





B {Snacks} bou
HOTELS

B { } bou


HOTELS

Gazpacho Andaluz con sus Hortalizas y Helado de AOVE  	8,00€
Ajo Blanco de Harinas Habas " De los Romanes" con Higos al P.X y Sardina Ahumada  	9,00€
Burrata fresca , sobre Ajo verde de Aguacate, Aceite de Albahaca y Pesto Rojo de Tomatitos Secos   	14,00€
Ensalada Fresca de Quinoa, Aguacate y Edamame con Frutas, Frutos Secos y Vinagreta de Mango   	13,00€
Ensalada César Clásica con Pollo, Bacon y Queso Parmesano	12,50€
Pate de Chivo con Higos, Miel de Caña en Texturas y Regañas de AOVE 	12,00€
Degustación de Croquetas: Salchichón Malagueño, Chipirones en su tinta y Pollo Asado	12,00€
Langostinos al Pil Pil	14,00€
Degustación de Quesos de Vélez Málaga, AOVE VERDIAL, Almendras Fritas y Confituras Malagueña  	17,00€
Jamón Ibérico 100% la dehesa de los monteros 	23,00€
Sándwich club en Brioche con huevo frito 	12,00€
Sándwich Mixto 	8,50€
Brioche con Salmon Ahumado, Salsa tártara y Cebolla Caramelizada 	14,50€
Brioche Vegetal con aguacate  	11,00€
Tatín de Verduritas Guisadas con Frutos Secos y Especies Mozárabes  	11,00€
Hamburguesa de Ternera con Bacon y Queso con patatas Deluxe	14,00€
Raviolis de Boletus con salsa Mediterránea de Tomate y Hortalizas fritas en AOVE 	16,00€

Pastelería de Nuestro Obrador

Cre moso de Chocolate Negro, AOVE Nevaillo y Naranja con Borrachuelillos de Anís	8,00 €
Dacquoise de Almendras y Chocolate con Crema de Café 	8,50 €
Milhojas de Hojaldre con Crema de Limón y Mantequilla con Frutos Rojos	8,00 €
Piña Colada & Crema Tostada	8,50 €
Pasión por el Lotus: Natillas, Crumble y Helado	7,50 €
Gachas Axárquicas de Mataluava con Helado de Vino y Pasas Moscatel	7,50 €
Sorbete de Mango en dos texturas 	8,00 €

Alérgenos

														
Gazpacho Andaluz con sus Hortalizas y Helado de AOVE	X						X	X					X	
Ajo Blanco de Harinas Habas " De los Romanes" con Higos al P.X y Sardina Ahumada				X									X	
Burata fresca , sobre Ajo Verde de Aguacate, Aceite de Albahaca y Pesto Rojo de Tomatitos Secos	X				X	X	X		X	X	X	X		
Ensalada Fresca de Quinoa, Aguacate y Edamame con Frutas, Frutos Secos y Vinagreta de Mango				X		X		X	X	X	X	X	X	X
Ensalada Cesar Clásica con Pollo, Bacon y Queso Parmesano	X		X	X		X	X	X	X	X			X	
Pate de Chivo con Higos, Miel de Caña en Texturas y Regañas de AOVE	X						X	X				X	X	
Degustación de Croquetas: Salchichón Malagueño, Chipirones en su tinta y Pollo Asado	X	X	X	X		X	X		X				X	X
Langostinos al Pil Pil		X		X						X			X	X
Degustación de Quesos de Velez Malaga, AOVE VERDIAL, Almendras Fritas y Confituras Malagueña							X	X				X	X	
Jamón Ibérico 100% la dehesa de los monteros	X													X
Sándwich club en brioche con huevo frito	X		X				X				X		X	
Sándwich mixto	X						X				X		X	
Brioche con salmon ahumado, salsa tártara y cebolla caramelizada	X		X	X			X				X		X	
Brioche Vegetal con aguacate	X		X				X				X		X	
Tatín de Verduritas Guisadas con Frutos Secos y Especies Mozárabes	X				X		X	X	X	X	X			
Hamburguesa de Ternera con Bacon y Queso con patatas Deluxe	X		X				X	X			X	X	X	
Raviolis de boletus con salsa mediterranea de tomate y hortalizas fritas en AOVE	X		X		X	X	X				X			
Cremoso de Chocolate Negro, AOVE Nevaillo y Naranja con Borrachueillos de Anis	X						X	X						X
Dacquoise de Almendras y Chocolate con Crema de Café				X	X	X				X				X
Milhojas de Hojaldre con Crema de Limón y Mantequilla con Frutos Rojos	X		X			X	X	X						X
Piña Colada & Crema Tostada			X				X							X
Pasión por el Lotus: Natillas, Crumble y Helado	X		X		X	X	X	X				X	X	
Gachas Axárquicas de Mataluava con Helado de Vino y Pasas Moscatel	X		X		X	X	X	X				X	X	
Sorbete de Mango en dos texturas									X					



