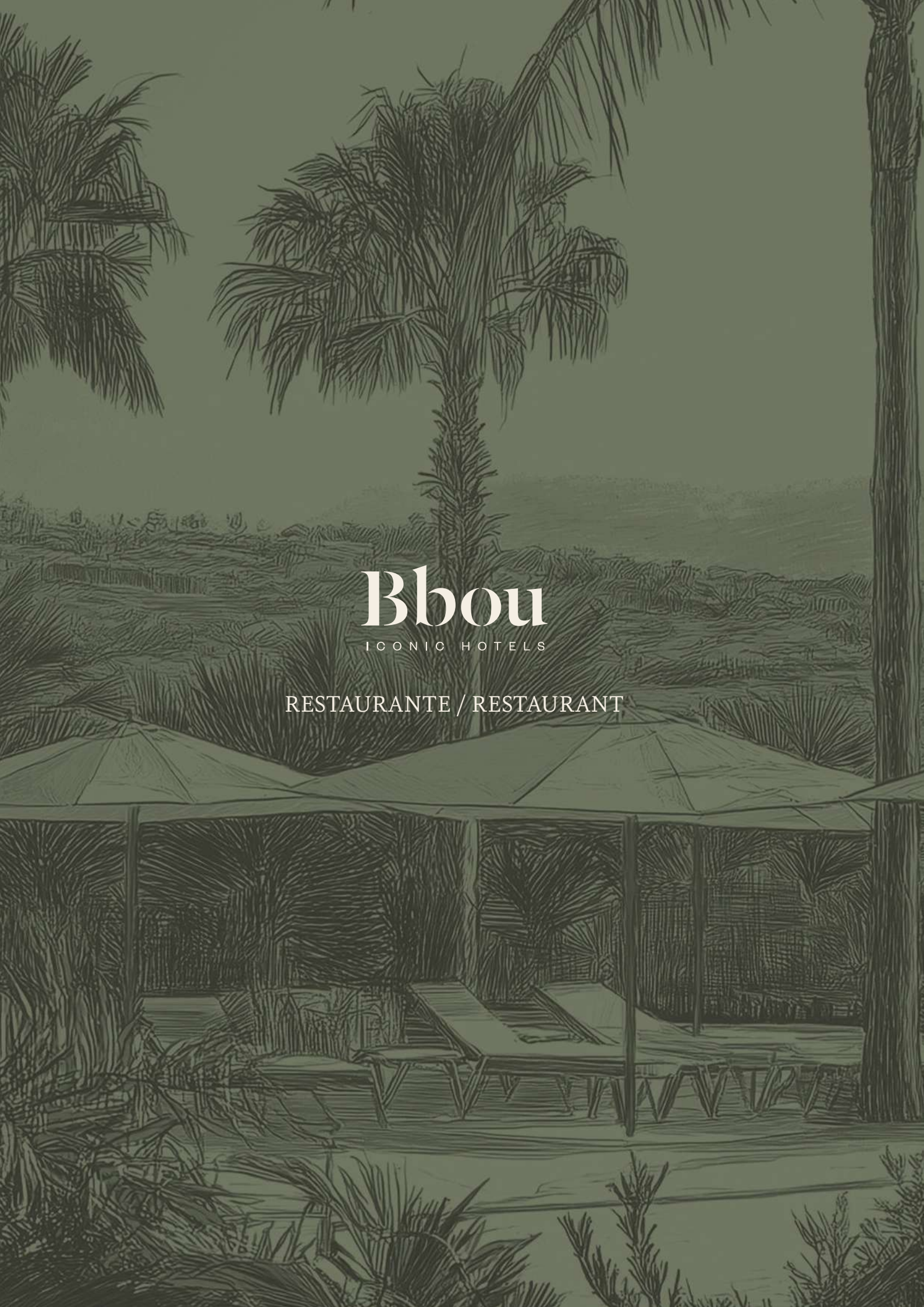




Bbou

ICONIC HOTELS

RESTAURANTE / RESTAURANT

ENTRANTES/APPETIZERS

Sopa colorá malagueña con rape y langostinos   Traditional Málaga “sopa colorá” with monkfish and king prawns	13,00€
Gazpacho andaluz con helado de AOVE Andalusian gazpacho with extra virgin olive oil ice cream	8,50€
Carpaccio de tomate rosa con ventresca y emulsión de aceitunas Aloreñas  Pink 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 Axarquía mango	14,50€
Escalibada de hortalizas asadas con rulo de cabra caramelizado Roasted vegetable escalivada with caramelised goat’s cheese roll	12,00€
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  Kid goat pâté with figs and sugarcane honey	12,50€
** Anchoas San Filippo con mantequilla de oveja sobre tostas de brioche  San Filippo anchovies with sheep’s butter on brioche toasts	3,5€/und
* Degustación de quesos de Vélez-Málaga con aceite verdial y almendras tostadas Vélez-Málaga cheese selection with Verdial olive oil and toasted almonds	17,00€
** Jamón de Bellota 100% Ibérico - Dehesa de Los Monteros 100% Iberian acorn-fed ham – Dehesa de Los Monteros	25,00€
Degustación de croquetas: Salchichón Malagueño, Avíos del cocido y Boletus Croquette tasting: Málaga salchichón, traditional stew offal and boletus mushrooms	12,00€
Setas de temporada con ajitos, torreznos y huevo frito Seasonal mushrooms sautéed with garlic, pork cracklings and fried egg	15,00€
Tortilla vaga de huevos de corral con habitas, cebolla caramelizada y sobrasada Soft free-range egg omelette with baby broad beans, caramelised onion and sobrasada	14,50€
Alcachofas en flor a la brasa Grilled blooming artichokes	15,00€

Parrillada de verduras al dente a la brasa con salsa de romesco	  	14,00€
Al dente grilled vegetable platter with romesco sauce		
Raviolis de berenjena con salsa mediterránea y queso Doromico	 	15,00€
Eggplant ravioli with Mediterranean sauce and Doromico cheese		

PESCADOS/FISH

Arroz caldoso con pulpo y langostinos		18,00€
Brothy rice with octopus and langoustines		
Lomo de lubina sobre patatas machacadas con adobillo de calabaza y chimichurri de algas		21,00€
Sea bass fillet on smashed potatoes with marinated pumpkin and seaweed chimichurri		
