

Bbou

ICONIC HOTELS

#BboulconicHotelsLaViñuela

Menús de Navidad

Del 1 de Noviembre - 22 Diciembre de 2024

*Pide un deseo... **B bou** es sentir, disfrutar y vivir momentos únicos que perduran.*

*En **B bou Hotel La Viñuela & Spa** y **B bou Hotel Cortijo Bravo**, cada detalle se cuida al máximo para garantizar un evento inolvidable en la Costa del Sol.*

Ambos son hoteles boutique que logran un equilibrio entre ubicación, diseño arquitectónico, entorno y servicio de calidad, asegurando el éxito en un día tan especial como el tuyo.

Nuestra cocina andaluza y mediterránea refleja el amor por la calidad y los sabores de siempre, con toques innovadores y especialidades internacionales.





Menú 1

ENTRANTES

(A compartir)

Ensalada de queso de cabra con cebolla caramelizada sobre hojas tiernas y vinagreta de mango

Degustación de croquetas: jamón ibérico y salchichón malagueño.

Pimientos de piquillo rellenos de rabo de toro y ternera guisados

PLATO PRINCIPAL

(A elegir)

Arroz caldoso con langostino salvaje

o

Strogonoff de solomillo de cerdo con arroz pilaf

POSTRE

(Individual)

Coulant de Chocolate con Helado de Vainilla

BODEGA

Arienzo de Marqués de Riscal D.O. Rioja
Agua, refrescos, cerveza y servicio de café

Precio: 45€ por persona (IVA incluido)

La elección del plato principal debe ser confirmada con 10 días de antelación, siendo la misma para todos los comensales.



Menú 2

ENTRANTES

(A compartir)

Ensalada malagueña a nuestro estilo con mayonesa de picual y ventresca

Degustación de croquetas: jamón ibérico y salchichón Malagueño

Huevos rotos con setas y secreto ibérico

PLATO PRINCIPAL

(Individual)

Presa ibérica con jugo de setas, gratinado de patatas y parmesano

POSTRE

(Individual)

Suprema de chocolate y toffee, mousse de mascarpone y crema de caramelo

BODEGA

Arienzo de Marqués de Riscal D.O. Rioja
Agua, refrescos, cerveza y servicio de café

Precio: 48€ por persona (IVA incluido)

La elección del plato principal debe ser confirmada con 10 días de antelación, siendo la misma para todos los comensales.



Menú 3

ENTRANTES

(A compartir)

Paté cremoso de chivo con miel de caña en texturas

Ensalada de cogollos templados con gulas a la bilbaína sobre base de porra antequerana

ENTRANTES

(Individual)

Crema fina de marisco con langostino asado

PLATO PRINCIPAL

(Individual)

Secreto ibérico confitado y a la brasa con gratén de patatas

POSTRE

(Individual)

Milhojas de nata y crema con canela

BODEGA

Arienzo de Marqués de Riscal D.O. Rioja
Agua, refrescos, cerveza y servicio de café
Precio: 50€ por persona (IVA incluido)

La elección del plato principal debe ser confirmada con 10 días de antelación, siendo la misma para todos los comensales.



Menú 4

ENTRANTES (Individual)

Timbal de aguacate y mango envuelto en salmón ahumado

PLATO PRINCIPAL (Individual)

Solomillo ibérico con tomatitos y gratén de patatas

POSTRE (Individual)

Nuestra tartita fina de la abuela de trufa de chocolate, galleta y crema pastelera

BODEGA

Arienzo de Marqués de Riscal D.O. Rioja
Agua, refrescos, cerveza y servicio de café

Precio: 51€ por persona (IVA Incluido)

La elección del plato principal debe ser confirmada con 10 días de antelación, siendo la misma para todos los comensales.



Menú 5

ENTRANTES

(A compartir)

Jamón ibérico 100% Dehesa Los Monteros

Degustación de quesos de Vélez-Málaga. AOVE verdial, almendras fritas y confitura malagueña.

Ensaladilla de pimientos asados y aguacate con camarones y huevos fritos

Alcachofas en flor de la huerta a la brasa

PLATO PRINCIPAL

(Individual)

Solomillo de vaca de pasto con zanahorias baby y gratinado de brócoli

POSTRE

(Individual)

Tarta de queso con licor de limón y frambuesas

BODEGA

Arienzo de Marqués de Riscal D.O. Rioja
Agua, refrescos, cerveza y servicio de café

Precio: 73€ por persona (IVA Incluido)

La elección del plato principal debe ser confirmada con 10 días de antelación, siendo la misma para todos los comensales.



Menú 6

TIPO CÓCTEL

CÓCTEL

Ensalada de quinoa con edamame y tomatito seco
Porra antequerana con crujiente de gambas y puerro
Ajoblanco de cítricos con virutas de atún ahumado
Gildas de boquerón en vinagre con aceitunas rondeñas
Delicia de paté de chivo
Daditos de salmón marinado con chili dulce
Cartuchitos de cazón adobado
Gambas cristal con ensaladilla de pimientos asados de la vega
Pulpo a la gallega con patatitas baby
Canelón de boletus con gambas y foie
Croqueta de puchero
Gyoza de verdura y pollo
Huevos rotos con cebolla caramelizada y trufa
Albóndigas de ternera en su jugo de Pedro Ximénez
Mini hamburguesita de ternera con cebolla caramelizada
Arroz caldoso con langostinos

BODEGA

Vino Blanco y Vino de la casa
Agua, refrescos, cerveza

Precio: 55€ por persona (IVA Incluido)

Este menú será válido a partir de 40 personas.



Condiciones

- Mínimo de 10 comensales. Otros a consultar
 - Precio/Copa: Marcas Estándar: 6,50€
Consultar consumo mínimo.
- Las elecciones del segundo plato se remitirán con 7 días de antelación.
 - Servicio de autobús. A consultar
 - Servicio de Dj. A consultar
- Otros servicios (habitaciones, etc). Consultar

Todos los precios anteriormente mencionados son netos e IVA incluido.