



Bbou

ICONIC HOTELS

Carta Room Service · Room Service Menu

Nuestros productos provienen de la Axarquía, del entorno que nos rodea.
Trabajamos con ingredientes locales, seleccionados con mimo.
Porque creemos en lo que crece cerca y se cocina con tiempo.

*Our ingredients come from La Axarquía, from the land that surrounds us.
We work with local produce, carefully selected.
Because we believe in what grows nearby and is cooked with time.*

Entrantes · Starters

Gazpacho andaluz con sus hortalizas y helado de AOVE – **10,50 €**  
Andalusian gazpacho with vegetables and olive oil ice cream

Sopa de puchero – **10,00 €**
Traditional chicken broth soup

Carpaccio de tomate rosa con ventresca y emulsión de aceitunas Aloreñas – **16,00 €**  
Heirloom tomato carpaccio with tuna belly and Aloreñas olive emulsion

Timbal de salmón ahumado con aguacate y mango de la Axarquía – **16,50 €** 
Smoked salmon timbale with avocado and mango from La Axarquía

Ensalada César clásica con pollo, bacon y queso parmesano – **15,00 €**  
Classic Caesar salad with chicken, bacon and parmesan cheese

Ensalada Viñuela con quinoa, aguacate y edamame – **15,00 €**   
Viñuela salad with quinoa, avocado and edamame

Paté de chivo con higos y miel de caña – **14,50 €** 
Goat pâté with figs and cane honey

Anchoas San Filipo, mantequilla de oveja con tostas de brioche – **5,50 €/unidad · Mín. 4 uds** 
Anchovies 'San Filipo', sheep butter and toasted brioche

* Degustación de quesos de Vélez-Málaga con aceite verdial y almendras tostadas – **19,50 €** 
Cheese tasting from Vélez-Málaga with verdial olive oil and toasted almonds

** Jamón de bellota 100% ibérico - Dehesa los Monteros – **27,00 €** 
100% Iberian acorn-fed ham – Dehesa los Monteros

Degustación de croquetas: salchichón malagueño, avíos del cocido y boletus – **14,00 €**
Croquette tasting: Málaga-style salchichón, stew trimmings and boletus

Alcachofas en flor a la brasa – **17,00 €**  
Grilled artichoke flowers

Ravioli de berenjena con salsa mediterránea y queso Doromico – **17,00 €** 
Aubergine ravioli with Mediterranean sauce and Doromico cheese

Pescado · Fish

Lomo de lubina sobre patatas machacadas, adobillo de calabaza y chimichurri de algas – **23,00 €** 
Sea bass loin over mashed potatoes with pumpkin marinade and seaweed chimichurri

Bacalao El Barquero con tirabeques y pimientos caramelizados al pilpil – **27,00 €** 
“El Barquero” cod with snow peas and caramelized peppers in pil-pil sauce

Opciones ligeras y brioches · Light bites & brioches

Brioche de salmón ahumado con salsa tártara y cebolla caramelizada – **16,50 €** 
Smoked salmon brioche with tartar sauce and caramelized onion

Brioche vegetal con aguacate – **14,00 €** 
Vegetarian brioche with avocado

Sándwich Club en brioche con huevo frito – **14,00 €** 
Club sandwich in brioche with a fried egg

Sándwich mixto de jamón y queso a la plancha – **10,50 €** 
Grilled ham and cheese sandwich

Burgers

Truffle Veggie Burger: burger vegetal con salsa trufada, aguacate, tomate, lechuga y cebolla caramelizada – **20,00 €**

Truffle Veggie Burger: plant-based patty with truffle sauce, avocado, tomato, lettuce and caramelized onion



Cheese Bacon Burger: ternera madurada, bacon ahumado, cheddar americano, salsa especial y relish de pepinillos – **19,00 €**

Cheese Bacon Burger: aged beef, smoked bacon, American cheddar, house sauce and pickle relish

Truffle Burger: ternera madurada, salsa trufada, huevo campero frito, cebolla caramelizada, cheddar americano y bacon ahumado – **20,00 €**

Truffle Burger: aged beef, truffle sauce, free-range fried egg, caramelized onion, American cheddar and smoked bacon

Carnes · Meats

Pollito picantón confitado a baja temperatura en su jugo de hortalizas – **21,00 €**

'Picanton' chicken confit cooked at low temperature in vegetable stock

Flamenquín de solomillo ibérico con queso payoyo y mahonesa de pimientos verdes asados – **22,00 €**

'Flamenquín' of iberian pork tenderloin with payoyo cheese and roasted green pepper mayonnaise

Solomillo de ternera premium a la brasa (400g) – **28,00 €**

Premium grilled veal tenderloin (400g)

Postres · Dessert

Dacquoise de almendras y chocolate con crema de café – **10,50 €**



Almond and chocolate dacquoise with coffee cream

Milhojas con crema de naranja y coulis de vainilla – **10,00 €**

Millefeuille with orange cream and vanilla coulis

Piña osmotizada con sorbete de limón – **9,50 €**

Osmotized pineapple with lemon sorbet

Sorbete de mango en dos texturas – **10,00 €**

Mango sorbet in two textures

Fruta de temporada – **8,00 €**

Seasonal fresh fruit

Gracias por compartir esta experiencia con nosotros.
En B bou Iconic Hotels cuidamos cada plato como cuidamos a quienes nos visitan:
con dedicación, cercanía y mucho corazón.

