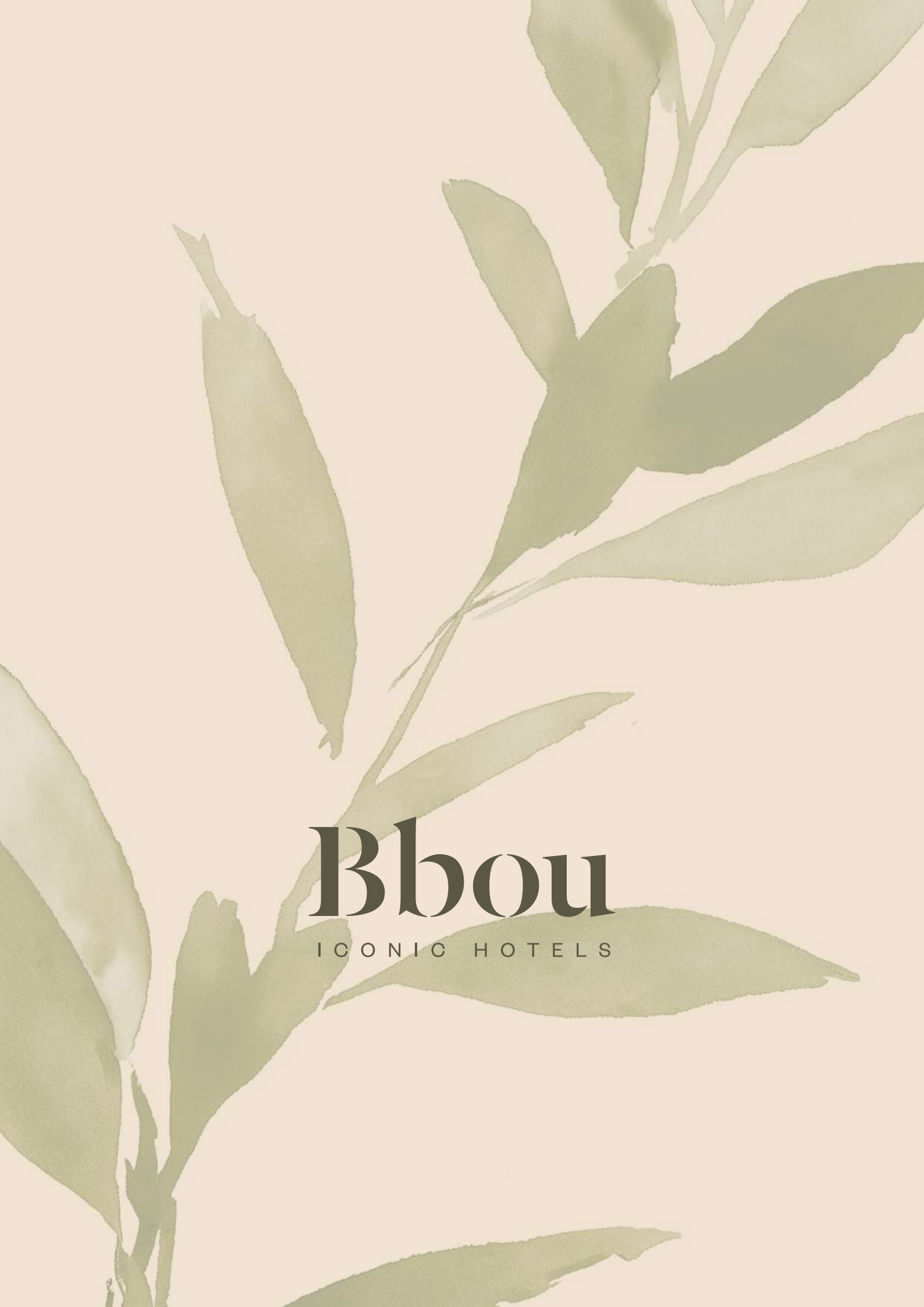




Bbou

ICONIC HOTELS

Entrantes/Appetizers

Ajoblanco Malagueño con helado de pasas y vino dulce de Málaga   Malagueñan 'Ajoblanco' with raisin and Sweet Málaga wine ice cream	9,00€
Gazpacho Andaluz con sus hortalizas y helado de AOVE   Andalusian gazpacho with vegetables and olive oil ice cream	8,50€
Carpaccio de tomate rosa con ventresca y emulsión de aceitunas Aloreñas   Heirloom tomato carpaccio with tuna belly and Aloreñas olive emulsion	14,00€
Timbal de salmón ahumado con aguacate y mango de la Axarquía  Smoked salmon timbale with avocado and mango from La Axarquía	14,50€
Timbal de cabracho con aguacate y tartar de langostinos Scorpionfish timbale with avocado and prawn tartare	14,50€
Burrata fresca sobre salmorejo con aceite de albahaca, canónigos y nueces   Fresh burrata on salmorejo, drizzled with basil oil served with lamb's lettuce and walnuts	14,00€
Ensalada Viñuela con quinoa, aguacate y edamame   Viñuela salad with quinoa, avocado and edamame	13,00€
Paté de chivo con higos y miel de caña  Goat pâté with figs, and sugar cane honey	12,50€
** Anchoas San Filipo, mantequilla de oveja con tostas de brioche  3,50€/und · Min. 4 uds Anchovies 'San Filipo', sheep butter and toasted brioche	
* Degustación de quesos de Vélez-Málaga con aceite verdial y almendras fritas  Cheese tasting from Vélez-Málaga with verdial olive oil and toasted almonds	17,00€
** Jamón de Bellota 100% Ibérico – Dehesa Monteros  100% Ibérico ham "La Dehesa de los Monteros"	25,00€

Entrantes / Appetizers

Degustación de croquetas: Salchichón Malagueño, Avíos del cocido y Boletus Croquette tasting: Malagueño salchichón, cocido (Spanish stew), and Boletus	12,00€
Hoja de lechuga con chicharrón de Cádiz y langostino rebozados en shichimi togarashide Lettuce leaf Cádiz-style pork cracklings and breaded prawns with shichimi togarashide	15,00€
Tortilla vaga con sobrasada y bacalao ahumado  Lazy omelette with free-range eggs, sobrasada and smoked cod	14,50€
Huevos rotos con langostinillos al pil pil  Broken eggs with prawns in pil-pil sauce	12,00€
