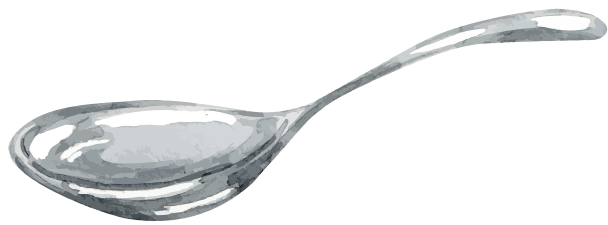


**B** {*Vegetariano*} **bou**  
HOTELS



## Nuestra cocina axárquica, malagueña y andaluza

Crema de Verduras con Picatostes	5,50 €
Gazpacho Andaluz con Helado de Aceite de Oliva	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 €
Croquetas de Espinacas con Chips, Alioli y Mermelada de Tomate	8,50 €
Tortilla Melosa de Patata Trufada, Cebolleta y Hongos, con Escalope de Foie Fresco	11,00 €
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 €
Tagliatelle con Salsa de Tomate Confitado, Aceite a las Finas Hierbas y Almendras Laminadas	11,00 €
Raviolis de Boletus con Dúo de Salsas Pesto de Finas Hierbas y Tomate Confitado	12,00 €
Lasaña Vegetal con Tomate Casero y Kale Salteado	12,50 €

CONSULTE MENÚS INFANTILES















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

SERVICIO EN MESA 2€ | IVA INCLUIDO

## Pastelería de nuestro Obrador

Carpaccio de Frutas de temporada	5,00 €
Sorbete de Mango Kent	5,50 €
Milhojas de Hojaldre Caramelizado con Nutella y Crema de Praliné	5,50 €
Tartita de Queso Fresco al Horno con Frutos Rojos	6,50 €
Cremoso de Torta de Algarrobo "Carmen Lupiáñez", Cítricos y Helado de Aguacate	6,50 €
Fluido de Chocolate Negro con Helado de Turrón	6,50 €
Dacquoise de Almendras y Chocolate con Crema de Café, sin Gluten y sin Lactosa	6,50 €

## Alérgenos

	 CEREALS	 SEAFOOD	 EGGS	 FISH	 PEANUTS	 SOYBEAN	 MILK	 NUTS	 CELERY	 MUSTARD	 SESAME	 SULFUR DIOXIDE & SULFATES	 LUPINS	 SHELLFISH
Gazpacho Andaluz con Helado de Aceite de Crema de Verduras con Picatostes	X						X					X		
Ensalada Fresca de Quinoa, Aguacate y Carpaccio de Tomate Huevo de Toro del						X		X		X	X	X		
Timbal de Aguacate y Mango con Tapenade de Versión de Ensalada Malagueña de Patata	X		X			X	X	X	X			X		
Croquetas de Espinacas con Chips, Alioli y Tortilla Melosa de Patata Trufada, Cebolleta y Mortero de Calabaza Sofrita con Cebolleta	X		X				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 Salteado de Verduritas en Wok de Noodles	X		X			X	X	X	X		X	X		
*Selección de Setas de Invierno Salteadas con Tagliatelle con Salsa de Tomate Confitado, Raviolis de Boletus con Dúo de Salsas Pesto de Lasaña Vegetal con Tomate Casero y Kale	X		X			X			X	X	X	X		
Carpaccio de Frutas de temporada														
Sorbete de Mango Kent														
Milhojas de Hojaldre Caramelizado con Nutella	X		X				X					X		
Tartita de Queso Fresco al Horno con Frutos	X		X		X		X	X				X		
Cremoso de Torta de Algarrobo "Carmen	X				X		X	X				X		
Fluido de Chocolate Negro con Helado de	X		X		X		X	X						
Dacquoise de Almendras y Chocolate con			X		X	X		X						



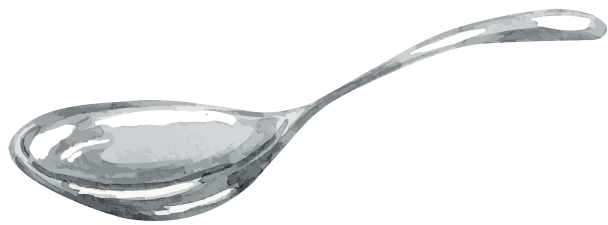
Alérgenos e intolerancias alimenticias: Algunos alérgenos forman parte de guarniciones, por lo que si lo desea, puede modificar su plato sin perder la esencia de nuestra gastronomía. Consulte a nuestro equipo.

