

B {Gastronomía} bou

HOTELS

Nuestra cocina axárquica, malagueña y andaluza

Sopa Malagueña Colorá de Merluza y Langostinos, con Comino y su "Majaillo" de Almendras	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 €
Tortilla Melosa de Patata Trufada, Cebolleta y Hongos, con Escalope de Foie Fresco	11,00 €
Tagliatelle con Salsa de Tomate Confitado, Aceite a las Finas Hierbas y Almendras Laminadas	11,00 €
* Salteado de Setas de Invierno con Morcilla Picantita del "Puente de Salia" y su Huevo Frito	11,50 €
** Jamón Ibérico 100% la Dehesa de los Monteros, de Castaña y Bellota del Valle del Genal	20,00 €

Platos del mar

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 LACTOSA

Carnes

Tajine de Pollo de Corral, Verduras y Langostinos con Frutos Secos y Cous Cous Especiado	14,50 €
Cordero Confitado en Canela y Naranja, Batatas al Vino Dulce y Cous Cous de Verduritas	15,50 €
Preso 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	19,00 €
** Solomillo de Ternera del Valle de los Pedroches a la Parrilla	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 (Libre de Gluten y Lactosa)	6,50 €

Alérgenos

	 CEREALES	 CRUSTÁCEOS	 HUEVOS	 PESADO	 CACAHUETS	 SOJA	 LECHE	 FRUTOS CON CÁSCARA	 AJO	 MOSTAZA	 SÉSAMO	 DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS	 ALTRAMUZOS	 MOLUSCOS
Sopa Malagueña Colorá de Merluza y	x	x		x				x	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		
Tortilla Melosa de Patata Trufada, Cebolleta y			x									x		
Tagliatelle con Salsa de Tomate Confitado,	x	x		x		x				x	x	x		x
*Salteado de Setas de Invierno con Morcilla			x									x		
**Jamón Ibérico 100% la Dehesa de los														
Lomo de Salmón sobre Patatas Machacadas con		x		x								x		x
Lubina Asada, sobre Fideos Yakisoba y	x	x	x	x		x			x			x		x
Lomo de Bacalao Asado con Pil-Pil de				x										
Tajine de Pollo de Corral, Verduras y	x	x			x			x	x		x			
Cordero Confitado en Canela y Naranja, Batatas	x							x	x			x		
Preso Ibérica a la Brasa, Marinada con Manteca	x					x			x	x		x		
Confit de Pato con Castañas Confitadas en Jugo						x		x			x	x		
*Entrecot de Ternera a la Brasa						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						

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.