



B {*Sin Lactosa*} bou

HOTELS

B {Sin Lactosa} bou

HOTELS

Nuestra cocina axárquica, malagueña y andaluza. Y algún toque internacional.

Gazpacho Andaluz con Virutas de Ibérico	7,00 €
Sopa Colorá Malagueña con Comino, Majaillo de Almendras, Boquerones Abiertos y Ortiguillas	9,50 €
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 €
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 €
Tagliatelle con Salsa de Tomate Confitado, Aceite a las Finas Hierbas y Almendras Laminadas	13,00 €
**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

Lomo de Salmón sobre Patatas Machacadas con Adobillo de Calabaza, Kale y Chimichurri de Algas	16,00 €
Lubina Asada sobre Fideos Yakisoba 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

Tajine de Pollo de Corral, Verduras y Langostinos con Frutos Secos y Cous Cous Especiado	15,50 €
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

Gazpacho Andaluz con Virutas de Ibérico	X												X	
Sopa Colorá Malagueña con Comino, Majaillo de Almendras, Boquerones Abiertos y Ortiguillas	X	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 Avios, 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		
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											
Tagliatelle con Salsa de Tomate Confitado, Aceite a las Finas Hierbas y Almendras Laminadas	X			X									X	
**Jamón Ibérico 100% la Dehesa de los Monteros, de Castaña y Bellota del Valle del Genal	X	X						X	X					
Lomo de Salmón sobre Patatas Machacadas con Adobillo de Calabaza, Kale y Chimichurri de Algas		X		X									X	
Lubina Asada sobre Fideos Yakisoba de Verduritas Frescas	X	X	X	X		X			X				X	X
Lomo de Bacalao Asado con Pili de Aberquina con Salteado de Judías Verdes, Mango Fresco y Moscateles				X										
Tajine de Pollo de Corral, Verduras y Langostinos con Frutos Secos y Cous Cous Especiado	X	X			X			X	X		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 Bimis Salteados													X	
Presa a la Brasa, Marinada con Manteca Colorá y Miso Rojo	X						X		X	X			X	
*Entrecot de Ternera a la Brasa							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	



CEREALES



CRUSTÁCEOS



HUEVOS



PESCADO



CACAHUETES



SOJA



LECHE



FRUTOS CON CÁSCARA



APIO



MOSTAZA



SESAMO



DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS



ALTRAMUCOS



MOLUSCOS

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.