Alcachofas en flor a la brasa   Grilled garden artichokes in bloom	15,00€
Parrillada de verduras a la brasa con salsa romesco    Grilled vegetables with romesco sauce	14,00€
Raviolis de berenjena con salsa mediterránea y queso Doromico  Aubergine ravioli with Mediterranean sauce and Doromico cheese	15,00€



Pescados/Fish

Arroz caldoso con pulpo y langostinos Brothy rice with octopus and langoustines	18,00€
Lomo de lubina sobre patatas machacadas con adobillo de calabaza y chimichurri de algas Sea bass fillet on smashed potatoes with marinated pumpkin and seaweed chimichurri	21,00€
Lomo de salmón lacado con chili dulce con wok de setas y edamame Salmon fillet lacquered with sweet chili, served with mushroom wok and edamame	21,00€
*Rodaballo con salsa bearnesa y patatas panaderas Turbot with béarnaise sauce and pan-fried potatoes	25,00€
*Bacalao el barquero con tirabeque y pimientos caramelizados al pil pil "El Barquero" cod with snow peas and caramelised peppers sautéed al pil pil	25,00€



Carnes/Meats

Cordero confitado en canela y naranja con batatas y verduritas 	20,00€
Confit lamb in cinnamon and orange, served with sweet potatoes and vegetables	
Confit de pato con salsa de frutos rojos y parmentier de apio caramelizado 	19,00€
Duck confit with red berry sauce and caramelised celery parmentier	
Pollito picantón confitado a baja temperatura en su jugo de hortalizas	19,00€
'Picantón' chicken confit cooked at low temperature in vegetable stock	
Flamenquín de solomillo ibérico con queso payoyo y mahonesa de pimientos verdes asados	20,00€
'Flamenquín' of Iberian pork tenderloin with payoyo cheese and roasted green pepper mayonnaise	
* Presa ibérica marinada en manteca colorá y miso rojo	22,00€
Iberian pork marinated in Manteca colora and red miso	
** Solomillo ternera premium a la brasa	26,00€
Premium grilled veal tenderloin	
** Lomo de entrecot de pasto premium a la brasa (400 g)	29,00€
Grilled premium grass-fed ribeye loin (400 g)	
** Chivo de Canillas asado lentamente en su jugo de tomillo y romero	30,00€
Roasted goat from Canillas slowly roasted in thyme and rosemary	

