



B {*Sin Gluten*} **bou**

HOTELS

B {Sin Gluten} bou

HOTELS

Nuestra cocina axárquica, malagueña y andaluza con toques internacionales

Pate de Chivo con Higos, Pan de Higo, Miel de Caña en Texturas	10,00 €
Ensalada Fresca de Quinoa, Aguacate y Edamame con Frutas, Frutos Secos y Vinagreta de Mango	11,00 €
En Busca del Sabor Perdido del Tomate "Melillero" de Vélez - Málaga con Aguacate, Tomatitos Cereza, Emulsión de Aloreña y Lomo de Atún regado con Hojiblanca	11,50 €
Nuestra Versión de Ensalada Malagueña de Patata Templada, Aguacate con sus Avíos, Mayonesa Picual y Jamón Ibérico	12,00 €
Timbal de Aguacate y Mango con Salmón Ahumado, Tapenade de Aceitunas Negras y Naranja Amarga	12,50 €
Croquetas de Jamón Sin Gluten	9,50 €
Batatas Fritas con Miel de Caña	6,00 €
Tortilla Melosa con Huevos de Gallinas Felices, Mortero de Calabaza y Aguacate Asado	12,50 €
Sinfonía de Setas al Ajillo con Taco de Foie a la Sartén con Huevo Frito de Gallinas Felices	13,00 €
*Degustación de Quesos de Vélez - Málaga, AOVE Verdial, Almendras Fritas y Confituras Malagueñas	15,00 €
**Jamón Ibérico 100% la Dehesa de los Monteros, de Castaña y Bellota del Valle del Genal	22,00 €

*SUPLEMENTO CON RÉGIMEN ALIMENTICIO 5€

**SUPLEMENTO CON RÉGIMEN ALIMENTICIO 8€

***SUPLEMENTO DE 8€ CON OPCIÓN DE COMPARTIR EN PENSIONES

CONSULTE MENÚS INFANTILES

CONSULTE NUESTRA CARTA ESPECÍFICA PARA CELÍACOS, ALÉRGICOS A LA LACTOSA, VEGANOS Y VEGETARIANOS

SERVICIO EN MESA 2,50€ | IVA INCLUIDO

Platos del mar

Risotto Negro a la Milanese con Alioli y Langostinos	14,00 €
Lomo de Salmón sobre Patatas Machacadas con Adobillo de Calabaza, Kale y Chimichurri de Algas	16,00 €
Lubina Asada con Patatas Baby de Verduritas Frescas	17,50 €
Lomo de Bacalao Asado con Pil pil de Aberquina con Salteado de Judías Verdes, Mango Fresco y Moscateles	19,50 €

Carnes

Confit de Pato con Castañas Confitadas en Jugo de Moscatel y Mango Especiado con Sticks de Batatas Fritas	16,50 €
Carrillera de Buey en Jugo de Pajarete Malagueño, Mortero de Calabaza y Bimis Salteados	16,50 €
Presa a la Brasa, Marinada con Manteca Colorá y Miso Rojo	17,00 €
*Entrecot de Ternera a la Brasa	18,50 €
**Lomo Bajo de Angus a la Brasa con Degustación de Mostazas	22,00 €
**Chivo de Canillas Asado lentamente en su Jugo de Tomillo y Romero	23,00 €

Pastelería de Nuestro Obrador

Sorbete de Mango Kent	6,00 €
Dacquoise de Almendras y Chocolate con Crema de Café, Sin Gluten y Sin Lactosa	7,00 €

Alérgenos

Pate de Chivo con Higos, Pan de Higo, Miel de Caña en Texturas							X	X				X	X	
Ensalada Fresca de Quinoa, Aguacate y Edamame con Frutas, Frutos Secos y Vinagreta de Mango					X		X			X	X	X		
En Busca del Sabor Perdido del Tomate "Melillero" de Vélez - Málaga con Aguacate, Tomatitos Cereza, Emulsión de Aloreña y Lomo de Atún regado con Hojiblanca			X										X	
Nuestra Versión de Ensalada Malagueña de Patata Templada, Aguacate con sus Avíos, Mayonesa Picual y Jamón Ibérico		X						X					X	
Timbal de Aguacate y Mango con Salmón Ahumado, Tapenade de Aceitunas Negras y Naranja Amarga			X							X	X	X		
Croquetas de Jamón Sin Gluten		X				X	X							
Batatas Fritas con Miel de Caña														
Tortilla Melosa con Huevos de Gallinas Felices, Mortero de Calabaza y Aguacate Asado		X			X								X	
Sinfonía de Setas al Ajillo con Taco de Foie a la Sartén con Huevo Frito de Gallinas Felices		X												
*Degustación de Quesos de Vélez - Málaga, AOVE Verdial, Almendras Fritas y Confituras Malagueñas							X	X				X	X	
**Jamón Ibérico 100% la Dehesa de los Monteros, de Castaña y Bellota del Valle del Genal														
Risotto Negro a la Milanese con Alioli y Langostinos	X	X	X				X	X					X	X
Lomo de Salmón sobre Patatas Machacadas con Adobillo de Calabaza, Kale y Chimichurri de Algas	X		X										X	
Lubina Asada con Patatas Baby de Verduras Frescas	X	X	X	X				X					X	X
Lomo de Bacalao Asado con Pil pil de Aberquina con Salteado de Judías Verdes, Mango Fresco y Moscateles			X											
Confit de Pato con Castañas Confitadas en Jugo de Moscatel y Mango Especiado con Sticks de Batatas Fritas						X		X				X	X	
Carrillera de Buey en Jugo de Pajarete Malagueño, Mortero de Calabaza y Bimís Salteados							X					X		
Presa a la Brasa, Marinada con Manteca Colorá y Miso Rojo						X			X	X			X	
*Entrecot de Ternera a la Brasa					X	X			X	X			X	
**Lomo Bajo de Angus a la Brasa con Degustación de Mostazas										X			X	
**Chivo de Canillas Asado lentamente en su Jugo de Tomillo y Romero							X	X					X	
Sorbete de Mango Kent														
Dacquoise de Almendras y Chocolate con Crema de Café, Sin Gluten y Sin Lactosa		X		X	X		X						X	



Alérgenos e intolerancias alimenticias: Algunos alérgenos forman parte de guarniciones, por lo que si lo desea, puede modificar su plato sin perder la esencia de nuestra gastronomía. Consulte a nuestro equipo.

Disponemos de cartas especiales de vegetarianos, veganos, celíacos y sin lactosa.