

B {Vegano} bou

HOTELS

Nuestra cocina axárquica, malagueña y andaluza

Crema de Verduras con Picatostes	5,50 €
Gazpacho Andaluz con Guarnición	6,50 €
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, regado con Hojiblanca	11,50 €
Timbal de Aguacate y Mango con Tapenade de Aceitunas Negras y Naranja Amarga	11,50 €
Versión de Ensalada Malagueña de Patata Templada con sus avíos, Aguacate y Naranja Aliñada con AOVE Picual	11,50 €
Mortero de Calabaza Sofrita con Cebolleta Bimis, Edamame, Nueces y Tomatitos Secos	9,50 €
Salteado de Judías Verdes con Mango, sobre Arroz Pilaf de Pasas y Almendras	9,50 €
Cous Cous de Frutos Secos con Batatas al Vino y Verduritas Salteadas	10,00 €
Salteado de Quinoa Real con Edamame y Verduritas	10,50 €
Salteado de Verduritas en Wok de Noodles Japoneses, Tofu, Almendras Tostadas y Salsa de Soja	10,50 €
* Selección de Setas de Invierno Salteadas con Ajos Tiernos, Edamames y Cebollino	11,50 €
Macarrones con Crema Aromática de Tomate, Bimis Salteados y Frutos Secos	12,00 €

Pastelería de nuestro Obrador

Carpaccio de Frutas de temporada	5,00 €
Sorbete de Mango Kent	5,50 €















CONSULTE MENÚS INFANTILES

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

SERVICIO EN MESA 2€ | IVA INCLUIDO

{ESP}

Alérgenos

	 CEREALS	 SEAFOOD	 EGGS	 FISH	 PEANUTS	 SOYBEAN	 MILK	 NUTS	 CELERY	 MUSTARD	 SESAME	 SULFUR DIOXIDE & SULFITES	 LUPINS	 SHELLFISH
Gazpacho Andaluz con Guarnición	X											X		
Crema de Verduras con Picatostes														
Ensalada Fresca de Quinoa, Aguacate y						X		X		X	X	X		
Carpaccio de Tomate Huevo de Toro del										X	X	X		
Timbal de Aguacate y Mango con Tapenade de	X					X		X	X			X		
Versión de Ensalada Malagueña de Patata									X			X		
Mortero de Calabaza Sofrita con Cebolleta						X		X				X		
Salteado de Judías Verdes con Mango, sobre														
Cous Cous de Frutos Secos con Batatas al Vino y														
Salteado de Quinoa Real con Edamame y	X					X		X	X					
Salteado de Verduritas en Wok de Noodles	X					X		X	X		X	X		
*Selección de Setas de Invierno Salteadas con														
Macarrones con Crema Aromática de Tomate,														
Carpaccio de Frutas de temporada														
Sorbete de Mango Kent														



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.

B {Vegan} bou

HOTELS















Our gastronomy: Axarquía, Málaga and Andalusia

Vegetable Cream with Croutons	5,50 €
Andalusian Gazpacho Cold Soup	6,50 €
Quinoa Salad with Avocado, Edamame Beans, Dried Fruits & Mango Dressing	10,00 €
Tomato Carpaccio "Huevo de Toro" from Guadalhorce Valley, Cherry Tomatoes, Aloreña Olive Emulsion, with Hojiblanca Oil	11,50 €
Avocado and Mango Timbale with Black Olive Tapenade and Bitter Orange	11,50 €
Malagueña Salad Version of Tempered Potato with Avocado and Orange & Picual AOVE	11,50 €
Sautéed Pumpkin with Bimis Chives, Edamame, Walnuts and Dried Tomatoes	9,50 €
Sauteed Green Beans with Mango, on Rice Pilaf with Raisins and Almonds	9,50 €
Nut Cous Cous with Sweet Potatoes in Wine and Sauteed Vegetables	10,00 €
Sauteed Royal Quinoa with Edamame and Vegetables	10,50 €
Japanese Noodles Stir Fry with Suteed Vegetables, Tofu, Roasted Almonds & Soy sauce	10,50 €
Selection of Winter Mushrooms Sautéed with Young Garlic, Edamames and Chives	11,50 €
* Macaroni with Aromatic Tomato Cream, Sautéed Bimis and Nuts	12,00 €

Homemade pastries

Seasons Fruit Carpaccio	5,00 €
Kent Mango Sorbet	5,50 €

Allergens

	 CEREALS	 SEAFOOD	 EGGS	 FISH	 PEANUTS	 SOYBEAN	 MILK	 NUTS	 CELERY	 MUSTARD	 SESAME	 SULFUR DIOXIDE & SULFATES	 LUPINS	 SHELLFISH
Andalusian Gazpacho Cold Soup	X											X		
Vegetable Cream with Croutons														
Quinoa Salad with Avocado, Edamame Beans,						X		X		X	X	X		
Tomato Carpaccio "Huevo de Toro" from										X	X	X		
Avocado and Mango Timbale with Black Olive	X					X		X	X			X		
Malagueña Salad Version of Tempered Potato									X			X		
Sautéed Pumpkin with Bimis Chives, Edamame,						X		X				X		
Sauteed Green Beans with Mango, on Rice Pilaf														
Nut Cous Cous with Sweet Potatoes in Wine														
Sauteed Royal Quinoa with Edamame and	X					X		X	X					
Japanese Noodles Stir Fry with Suteed	X					X		X	X		X	X		
*Selection of Winter Mushrooms Sautéed with														
Macaroni with Aromatic Tomato Cream,														
Seasons Fruit Carpaccio														
Kent Mango Sorbet														



Allergens and food intolerances: Some allergens are part of side dishes,
 So if you wish, you can modify your dish without losing the essence of our cuisine.
 Consult our team.