Postres/ Desserts

Cookie de chocolate con helado de Oreo Chocolate cookie with Oreo ice cream	8,00€
Dacquoise de almendras y chocolate con crema de café   Almond and chocolate dacquoise with coffee cream	8,50€
Milhojas con crema de naranja y coulis de vainilla Mille-feuilles with orange cream and vanilla coulis	7,50€
Piña osmotizada con sorbete de limón Osmotised pineapple with lemon sorbet	7,50€
Pasión por el Lotus: Natillas, crumble y helado Lotus Passion: custard, crumble and ice cream	8,50€
Sorbete de mango en dos texturas Mango sorbet in two textures	8,00€
Tartita rellena con crema de limón y merengue tostado Tartlet filled with lemon cream and toasted meringue	8,50€



Se adapta a “Sin Gluten”



Se adapta a “Vegetariano”



Se adapta a “Vegano”

Suplemento del plato en pensión alimenticia 5 €*

Suplemento del plato en pensión alimenticia 8 €

Nuestra cocina no está libre de trazas. Todos nuestros precios incluyen IVA.

Menús infantiles disponibles. Consulte nuestra carta para veganos y vegetarianos.

Por favor, sea tan amable de informarnos si tiene alguna alergia o intolerancia, podemos adaptar nuestros platos.

Servicio en mesa: 2,50 € (IVA incluido)

**Dish supplement on meal plan: €5*

*** Dish supplement on meal plan: €8*

Our kitchen is not free from trace allergens.

All our prices include VAT. Children's menus available.

Please ask for our vegan and vegetarian options.

Kindly inform us of any allergies or intolerances — we can adapt our dishes accordingly.

Table service: €2.50 (VAT included)

