



B {*Vegetarians*} bou

HOTELS

B {Vegetariano} bou

HOTELS

Nuestra cocina axárquica, malagueña y andaluza

Gazpacho Andaluz con Helado de Aceite de Oliva	7,00 €
Crema de Verduras con Picatostes	7,00 €
Crema de Castañas y Batatas Glaseada con Pedro Ximénez y Almendras Tostadas	11,00 €
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 regado con Hojiblanca	11,50 €
Nuestra Versión de Ensalada Malagueña de Patata Templada, Aguacate con sus Avíos and Mayonesa Picual	12,00 €
Timbal de Aguacate y Mango, Tapenade de Aceitunas Negras y Naranja Amarga	12,50 €
Mortero de Calabaza Sofrita con Cebolleta, Bimis, Edamame, Nueces y Tomatitos Secos	9,50 €
Sinfonía de Setas al Ajillo con Huevo Frito de Gallinas Felices	13,00 €
Croquetas de Espinacas con Chips, Alioli y Mermelada de Tomate	8,50 €
Batatas Fritas con Miel de Caña	6,00 €
Tortilla Melosa con Huevos de Gallinas Felices, Mortero de Calabaza y Aguacate Asado	12,50 €
*Degustación de Quesos de Vélez - Málaga, AOVE Verdial, Almendras Fritas y Confituras Malagueñas	15,00 €

*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

Cocina Internacional

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 Yakisoba	10,50 €
Salteado de Judías Verdes con Mango sobre Arroz, Pilaf de Pasas y Almendras	10,50 €
Raviolis de Boletus con Dúo de Salsas Pesto de Finas Hierbas y Tomate Confitado	13,00 €
Tagliatelle con Salsa de Tomate Confitado, Aceite a las Finas Hierbas y Almendras Laminadas	13,00 €
Lasaña Vegetal con Tomate Casero y Kale Salteado	15,50 €

Pastelería de Nuestro Obrador

Carpaccio de Frutas de Temporada	5,50 €
Sorbete de Mango Kent	6,00 €
Milhoja de Hojaldre Caramelizado con Crema Anisada de Matalauva y Almendras	6,50 €
Tartita de Queso Fresco Horneada con Frutos Rojos	6,50 €
Fluido de Chocolate Negro, Crema de Vainilla y Helado de Brownie	6,50 €
Cremoso de Torta de Algarrobo "Carmen Lupiañez", Cítricos y Helado de Aguacate	7,00 €
Dacquoise de Almendras y Chocolate con Crema de Café, Sin Gluten y Sin Lactosa	7,00 €

Alérgenos

Gazpacho Andaluz con Helado de Aceite de Oliva	X						X						X	
Crema de Verduras con Picatostes	X													
Crema de Castañas y Batatas Glaseada con Pedro Ximénez y Almendras Tostadas										X			X	
Ensalada Fresca de Quinoa, Aguacate y Edamame con Frutas, Frutos Secos y Vinagreta de Mango							X	X		X	X	X	X	
En Busca del Sabor Perdido del Tomate "Melillero" de Vélez - Málaga con Aguacate, Tomatitos Cereza, Emulsión de Aloreña regado con Hojiblanca													X	
Nuestra Versión de Ensalada Malagueña de Patata Templada, Aguacate con sus Avíos and Mayonesa Picual			X							X			X	
Timbal de Aguacate y Mango, Tapenade de Aceitunas Negras y Naranja Amarga											X	X	X	
Mortero de Calabaza Sofrita con Cebolleta, Bimis, Edamame, Nueces y Tomatitos Secos						X	X						X	
Sinfonía de Setas al Ajillo con Huevo Frito de Gallinas Felices			X											
Croquetas de Espinacas con Chips, Alioli y Mermelada de Tomate	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	
*Degustación de Quesos de Vélez - Málaga, AOVE Verdial, Almendras Fritas y Confituras Malagueñas							X	X				X	X	
Cous Cous de Frutos Secos con Batatas al Vino y Verduritas Salteadas	X			X			X	X		X	X			
Salteado de Quinoa Real con Edamame y Verduritas	X					X	X	X						
Salteado de Verduritas en Wok de Noodles Japoneses, Tofu, Almendras Tostadas y Salsa de Yakisoba	X					X	X	X		X	X		X	
Salteado de Judías Verdes con Mango sobre Arroz, Pilaf de Pasas y Almendras								X						
Raviolis de Boletus con Dúo de Salsas Pesto de Finas Hierbas y Tomate Confitado	X	X					X	X					X	
Tagliatelle con Salsa de Tomate Confitado, Aceite a las Finas Hierbas y Almendras Laminadas	X	X					X	X		X	X			
Lasaña Vegetal con Tomate Casero y Kale Salteado	X	X					X	X	X				X	
**Slow Roasted Goat from the local town of 'Canillas de Aceituno' with Thyme & Rosemary Gravy	X			X			X	X		X	X		X	
Carpaccio de Frutas de Temporada														
Sorbete de Mango Kent														
Milhoja de Hojaldre Caramelizado con Crema Anisada de Matalauva y Almendras	X	X	X	X	X	X	X	X					X	
Tartita de Queso Fresco Horneada con Frutos Rojos	X	X	X	X	X	X	X	X					X	
Fluido de Chocolate Negro, Crema de Vainilla y Helado de Brownie	X	X	X	X	X	X	X	X						
Cremoso de Torta de Algarrobo "Carmen Lupiáñez", Cítricos y Helado de Aguacate	X			X	X	X	X	X					X	
Dacquoise de Almendras y Chocolate con Crema de Café, Sin Gluten y Sin Lactosa		X	X	X	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.