



Bbou

ICONIC HOTELS

Bbou

ICONIC HOTELS

Gazpacho Andaluz con sus Hortalizas y Helado de Aceite de Oliva	 	8,00€
Sopa Colorá Malagueña con Comino y su Majaillo de Almendras, Merluza y Almejas		12,00€
Olla de Garbanzos Melosos con Ventresca de Bacalao, Espinacas y Morro de Ternera		19,00€
Burrata Fresca sobre Ajoverde de Aguacate, Aceite de Albahaca y Pesto Rojo de Tomatitos Secos	  	14,00€
Ensalada Viñuela con Quinoa, Aguacate y Edamame	  	13,00€
Timbal de Salmón Ahumado con Aguacate y Mango de la Axarquía	  	14,50€
Tomate Melillero de Invierno cultivado en Algarrobo, con Sardina Ahumada, Aguacate y emulsión de Cítricos	  	12,00€
Paté de Chivo con Higos, Miel de Caña en texturas y Regañás de AOVE		12,00€
** Anchoas con mantequilla de Oveja y Brioche Tostado (6 Unidades)		3,50€/Un.
* Degustación de Quesos de Vélez Málaga, Almendras Fritas y Confituras Malagueñas	 	17,00€
** Jamón Ibérico 100% la dehesa de los Monteros		23,00€
Degustación de Croquetas: Salchichón Malagueño, Avios del Cocido y Boletus Edulis		12,00€
* Huevos Rotos Trufados con Foie a la sartén y Cebolla Caramelizada	 	15,00€
Tortilla Vaga con Huevos del Corral y Chorizo de la Serranía de Ronda, Cebolla Caramelizada y Habitas Baby	 	12,00€
Alcachofas de la Huerta en Flor a la Brasa	  	14,50€
Parrillada de Verduras al Dente a la Brasa con salsa Romesco	  	13,00€
Raviolis de Boletus Con Salsa Mediterránea de Tomate y Hortalizas Fritas en AOVE		16,00€

Un Paseo por el Mar...

Arroz Caldoso con Langostino Salvaje 	17,00€
* Lomo de Bacalao de Autor "El Barquero" con Pimientos Caramelizados y Tirabeques 	24,00€
Lomo de Lubina Asada sobre Verduritas Confitadas con Hinojo y Anís Estrellado 	20,00€
Lomo de Salmón sobre Risotto de Quinoa con Verduritas y Crema de Queso Azul  	21,00€

De Nuestra Tierra...

Cordero Confitado en Canela y Naranja con Batatas de la Axaquia 	19,00€
Emincé de Solomillo Ibérico con Crema de Queso de Cabra , Higo y Pasas 	18,00€
Pollito Picantón Asado en su jugo al Oloroso 	18,00€
* Presa Ibérica Adobada con Manteca Colorá	22,00€
** Chivo de Canillas Asado lentamente en su jugo de Tomillo y Romero 	27,00€
** Solomillo de Ternera Premium a la Brasa 	26,00€
** Lomo de Entrecotte de pasto premium a la Brasa de 400 gr 	28,00€



Se adapta a "Sin Gluten"



Sin Gluten



Se adapta a "Vegetariano"



Se adapta a "Vegano"

SEA TAN AMABLE DE INFORMARNOS SI TIENE ALGUNA INTOLERANCIA O ALERGIA

Pastelería de Nuestro Obrador

Un final dulce con ingredientes de aquí y de allá. para dejar un buen sabor de boca

Cremoso de Chocolate Negro, AOVE Nevaillo y Naranja con Borrachueillos de Anis	8,00€
Dacquoise de Almendras y Chocolate con Crema de Café 	8,50€
Milhojas de Hojaldre con Crema de Limón y Mantequilla con Frutos Rojos	8,00€
Piña Colada & Crema Tostada	8,50€
Pasión por el Lotus: Natillas, Crumble y Helado	8,00€
Sorbete de Mango en dos texturas 	8,00€

Las pensiones alimenticias constan de un primero, un segundo (algunos de ellos con * que indican que tiene un suplemento) y un postre.
No incluyen bebidas.