CONSULTE MENÚS INFANTILES

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

SERVICIO EN MESA 2€ | IVA INCLUIDO

**B {Vegetarian} bou**  
HOTELS



## Our gastronomy: Axarquía, Málaga and Andalusia

Vegetable Cream with Croutons	5,50 €
Andalusian Gazpacho Cold Soup with Olive Oil Ice Cream	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 €
Spinach Croquettes with Chips, Alioli and Tomato Jam	8,50 €
Truffled Potato Omelette, Chives and Mushrooms, with Fresh Foie Escalope	11,00 €
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 €
Tagliatelle with Confit Tomato Sauce, Fine Herb Oil and Rolled Almonds	11,00 €
Boletus Ravioli with Duet of Pesto Sauce, Fine Herbs & Candied Tomato	12,00 €
Vegetable Lasagna with Homemade Tomato and Sauteed Kale	12,50 €

\*HALF BOARD SUPPLEMENT 5€















\*\*HALF BOARD SUPPLEMENT 8€

CHILDREN'S MENU AVAILABLE  
GLUTEN FREE, LACTOSE FREE, VEGAN AND VEGETARIAN MENUS AVAILABLE.  
TABLE CHARGE €2 | VAT INCLUDED

# Homemade pastries

Seasons Fruit Carpaccio	5,00 €
Kent Mango Sorbet	5,50 €
Caramelized Puff Pastry Millefeuille with Nutella and Praline Cream	5,50 €
Baked Fresh Cheesecake with Red Fruits	6,50 €
Creamy Algarrobo Cake "Carmen Lupiañez", Citrus and Avocado Ice Cream	6,50 €
Dark Chocolate Melting Pot with Nougat Ice Cream	6,50 €
Almonds & Chocolate Dacquoise with Coffee Cream (Gluten and Lactose Free)	6,50 €

# Allergens

	 CEREALS	 SEAFOOD	 EGGS	 FISH	 PEANUTS	 SOYBEAN	 MILK	 NUTS	 CELERY	 MUSTARD	 SESAME	 SULFUR DIOXIDE & SULFATES	 LUPINS	 SHELLFISH
Andalusian Gazpacho Cold Soup with Olive Oil Vegetable Cream with Croutons	X						X					X		
Quinoa Salad with Avocado, Edamame Beans, Tomato Carpaccio "Huevo de Toro" from Avocado and Mango Timbale with Black Olive Malagueña Salad Version of Tempered Potato Spinach Croquettes with Chips, Alioli and Truffled Potato Omelette, Chives and Sautéed Pumpkin with Bimis Chives, Edamame, Sauteed Green Beans with Mango, on Rice Pilaf Nut Cous Cous with Sweet Potatoes in Wine Sautéed Royal Quinoa with Edamame and Japanese Noodles Stir Fry with Suteed *Selection of Winter Mushrooms Sautéed with Tagliatelle with Confit Tomato Sauce, Fine Herb Boletus Ravioli with Duet of Pesto Sauce, Fine Vegetable Lasagna with Homemade Tomato						X		X		X	X	X		
Seasons Fruit Carpaccio														
Kent Mango Sorbet														
Caramelized Puff Pastry Millefeuille with Nutella	X		X				X					X		
Baked Fresh Cheesecake with Red Fruits	X		X		X		X	X				X		
Creamy Algarrobo Cake "Carmen Lupiañez",	X				X		X	X				X		
Dark Chocolate Melting Pot with Nougat Ice	X		X		X		X	X						
Almonds & Chocolate Dacquoise with Coffee			X		X	X		X						



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.

\*HALF BOARD SUPPLEMENT 5€  
\*\*HALF BOARD SUPPLEMENT 8€