*Thank you for sharing this experience with us.
At B bou Iconic Hotels, we care for every dish as we care for those who visit us:
with dedication, warmth, and heart.*



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.
Consulte nuestra carta para veganos y vegetarianos. Por favor, sea tan amable de informarnos si tiene alguna
alergia o intolerancia, podemos adaptar nuestros platos.

*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. Please ask for our vegan and vegetarian options.
Kindly inform us of any allergies or intolerances — we can adapt our dishes accordingly.

Gazpacho andaluz con sus hortalizas y helado de AOVE · Andalusian gazpacho with vegetables and olive oil ice cream							X							X	
Sopa de puchero · Traditional chicken broth soup	X						X							X	
Carpaccio de tomate rosa 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	
Ensalada César clásica con pollo, bacon y queso parmesano · Classic Caesar salad with chicken, bacon and parmesan cheese	X	X								X				X	
Ensalada Viñuela con quinoa, aguacate y edamame · Viñuela salad with quinoa, avocado and edamame	X						X							X	
Paté de chivo con higos y miel de caña · Goat paté with figs and cane honey	X	X	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 San Filipo, mantequilla de oveja con tostas de brioche · Anchovies 'San Filipo' sheep butter and toasted brioche	X		X				X								
Degustación de quesos de Vélez-Málaga con aceite verdial y almendras tostadas · Cheese tasting from Vélez-Málaga with verdial olive oil and toasted almonds							X	X						X	
Jamón de bellota 100% ibérico · Dehesa los Monteros · 100% Iberian acorn-fed ham - Dehesa Los Monteros															
Degustación de croquetas: salchichón malagueño, avíos del cocido y boletus · Croquette tasting: Málaga-style salchichón, stew trimmings and boletus	X	X					X								
Alcachofas en flor a la brasa · Grilled artichoke flowers	X	X	X	X			X							X	
Ravioli de berenjena con salsa mediterránea y queso Doromico · Aubergine ravioli with Mediterranean sauce and Doromico cheese			X				X							X	
Lomo de lubina sobre patatas machacadas, adobillo de calabaza y chimichurri de algas · Sea bass loin over mashed potatoes with pumpkin marinade and seaweed chimichurri		X	X												
Bacalao El Barquero con tirabeques y pimientos caramelizados al pilpil · 'El Barquero' cod with snow peas and caramelized peppers in pil-pil sauce															
Brioche de salmón ahumado con salsa tártara y cebolla caramelizada · Smoked salmon brioche with tartar sauce and caramelized onion	X							X						X	
Brioche vegetal con aguacate · Vegetarian brioche with avocado	X	X					X								
Sándwich Club en brioche con huevo frito · Club sandwich in brioche with a fried egg		X	X						X						X
Sándwich mixto de jamón y queso a la plancha · Grilled ham and cheese sandwich	X	X	X	X			X	X	X						X
Truffle Veggie Burger: burger vegetal con salsa trufada, aguacate, tomate, lechuga y cebolla caramelizada · Truffle Veggie Burger: plant-based patty with truffle sauce, avocado, tomato, lettuce and caramelized onion		X	X	X			X								X
Cheese Bacon Burger: ternera madurada, bacon ahumado, cheddar americano, salsa especial y relish de pepinillos · Cheese Bacon Burger: aged beef, smoked bacon, American cheddar, house sauce and pickle relish			X					X						X	
Truffle Burger: ternera madurada, salsa trufada, huevo campero frito, cebolla caramelizada, cheddar americano y bacon ahumado · Truffle Burger: aged beef, truffle sauce, free-range fried egg, caramelized onion, American cheddar and smoked bacon			X	X			X								
Pollito picantón confitado a baja temperatura en su jugo de hortalizas · 'Picanton' chicken confit cooked at low temperature in vegetable stock	X						X			X				X	
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	X														
Solomillo de ternera premium a la brasa · Premium grilled veal tenderloin			X				X	X		X	X				
Dacquoise de almendras y chocolate con crema de café · Almond and chocolate dacquoise with coffee cream	X						X								
Milhojas con crema de naranja y coulis de vainilla · Millefeuille with orange cream and vanilla coulis	X	X					X			X	X			X	
Piña osmotizada con sorbete de limón · Osmotized pineapple with lemon sorbet															
Sorbete de mango en dos texturas · Mango sorbet in two textures															
Fruta de temporada · Seasonal fresh fruit										X				X	