Alérgenos/ Allergens

															
Ajoblanco con helado de pasas y vino de Málaga · Malagueñan ‘Ajoblanco’ with raisin and Sweet Málaga wine ice cream						X						X			
Gazpacho Andaluz con sus hortalizas y helado de AOVE · Andalusian gazpacho with vegetables and olive oil ice cream	X					X						X			
Carpaccio de tomate rosado con ventresca y emulsión de aceitunas Aloreñas Heirloom tomato carpaccio with tuna belly and Aloreñas olive emulsion				X								X			
Timbal de salmón ahumado con aguacate y mango de la Axarquía Smoked salmon timbale with avocado and mango from La Axarquía		X	X							X		X			
Timbal de cabracho con aguacate y tartar de langostinos · Scorpionfish timbale with avocado and prawn tartare		X	X							X		X			
Burrata fresca sobre salmorejo con aceite de albahaca, canónigos y nueces Fresh burrata on salmorejo, drizzled with basil oil served with lamb’s lettuce and walnuts	X						X					X			
Ensalada Viñuela con quinoa, aguacate y edamame Viñuela salad with quinoa, avocado and edamame		X		X	X		X	X	X	X	X	X			
Paté de chivo con higos y miel de caña · Goat pate with figs, sugar cane honey and extra virgin olive oil						X	X	X	X			X			
Anchoas con mantequilla de oveja sobre tostas de brioche (350 gr/ud) Anchovies ‘San Filipo D’O’ with sheep butter and toasted brioche	X			X		X									
Degustación de quesos de Vélez-Málaga, almendras fritas y confituras malagueñas Tasting of Vélez-Málaga cheeses, toasted almonds and artisanal jams from Málaga						X	X					X			
Jamón de Bellota 100% Ibérico · Dehesa Monteros · 100% Ibérico Acorn-Fed Ham – Dehesa Monteros															
Degustación de croquetas: Salchichón Malagueño, Avios del cocido y Boletus Edulis Croquette Tasting: Malagueño Salchichón, Cocido (Spanish Stew), and Boletus Edulis	X		X			X									
Hoja de lechuga con chicharrón de Cádiz y langostino rebozados en shichimi togarashide Lettuce leaf Cádiz-style pork cracklings and breaded prawns with shichimi togarashide	X	X	X	X		X						X			
Tortilla vaga con sobrasada y bacalao ahumado Lazy Omelette with Free-Range Eggs with Sobrasada and Smoked Cod				X		X						X			
Huevos rotos con langostinillos al pil pil (100 gr) · Broken eggs with langostinillos al pil pil		X	X												
Alcachofas en flor a la brasa · Grilled garden artichokes in bloom															
Parrillada de verduras a la brasa con salsa de romesco · Grilled vegetable with romesco sauce	X					X						X			
Ravioli de berenjena con salsa mediterránea y queso doromico en lascas Aubergine ravioli with mediterranean sauce and slices of doromic cheese	X		X			X									
Arroz caldoso con pulpo y langostinos · Brothy rice with octopus and langoustines		X		X				X							X
Lomo de lubina sobre patatas machacadas con adobillo de calabaza y chimichurri de algas Sea Bass fillet on smashed potatoes with marinated pumpkin and seaweed chimichurri	X	X	X	X		X	X	X							X
Lomo de salmón lacado con chili dulce con wok de setas y edamame Salmon fillet lacquered with sweet chili served with mushroom wok and Edamame		X	X	X		X									X
Rodaballo con patatas panaderas y salsa bearnesa · Turbot with pan-fried potatoes and béarnaise sauce				X		X						X			
Bacalao el barquero con tirabeque y pimientos caramelizados al pil pil “El Barquero” Cod with snow peas and caramelized peppers sautéed al pil pil			X	X		X									
Cordero confitado canela y naranja con batatas y verduras Confit lamb with cinnamon and orange, served with sweet potatoes and vegetables	X					X		X				X			
Confit de pato con salsa frutos rojos y parmentier de apio caramelizado Duck confit with red berry sauce and caramelized celery parmentier	X														
Pollito picantón confitado a baja temperatura en su jugo de hortalizas y patatas panaderas ‘Picanton’ chicken confit cooked at low temperature in vegetable stock, served with pan-fried potatoes			X			X	X		X	X					
Flamenquín de solomillo ibérico con queso payoyo, patatas fritas y mahonesa de pimientos verde asados ‘Flamenquin’ of iberian pork tenderloin with payoyo cheese, french fries and roasted green pepper mayonnaise	X					X									
Presa ibérica con manteca colorá y miso rojo Iberian pork marinated in Manteca colora and red miso with french fries	X		X			X			X	X		X			
Solomillo ternera premium a la brasa con patatas fritas · Premium grilled veal tenderloin with french fries															
Lomo de entrecot de pasto premium a la brasa (400 gr) · Grilled premium grass ribeye loin (400 g) with French fries															
Chivo de Canillas asado lentamente en su jugo de tomillo y romero Roasted goat from Canillas slowly roasted in thyme and rosemary with baby potatoes and vegetables								X				X			
Cookie de chocolate con helado de chocolate crujiente · Chocolate cookie with oreo ice cream	X		X			X									
Dacquoise de almendras y chocolate con crema de café · Almond and chocolate dacquoise with coffee cream			X												
Milhojas con crema de naranja y culis de vainilla · Mille-feuilles with orange cream and vanilla coulis	X		X			X									
Piña osmotizada con sorbete de limón · Osmotised pineapple with lemon sorbet			X			X						X			
Pasión por el Lotus: Natillas, crumble y helado · Lotus Passion: Custard, crumble and ice cream	X		X			X									
Sorbete de mango en dos texturas · Mango sorbet in two textures															
Tartita rellena con crema de limón y merengue tostado · Tartlet filled with lemon cream and toasted meringue	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.

Disponemos de cartas de vegetarianos y veganos. Por favor sea tan amable de informarnos si tiene alguna intolerancia o alergia. Podemos adaptar nuestros platos .

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. We have special menus for vegetarians and vegans. Please, let us know if you have any allergy or intolerance. We can adapt our dishes.

