




























**B** { Room } **bou**  
          { Service }

HOTELS

# B { } bou

## HOTELS



















Degustación de Quesos de Vélez Málaga con Frutos Secos	 	19,50 €
Jamón Ibérico 100% Dehesa de los Monteros criados con Bellota y Castaña		25,00 €
Paté de Chivo Lechal Malagueño con Higos		14,00 €
Ensalada Viñuela	  	15,00 €
Ensalada César de Pollo		15,00 €
Gazpacho Andaluz con sus Hortalizas	 	10,00 €
Ajoblanco de Harina de Habas “ De Los Romanes” con Higos al PX y Sardina Ahumada	  	11,00 €
Caldito de Puchero		9,00 €
Degustación de Croquetas: Salchichón Malagueño, Chipirones en su Tinta y Pollo Asado		14,00 €
Raviolis de Boletus con Salsa Mediterránea de Tomate y Hortalizas		18,00 €
Brioche de Salmón Ahumado, Salsa Tártara y Cebolla Caramelizada		16,50 €
Brioche Vegetal con Aguacate	  	13,00 €
Sándwich Mixto		9,50 €
Sándwich Club con Huevo Frito		13,00 €
Tatín de Verduritas Guisadas con Frutos Secos y Especies Mozárabes	 	13,00 €
Hamburguesa de Ternera con Bacon y Queso con Patatas Deluxe		16,00 €
Lomo de Lubina sobre Asadillo de Verduritas Mediterráneas		22,00 €
Pollito Picantón Lacado en su Jugo		20,00 €
Solomillo de Ternera Premium a la Brasa		27,00 €
Milhojas de Hojaldre con Crema de Limón y Mantequilla con Frutos Rojos		10,00 €
Dacquoise de Almendras y Chocolate con Crema de Café		10,50 €
Fruta de Temporada		8,00 €

\*SUPLEMENTO 1,50 € POR BEBIDA EN HABITACION

\*SUPLEMENTO POR PERSONA 2,50 € POR PAN, MANTEQUILLA O ACEITE DE OLIVA, IVA INCLUIDO

# B { } bou














## HOTELS

Selection of Cheeses from Vélez-Málaga with Almonds  	19,50 €
100% Iberian Ham from the Dehesa de los Monteros, fed with Acorn and Chestnuts 	25,00 €
Goat Pate with Figs 	14,00 €
Viñuela Salad   	15,00 €
Chicken Caesar Salad	15,00 €
Andalusian Gazpacho with Vegetables and Olive Oil Ice Cream  	10,00 €
Ajo blanco from 'Los Romanes' broad bean flour with PX Figs and Smoked Sardines   	11,00 €
"Puchero" Chicken Stew	9,00 €
Croquette Tasting: Salchichón from Málaga, Squid in its Ink and Roasted Chicken	14,00 €
Boletus Ravioli with Mediterranean Tomato Sauce and Fried Vegetables in AOVE 	18,00 €
Brioche Bread with Smoked Salmon, Tartar Sauce and Caramelised Onion 	16,50 €
Brioche with Vegetables and Avocado   	13,00 €
Ham & Cheese Sandwich 	9,50 €
Club Sandwich with Fried Egg 	13,00 €
Stewed Vegetable Tatin with Nuts and Mozarabic Spices  	13,00 €
Beef Burger with Bacon, Cheese and Deluxe Potatoes 	16,00 €
Sea Bass on a Bed of Mediterranean Vegetables	22,00 €
Roasted Picanton Chicken in its roasting juice, 'Al Oloroso' 	20,00 €
Grilled Premium Beef Sirloin 	27,00 €
Puff Pastry Millefeuille with Lemon Cream and Butter with Red Fruits	10,00 €
Almond and Chocolate Dacquoise with Coffee Cream 	10,50 €
Seasonal Fruit	8,00 €

