

B {Restaurante} bou

HOTELS

Nuestra cocina axárquica, malagueña y andaluza

Gazpacho Andaluz con Virutas de Ibérico y Helado de Aceite de Oliva	6.50 €
Ajoblanco Malagueño con Sorbete de Uva Fresca Moscatel	7.50 €
Ajoverde de Aguacate, Caballa Marinada y Caviar de Arenque Ahumado	8.00 €
Pate de Chivo con Higos, Pan de Higo, Miel de Caña en Texturas y Regañás de AOVE	9.50 €
Ensalada Fresca de Quinoa, Aguacate y Edamame con Frutas, Frutos Secos y Vinagreta de Mango	10.50 €
Carpaccio de Tomate Huevo de Toro del Valle del Guadalhorco, Tomatitos Cereza, Emulsión de Aceituna Aloreña y Lomitos de Bonito regado con Aceite de Oliva Hojiblanca	11.50 €
Nuestra Versión de Ensalada Malagueña de Patata Templada y Aguacate con sus Avíos, Mayonesa de Picual y Taquitos de Jamón Ibérico	12.00 €
Timbal de Aguacate y Mango con Salmón Ahumado, Tapenade de Aceitunas Negras y Naranja Amarga	12.50 €
Degustación de Croquetas, Salchichón Malagueño, Boletus con Foie y Huevos con Chorizo	9.00 €
Salteado de Setas con Morcilla Picante del "Puente de Salia" y Huevo Frito	11.50 €
Huevos Rotos de Aguacate y Chips con Gambas y Gulas al Ajillo	11.50 €
* Degustación de Quesos de Vélez - Málaga, AOVE Verdial, Almendras Fritas y Confituras Malagueñas	14.50 €
** Jamón Ibérico 100% la Dehesa de los Monteros, de Castaña y Bellota del Valle del Genal	20.00 €

Cocina internacional

Tortilla Melosa de Patata Trufada, Cebolleta y Hongos, con Escalopa de Foie Fresco y Cebolla Caramelizada	11.00 €
Raviolis de Boletus con Dúo de Salsas Pesto de Finas Hierbas y Tomate Confitado	12.50 €

*SUPLEMENTO CON RÉGIMEN ALIMENTICIO 5€

**SUPLEMENTO CON RÉGIMEN ALIMENTICIO 8€

CONSULTE MENÚS INFANTILES

CONSULTE NUESTRA CARTA ESPECÍFICA PARA CELÍACOS, ALÉRGICOS A LA LACTOSA, VEGANOS Y VEGETARIANOS

SERVICIO EN MESA 2€ | IVA INCLUIDO

Platos del mar

Risotto Negro con Vieira y Langostinos	14.00 €
Lomo de Salmón sobre Patatas machacadas con Adobillo de Calabaza, Kale y Chimichurri de Algas	15.50 €
Lubina Asada sobre Fideos Yakisoba de Verduritas Frescas	17.00 €
* Lomo de Bacalao Asado con Pil Pil de Arbequina y con Salteado de Judías Verdes, Mango y Moscateles	19.00 €

Carnes

Tajine de Pollo de Corral, Verduras y Langostinos con Frutos Secos y Cous Cous Especiado	14.50 €
Cordero Confitado en Canela y Naranja, Batatas al Vino Dulce y Cous Cous de Verduritas	15.50 €
Presa Ibérica a la Brasa, Marinada con Manteca Colorá y Miso Rojo	16.00 €
Confit de Pato con Castañas Confitadas en jugo de Moscatel y Mango Especiado con Sticks de Batatas Fritas	16.00 €
* Entrecot de Vaca a la Brasa con Degustación de Sales y Mostazas	19.00 €
** Solomillo de Ternera del Valle de los Pedroches a la Parrilla con Degustación de Mostazas	20.00 €
** Chivo de Canillas Asado lentamente en su Jugo de Tomillo y Romero	22.00 €

Pastelería de Nuestro Obrador

Sorbete de Mango Kent	5.50 €
Milhojas de Hojaldre Caramelizado con Nutella y Crema de Praliné	6.00 €
Cre moso de Torta de Algarrobo "Carmen Lupiáñez", Cítricos y Helado de Aguacate	6.50 €
Tartita de Queso Fresco Horneada con Frutos Rojos	6.50 €
Fluido de Chocolate Negro con Helado de Turrón	6.50 €
Dacquoise de Almendras y Chocolate con Crema de Café, sin Gluten y sin Lactosa	6.50 €

Alérgenos



Gazpacho Andaluz con Virutas de Ibérico y Helado de Aceite	X						X						X		
Ajoblanco Malagueño con Sorbete de Uva Fresca Moscatel	X							X					X		
Ajoverde de Aguacate, Caballa Marinada y Caviar de Arenque	X		X	X				X					X		
Pate de Chivo con Higos, Pan de Higo, Miel de Caña en Texturas	X						X	X					X	X	
Ensalada Fresca de Quinoa, Aguacate y Edamame con Frutas						X		X			X	X	X	X	
Carpaccio de Tomate Huevo de Toro del Valle del Guadalhorce				X							X	X	X	X	
Nuestra Versión de Ensalada Malagueña de Patata Templada			X						X				X	X	
Timbal de Aguacate y Mango con Salmón Ahumado, Tapenade				X							X	X	X	X	
Degustación de Croquetas, Salchichón Malagueño, Boletus	X		X			X	X	X	X				X	X	
Salteado de Setas con Morcilla Picante del "Puente de Salia"			X										X	X	
Huevos Rotos de Aguacate y Chips con Gambas y Gulas al Ajillo			X	X		X							X	X	X
*Degustación de Quesos de Vélez - Málaga, AOVE Verdial							X	X					X		
**Jamón Ibérico 100% la Dehesa de los Monteros, de Castaña															
Tortilla Melosa de Patata Trufada, Cebolleta y Hongos			X											X	
Raviolis de Boletus con Dúo de Salsas Pesto de Finas Hierbas	X		X	X			X	X						X	
Risotto Negro con Vieira y Langostinos		X	X	X			X			X				X	X
Lomo de Salmón sobre Patatas machacadas con Adobillo		X		X										X	
Lubina Asada sobre Fideos Yakisoba de Verduritas Frescas	X	X	X	X		X				X				X	X
Lomo de Bacalao Asado con Pil Pil de Arbequina y con Salteado				X											
Tajine de Pollo de Corral, Verduras y Langostinos	X	X			X			X	X				X		
Cordero Confitado en Canela y Naranja, Batatas al Vino Dulce	X							X	X					X	
Preso Ibérica a la Brasa, Marinada con Manteca Colorá y Miso	X					X			X	X				X	
Confit de Pato con Castañas Confitadas en jugo de Moscatel						X		X				X	X	X	
* Entrecot de Ternera a la Brasa con Degustación de Sales						X	X		X	X				X	
**Solomillo de Ternera del Valle de los Pedroches a la Parrilla	X					X	X		X	X				X	
**Chivo de Canillas Asado lentamente en su Jugo de Tomillo	X						X		X					X	
Sorbete de Mango Kent															
Milhojas de Hojaldre Caramelizado con Nutella y Crema	X		X		X	X	X	X						X	
Cremoso de Torta de Algarrobo "Carmen Lupiáñez", Cítricos	X					X		X	X					X	
Tartita de Queso Fresco Horneada con Frutos Rojos	X		X		X	X	X	X						X	
Fluido de Chocolate Negro con Helado de Turrón	X		X		X		X	X							
Dacquoise de Almendras y Chocolate con Crema de Café			X		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 especiales de vegetarianos, veganos, celíacos y sin lactosa.