

B {Sin Gluten} bou

HOTELS

Nuestra cocina axárquica, malagueña y andaluza

Paté de Chivo con Higos y Miel de Caña en Texturas	9,00 €
Ensalada Fresca de Quinoa, Aguacate y Edamame con Frutas, Frutos Secos y Vinagreta de Mango	10,00 €
Carpaccio de Tomate Huevo de Toro del Guadalhorce, Tomatitos Cereza, Emulsión de Aceituna Aloreña y Lomitos de Bonito, regado con Hojiblanca	11,50 €
Timbal de Aguacate y Mango con Salmón Ahumado, Tapenade de Aceitunas Negras y Naranja Amarga	11,50 €
Versión de Ensalada Malagueña de Patata Templada con sus avíos, Aguacate, Mayonesa de Picual y Taquitos de Jamón Ibérico	11,50 €
Croquetas de Jamón sin Gluten	8,50 €
Tortilla Melosa de Patata Trufada, Cebolleta y Hongos, con Escalope de Foie Fresco y Cebolla Caramelizada	11,00 €
* Salteado de Setas de Invierno con Morcilla Picantita del "Puente de Salia" y su Huevo Frito	11,50 €
* Degustación de Quesos de Vélez - Málaga, AOVE Verdial, Almendras Fritas y Confituras Malagueñas	14,00 €
** Jamón Ibérico 100% la Dehesa de los Monteros, de Castaña y Bellota del Valle del Genal	20,00 €

Platos del mar

Risotto Negro a la Milanesea con Alioli y Langostinos	14,00 €
Lomo de Salmón sobre Patatas Machacadas con Adobillo de Calabaza, Kale y Chimichurri de Algas	15,00 €
Lubina Asada, sobre Fideos Yakisoba y Verduritas Frescas	16,50 €
Lomo de Bacalao Asado con Pil-Pil de Arbequina y Salteado de Judías Verdes, Mango y Moscatel	19,50 €

*SUPLEMENTO CON RÉGIMEN ALIMENTICIO 5€

**SUPLEMENTO CON RÉGIMEN ALIMENTICIO 8€

CONSULTE MENÚS INFANTILES

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

SERVICIO EN MESA 2€ | IVA INCLUIDO

{ESP}
SIN GLUTEN















Carnes

Cordero Confitado en Canela y Naranja, Batatas al Vino Dulce y Cous Cous de Verduritas	15,50 €
Presa Ibérica a la Brasa, Marinada con Manteca Colorá y Miso Rojo	16,00 €
Confit de Pato con Castañas Confitadas en Jugo de Moscatel y Mango Especiado, y Sticks de Batata Frita	16,00 €
* Entrecot de Ternera a la Brasa con Degustación de 5 Sales y Mostazas	19,00 €
** Solomillo de Ternera del Valle de los Pedroches a la Parrilla con Degustación de Mostazas	20,00 €
** Chivo de Canillas Asado lentamente en su Jugo de Tomillo y Romero	22,00 €

Pastelería de Nuestro Obrador

Sorbete de Mango Kent	5,50 €
Dacquoise de Almendras y Chocolate con Crema de Café, sin Gluten y sin Lactosa	6,50 €

Alérgenos

	 CEREALES	 CRUSTÁCEOS	 HUEVOS	 PESCADO	 CACAHUETES	 SOJA	 LECHE	 FRUTOS CON CÁSCARA	 APIO	 MOSTAZA	 SESAMO	 DIOXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS	 ALTRAMUZES	 MOLUSCOS
Paté de Chivo con Higos y Miel de Caña en							X	X			X			
Ensalada Fresca de Quinoa, Aguacate y						X		X		X	X	X		
Carpaccio de Tomate Huevo de Toro del				X						X	X	X		
Timbal de Aguacate y Mango con Salmón			X	X		X	X	X	X			X		
Versión de Ensalada Malagueña de Patata			X						X			X		
Croquetas de Jamón sin Gluten			X				X		X					
Tortilla Melosa de Patata Trufada, Cebolleta y			X									X		
*Salteado de Setas de Invierno con Morcilla			X									X		
*Degustación de Quesos de Vélez - Málaga,							X	X			X			
**Jamón Ibérico 100% la Dehesa de los														
Risotto Negro a la Milanesa con Alioli y		X		X			X					X		X
Lomo de Salmón sobre Patatas Machacadas con		X		X								X		X
Lubina Asada, sobre Fideos Yakisoba y		X	X	X		X			X			X		X
Lomo de Bacalao Asado con Pil-Pil de				X										
Cordero Confitado en Canela y Naranja, Batatas								X	X			X		
Presa Ibérica a la Brasa, Marinada con Manteca						X			X	X		X		
Confit de Pato con Castañas Confitadas en Jugo						X		X			X	X		
*Entrecot de Ternera a la Brasa con Degustación						X			X	X		X		
**Solomillo de Ternera del Valle de los						X	X		X	X		X		
**Chivo de Canillas Asado lentamente en su							X		X			X		
Sorbete de Mango Kent														
Dacquoise de Almendras y Chocolate con			X		X			X						