Lomo de salmón lacado con chili dulce con wok de setas y edamame		21,50€
Salmon fillet lacquered with sweet chili, served with mushroom wok and edamame		
*Rodaballo con salsa bearnesa y patatas panaderas		25,00€
Turbot with béarnaise sauce and pan-fried potatoes		
**Bacalao el barquero con tirabeque y pimientos caramelizados al pil pil		21,50€
"El Barquero" cod with snow peas and caramelised peppers sautéed al pil pil		

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 jugo de naranja y miel de caña con castañas en dos texturas		19,00€
Duck confit with orange jus and sugarcane honey, served with chestnuts in two textures		
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		

CARNES/MEATS

* Presa ibérica marinada en manteca colorá y miso rojo 	22,00€
Iberian pork marinaded in Manteca colora and red miso	
** Solomillo ternera premium a la brasa	26,00€
Premium grilled veal tenderloin	
** Lomo de entrecôte 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 y ganache de Nutella con helado de chocolate crujiente	8,50€
Chocolate cookie with Nutella ganache and crunchy chocolate ice cream	
Dacquoise de almendras y chocolate con crema de café   	8,50€
Almond and chocolate dacquoise with coffee cream	
Milhojas con crema de naranja y coulis de vainilla	7,50€
Mille-feuilles with orange cream and vanilla coulis	
Piña osmotizada con sorbete de limón 	7,50€
Osmotised pineapple with lemon sorbet	
Pasión por el Lotus: Natillas, crumble y helado	8,50€
Lotus Passion: custard, crumble and ice cream	
Sorbete de mango en dos texturas 	8,00€
Mango sorbet in two textures	
Tartita rellena con crema de limón y merengue tostado	9,00€
Tartlet filled with lemon cream and toasted meringue	

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)

 Se adapta a “Sin Gluten” · Adaptable to be Gluten-Free

 Se adapta a “Vegetariano” · Adaptable for Vegetarians

 Se adapta a “Vegano” · Adaptable for Vegans

Nuestra cocina no está libre de trazas.

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 y sea tan amable de informarnos si tiene alguna intolerancia o alergia.

Our kitchen is not free from trace allergens.

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 and let us know if you have any allergy or intolerance.