\*SUPPLEMENT €1.50 PER DRINK IN ROOM

\*SUPPLEMENT PER PERSON €2.50 PER BREAD, BUTTER OR OLIVE OIL, VAT INCLUDED

# Alérgenos

														
Degustación de Quesos de Vélez Málaga con Almendras						X	X							
Jamón Ibérico 100% Dehesa de los Monteros	X												X	
Pate de Chivo Lechal Malagueño con Higos	X						X	X				X	X	
Ensalada Viñuela				X	X		X		X	X	X	X	X	X
Ensalada César de Pollo	X		X				X		X	X		X		
Gazpacho Andaluz con sus Hortalizas	X						X					X		
Ajoblanco de Harina de Habas " De Los Romanes" con Higos al PX y Sardina Ahumada				X								X		
Caldito de Puchero										X				
Degustación de Croquetas: Salchichón Malagueño, Jamón y Puchero Andaluz	X	X	X				X		X	X		X		X
Raviolis de Boletus con Dúo de Salsas Pesto	X		X	X	X	X				X				
Brioche con Salmon Ahumado, Salsa Tártara y Cebolla Caramelizada	X		X	X			X			X		X		
Brioche Vegetal con Aguacate														
Sándwich Mixto	X						X			X		X		
Sándwich Club con Huevo Frito	X		X				X					X		
Tatín de Verduritas Guisadas con Frutos Secos y Especies Mozárabes														
Hamburguesa de Ternera con Bacon y Queso con Patatas Deluxe	X		X				X	X		X	X	X		
Lomo de Lubina sobre Asadillo de Verduritas Mediterráneas				X										
Pollito Picantón Lacado en su Jugo										X		X		
Solomillo de Ternera Premium										X		X		
Milhojas de Hojaldre con Crema de Turrón	X		X	X	X	X						X		
Dacquoise de Almendras y Chocolate con Crema de Café			X	X	X	X						X		
Fruta de Temporada														



CEREALES

CRUSTÁCEOS

HUEVOS

PESCADO

CACAHUETES

SOJA

LECHE

FRUTOS CON CÁSCARA

APIO

MOSTAZA

SÉSAMO

DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS

ALTRAMUZES

MOLUSCOS

# Allergens

														
Selection of Cheeses from Vélez-Málaga with Almonds							X	X						
100% Iberian Ham from the Dehesa de los Monteros, fed with Acorn and Chestnuts	X												X	
Goat Pate with Figs	X						X	X			X	X		
Viñuela Salad				X	X		X		X	X	X	X	X	X
Chicken Caesar Salad	X		X				X		X	X		X		
Andalusian Gazpacho with Vegetables and Olive Oil Ice Cream	X						X					X		
Ajo blanco from 'Los Romanes' broad bean flour with PX Figs and Smoked Sardines				X								X		
"Puchero" Chicken Stew										X				
Croquette Tasting: Salchichón from Málaga, Squid in its Ink and Roasted Chicken	X	X	X				X		X	X		X		X
Boletus Ravioli with Mediterranean Tomato Sauce and Fried Vegetables in AOVE	X		X		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														
Ham & Cheese Sandwich	X						X			X		X		
Club Sandwich with Fried Egg	X		X				X					X		
Stewed Vegetable Tatin with Nuts and Mozarabic Spices														
Beef Burger with Bacon, Cheese and Deluxe Potatoes	X		X				X	X		X	X	X		
Sea Bass on a Bed of Mediterranean Vegetables				X										
Roasted Picanton Chicken in its roasting juice, 'Al Oloroso'										X		X		
Grilled Simmental Beef Sirloin with Potatoes										X		X		
Puff Pastry Millefeuille with Lemon Cream and Butter with Red Fruits	X		X	X			X	X				X		
Almond and Chocolate Dacquoise with Coffee Cream			X	X	X		X					X		
Seasonal Fruit														



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 and vegans. Please, inform us if you have any allergy or intolerance

**B { } bou**

HOTELS

**B { } bou**

HOTELS