



Bbou

ICONIC HOTELS

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

Ajoblanco Malagueño con helado de pasas y vino dulce de Málaga – **10,00 €**  
Malagueñan 'Ajoblanco' with raisin and Sweet Málaga wine ice cream

Gazpacho andaluz con sus hortalizas y helado de AOVE – **9,50 €** 
Andalusian gazpacho with vegetables and extra virgin olive oil ice cream

Carpaccio de tomate rosa con ventresca de atún y emulsión de aceitunas Aloreñas – **15,50 €**  
Heirloom tomato carpaccio with tuna belly and Aloreñas olive emulsion

Timbal de salmón ahumado con aguacate y mango de La Axarquía – **16,00 €** 
Smoked salmon timbale with avocado and mango from La Axarquía

Burrata fresca sobre salmorejo con aceite de albahaca, canónigos y nueces – **15,50 €**  
Fresh burrata over salmorejo drizzled with basil oil, served with lamb's lettuce and walnuts

Ensalada Viñuela con quinoa, aguacate y edamame – **14,50 €**  
Viñuela Salad with quinoa, avocado and edamame

Paté de chivo con higos y miel de caña – **14,00 €** 
Goat pâté with figs, and sugar cane honey

** Anchoas San Filipo O'O, mantequilla de oveja con tostas de brioche – **4,00 €/ unidad · Min. 4 uds** 
Anchovies 'San Filipo O'O' with sheep butter and toasted brioche

* Degustación de quesos de Vélez-Málaga, almendras fritas y confituras malagueñas – **18,50 €**
Tasting of Vélez-Málaga cheese, verdial EVOO, fried almonds and Malagueñan jams

** Jamón de bellota 100 % ibérico "La Dehesa de los Monteros" – **26,00 €**
100% Ibérico ham "La Dehesa de los Monteros"

Degustación de croquetas: salchichón malagueño, avíos del cocido y boletus – **13,50 €**
Croquette Tasting: Malagueñan salchichón, Cocido (Spanish stew), and boletus

Huevos rotos con langostinillos al pil-pil – **13,50 €** 
Broken eggs with prawns in pil-pil sauce

Alcachofas en flor a la brasa – **16,50 €**  
Grilled artichokes in bloom

Raviolis de berenjena con salsa mediterránea y queso Doromico – **16,50 €** 
Aubergine ravioli with Mediterranean sauce and Doromico cheese

Pescados · Fish

Lomo de lubina sobre patatas machacadas con adobillo de calabaza y chimichurri de alga – **22,00 €** 
Sea bass fillet over mashed potatoes with marinaded pumpkin and seaweed chimichurri

Lomo de salmón lacado con chili dulce con wok de setas y edamame – **22,00 €** 
Glazed salmon fillet with sweet chilli and a mushroom and edamame wok

* Rodaballo con salsa bearnesa y patatas panaderas – **26,00 €** 
Turbot with béarnaise sauce and pan-fried potatoes

* Bacalao “El Barquero” con tirabeque y pimientos caramelizados al pil-pil – **26,00 €**
“El Barquero” Cod with snow peas and caramelized peppers sautéed al pil-pil

Carnes · Meats

Cordero confitado en canela y naranja, batatas y verduritas – **21,00 €** 
Confit lamb with cinnamon and orange, sweet potatoes and seasonal vegetables

Confit de pato con salsa de frutos rojos y parmentier de apio caramelizado – **20,00 €** 
Duck Confit with red berry sauce and caramelized celery parmentier

Pollito picantón confitado a baja temperatura en su jugo de hortalizas – **20,00 €**
Picanton Chicken confit cooked at low temperature in vegetable stock

Flamenquín de solomillo ibérico con queso payoyo y mahonesa de pimientos verdes asados – **21,00 €**
‘Flamenquín’ of iberian pork tenderloin with payoyo cheese and roasted green pepper mayonnaise

* Presa ibérica marinada en manteca colorá y miso rojo – **23,00 €**
Iberian pork marinaded in Manteca colora and red miso

** Solomillo de ternera premium a la parrilla (400 gr) – **27,00 €**
Premium grilled veal tenderloin (400 g)

** Lomo de entrecot de pasto premium a la brasa (400 gr) – **30,00 €**
Grilled premium grass fed entrecote (400 g)

** Chivo de canillas asado lentamente en su jugo de tomillo y romero – **31,00 €**
Traditional slow-roasted goat from Canillas, infused with thyme and rosemary

Un momento dulce · A sweet moment

Un cierre suave, entre notas dulces y cielos estrellados.

A gentle close, between sweet notes and starlit skies.

Cookie de chocolate con helado de Oreo – 8,50 €

Chocolate cookie with Oreo ice cream

Dacquoise de almendra y chocolate con crema de café – 9,00 €  

Almond and chocolate dacquoise with coffee cream

Milhojas con crema de naranja y coulis de vainilla – 8,00 €

Mille-feuille with orange cream and vanilla coulis

Piña osmotizada con sorbete de limón – 8,00 €

Osmotised pineapple with lemon sorbet

Pasión por el Lotus: natillas, crumble y helado – 9,00 €

Passion for the Lotus: Custard, Crumble and Ice Cream

Sorbete de mango en dos texturas – 8,50 €

Mango sorbet in two textures

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.

[illegible]

[illegible]