* SUPLEMENTO DEL PLATO EN PENSIÓN ALIMENTICIA 5€

** SUPLEMENTO DEL PLATO EN PENSIÓN ALIMENTICIA 8€

CONSULTE MENÚS INFANTILES

SERVICIO EN MESA, PAN Y COMPLEMENTOS 2,50€ POR PERSONA
IVA INCLUIDO

Gazpacho Andaluz con sus Hortalizas y Helado de Aceite de Oliva	X						X	X					X	
Sopa Colorá Malagueña con Comino y su Majaillo de Almendras, sus Boquerones abiertos y Almejas	X	X		X				X	X				X	X
Olla de Garbanzos Melosos con Ventresca de Bacalao, Espinacas y Morro de Ternera		X		X					X				X	X
Burrata Fresca sobre Ajoverde de Aguacate, Aceite de Albahaca y Pesto Rojo de Tomatillos Secos	X				X	X	X		X	X	X	X	X	
Ensalada Viñuela con Quinoa, Aguacate y Edamame				X		X		X	X	X	X	X	X	X
Timbal de Salmón ahumado con Aguacate y Mango de la Axarquía				X						X	X	X		
Tomate Melillero de Invierno cultivado en Algarrobo, con Sardina Ahumada, Aguacate y emulsión de Cítricos				X						X		X		
Paté de Chivo con Higos, Miel de Caña en texturas y Regañás de AOVE	X						X	X			X	X		
Anchoas con mantequilla de Oveja y Bríoche Tostado (6 Unidades)	X		X	X			X						X	
Degustación de Quesos de Vélez Málaga, Almendras Fritas y Confituras Malagueñas							X	X			X	X		
Jamón Ibérico 100% la dehesa de los Monteros														
Degustación de Croquetas: Salchichón Malagueño, Avios del Cocido y Boletus Edulis	X	X	X	X		X	X		X				X	X
Huevos Rotos Trufados con Foie a la sartén y Cebolla Caramelizada			X						X				X	
Tortilla Vaga con Huevos del Corral y Chorizo de la Serranía de Ronda, Cebolla Caramelizada y Habitas Baby			X				X		X				X	X
Alcachofas de la Huerta en Flor a la Brasa														
Parrillada de Verduras al Dente a la Brasa con salsa Romesco	X			X				X					X	
Raviolis de Boletus Con Salsa Mediterránea de Tomate y Hortalizas Fritas en AOVE	X		X				X						X	
Arroz caldoso de Langostinos y Alcachofas		X		X					X				X	X
Lomo de Bacalao de Autor "El Barquero" con Pimientos Caramelizados y Tirabeques				X									X	
Lomo de Lubina Asada sobre Verduritas Confitadas con Hinojo y Anís Estrellado				X					X					
Lomo de Salmon sobre Risotto de Quinoa con Verduritas y Crema de Queso Azul				X			X		X		X	X		
Cordero Confitado en Canela y Naranja con Batatas de la Axarquía	X							X	X		X	X		
Emincé de Solomillo Ibérico con Crema de Queso de Cabra , Higo y Pasas						X	X		X				X	
Pollito Picantón Asado en su jugo al Oloroso									X					
Presa Ibérica Adobada con Manteca Colorá	X					X			X	X			X	
Chivo de Canillas Asado lentamente en su jugo de Tomillo y Romero										X				
Solomillo de Ternera Premium a la Brasa										X				
Lomo de Entrecote de pasto premium a la Brasa										X				
Cremoso de Chocolate Negro, AOVE Nevaillo y Naranja con Borrachueillos de Anís	X						X	X					X	
Dacquoise de Almendras y Chocolate con Crema de Cate														