ALÉRGENOS / ALLERGENS

Sopa colorá malagueña con rape y langostinos

Traditional Málaga "sopa colorá" with monkfish and king prawns



Gazpacho andaluz con helado de AOVE

Andalusian gazpacho with extra virgin olive oil ice cream



Carpaccio de tomate rosa con ventresca y emulsión de aceitunas Aloreñas

Pink tomato carpaccio with tuna belly and Aloreñas olive emulsion



Timbal de salmón ahumado con aguacate y mango de la Axarquía

Smoked salmon timbale with avocado and Axarquía mango



Escalibada de hortalizas asadas con rulo de cabra caramelizado

Roasted vegetable escalivada with caramelised goat's cheese roll



Ensalada Viñuela con quinoa, aguacate y edamame

Viñuela salad with quinoa, avocado and edamame



Paté de chivo con higos y miel de caña

Kid goat pâté with figs and sugarcane honey



** Anchoas San Filippo con mantequilla de oveja sobre tostas de brioche

San Filippo anchovies with sheep's butter on brioche toasts



* Degustación de quesos de Vélez-Málaga con aceite verdial y almendras tostadas

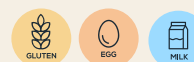
Vélez-Málaga cheese selection with Verdial olive oil and toasted almonds



** Jamón de Bellota 100% Ibérico- Dehesa de Los Monteros

100% Iberian acorn-fed ham – Dehesa de Los Monteros

Degustación de croquetas: Salchichón Malagueño, Avíos del cocido y Boletus
Croquette tasting: Málaga salchichón, traditional stew offal and boletus mushrooms



Setas de temporada con ajitos, torreznos y huevo frito

Seasonal mushrooms sautéed with garlic, pork cracklings and fried egg



Tortilla vaga de huevos de corral con habitas, cebolla caramelizada y sobrasada
Soft free-range egg omelette with baby broad beans, caramelised onion and sobrasada

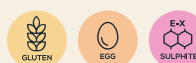


Alcachofas en flor a la brasa

Grilled blooming artichokes

Parrillada de verduras al dente a la brasa con salsa de romesco

Al dente grilled vegetable platter with romesco sauce



Raviolis de berenjena con salsa mediterránea y queso Doromico

Eggplant ravioli with Mediterranean sauce and Doromico cheese



ALÉRGENOS / ALLERGENS

Arroz caldoso con pulpo y langostinos
Brothy rice with octopus and langoustines



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



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



*Rodaballo con salsa bearnesa y patatas panaderas
Turbot with béarnaise sauce and pan-fried potatoes



**Bacalao el barquero con tirabeque y pimientos caramelizados al pil pil
"El Barquero" cod with snow peas and caramelised peppers sautéed al pil pil



Cordero confitado en canela y naranja con batatas y verduritas
Confit lamb in cinnamon and orange, served with sweet potatoes and vegetables



Confit de pato con jugo de naranja y miel de caña con castañas en dos texturas
Duck confit with orange jus and sugarcane honey, served with chestnuts in two textures



Pollito picantón confitado a baja temperatura en su jugo de hortalizas
'Picantón' chicken confit cooked at low temperature in vegetable stock



Flamenquín de solomillo ibérico con queso payoyo y mahonesa de pimientos verdes asados
'Flamenquín' of Iberian pork tenderloin with payoyo cheese and roasted green pepper mayonnaise



* Presa ibérica marinada en manteca colorá y miso rojo
Iberian pork marinated in Manteca colorá and red miso



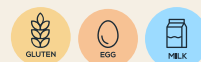
** Solomillo ternera premium a la brasa
Premium grilled veal tenderloin

** Lomo de entrecôte de pasto premium a la brasa (400 g)
Grilled premium grass-fed ribeye loin (400 g)

** Chivo de Canillas asado lentamente en su jugo de tomillo y romero
Roasted goat from Canillas slowly roasted in thyme and rosemary



Cookie de chocolate y ganache de Nutella con helado de chocolate crujiente
Chocolate cookie with Nutella ganache and crunchy chocolate ice cream



ALÉRGENOS / ALLERGENS

Dacquoise de almendras y chocolate con crema de café
Almond and chocolate dacquoise with coffee cream



Milhojas con crema de naranja y coulis de vainilla
Mille-feuilles with orange cream and vanilla coulis



Piña osmotizada con sorbete de limón
Osmotised pineapple with lemon sorbet



Pasión por el Lotus: Natillas, crumble y helado
Lotus Passion: custard, crumble and ice cream



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



Bbou
ICONIC HOTELS

WWW.BBOUHOTELS.COM