CEREALES



CRUSTÁCEOS



HUEVOS



PESCADO



CACAHUETES



SOJA



LECHE



FRUTOS CON CÁSCARA



APIO



MOSTAZA



SÉSAMO



DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS



ALTRAMUJES


























MOLUSCOS

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 y veganos. Infórmenos si tiene alguna intolerancia o alergia

B { } bou




HOTELS

Andalusian Gazpacho with Vegetables and Olive Oil Ice Cream  	8,00€
Ajo blanco from 'Los Romanes' broad bean flour with PX Figs and Smoked Sardines  	9,00€
Fresh Burrata with Avocado Green Garlic, Basil Oil and Sun Dried Tomato Pesto   	14,00€
Fresh Quinoa Salad with Avocado and Edamame, Fruits, Nuts, and Mango Vinaigrette   	13,00€
Chicken Ceasar Salad with Bacon and Parmesan Cheese	12,50€
Goat Pâté with Figs, Cane Honey in Textures, and Olive Oil Crackers 	12,00€
Croquette Tasting: Salchichón from Málaga, Squid in its Ink and Roasted Chicken	12,00€
Pil Pil Prawns	14,00€
Selection of Cheeses from Vélez-Málaga with Almonds  	17,00€
100% Iberian Ham from the Dehesa de los Monteros, fed with Acorn and Chestnuts 	23,00€
Club Sandwich with Fried Egg 	12,00€
Ham & Cheese Sandwich 	8,50€
Brioche Bread with Smoked Salmon, Tartar Sauce and Caramelised Onion 	14,50€
Brioche with Vegetables and Avocado  	11,00€
Stewed Vegetable Tatin with Nuts and Mozarabic Spices  	11,00€
Beef Burger with Bacon, Cheese and Deluxe Potatoes 	14,00€
Boletus Ravioli with Mediterranean Tomato Sauce and Fried Vegetables in AOVE 	16,00€

Homemade Desserts

Creamy Dark Chocolate, Nevaillo and Orange EVOO with Anise Drinks	8,00€
Almond and Chocolate Dacquoise with Coffee Cream 	8,50€
Puff Pastry Millefeuille with Lemon Cream and Butter with Red Fruits	8,00€
Pineapple Colada and Toasted Cream	8,50€
Passion for the Lotus; Custard, Crumble and Ice Cream	7,50€
Anarchic Matalauva Porridge with Wine Ice Cream and Muscat Raisins	7,50€
Mango Sorbet in Two Textures 	8,00€

Allergens

														
Andalusian Gazpacho with Vegetables and Olive Oil Ice Cream	X						X	X					X	
Ajo blanco from 'Los Romanes' broad bean flour with PX Figs and Smoked Sardines				X									X	
Fresh Burrata with Avocado Green Garlic, Basil Oil and Sun Dried Tomato Pesto	X				X	X	X		X	X	X	X	X	
Fresh Quinoa Salad with Avocado and Edamame, Fruits, Nuts, and Mango Vinaigrette				X	X			X	X	X	X	X	X	X
Chicken Ceasar Salad with Bacon and Parmesan Cheese	X		X	X		X	X	X	X	X			X	
Goat Pâté with Figs, Cane Honey in Textures, and Olive Oil Crackers	X						X	X				X	X	
Croquette Tasting: Salchichón from Málaga, Squid in its Ink and Roasted Chicken	X	X	X	X		X	X		X				X	X
Pil Pil Prawns		X		X					X				X	X
Selection of Cheeses from Vélez-Málaga with Almonds							X	X				X	X	
100% Iberian Ham from the Dehesa de los Monteros, fed with Acorn and Chestnuts	X												X	
Club Sandwich with Fried Egg	X		X				X						X	
Ham & Cheese Sandwich	X						X			X			X	
Brioche Bread with Smoked Salmon, Tartar Sauce and Caramelised Onion	X		X	X			X			X			X	
Brioche with Vegetables and Avocado	X		X				X							
Stewed Vegetable Tatin with Nuts and Mozarabic Spices	X				X		X	X	X	X	X			
Beef Burger with Bacon, Cheese and Deluxe Potatoes	X		X				X	X		X	X	X		
Boletus Ravioli with Mediterranean Tomato Sauce and Fried Vegetables in AOVE	X		X		X	X	X			X				
Creamy Dark Chocolate, Nevaillo and Orange EVOO with Anise Drunks	X						X	X					X	
Almond and Chocolate Dacquoise with Coffee Cream			X		X	X		X					X	
Puff Pastry Millefeuille with Lemon Cream and Butter with Red Fruits	X		X			X	X						X	
Pineapple Colada and Toasted Cream			X				X						X	
Passion for the Lotus; Custard, Crumble and Ice Cream	X		X		X	X	X	X				X	X	
Anarchic Matalauva Porridge with Wine Ice Cream and Muscat Raisins	X		X		X	X	X	X				X	X	
Mango Sorbet in Two Textures								X						



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. We have special menus for vegetarians, vegans, celiacs and lactose-free.

B { } bou

HOTELS

B { } bou

HOTELS