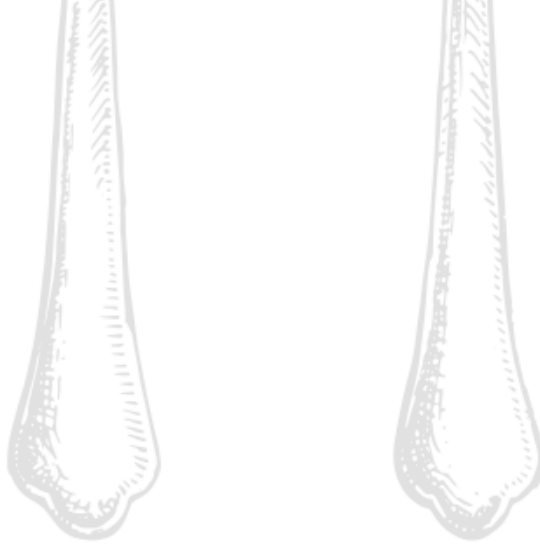





































Bbou

ICONIC HOTELS








Bbou








ICONIC HOTELS

Gazpacho Andaluz con sus Hortalizas y Helado de Aceite de Oliva	 	8,00€
Ajoblanco de Harina de Habas 'De Los Romanes' con Higos al PX y Sardina Ahumada	  	9,00€
Burrata Fresca sobre Ajoverde de Aguacate, Aceite de Albahaca y Pesto Rojo de Tomatitos Secos	  	14,00€
Ensalada Viñuela con Quinoa, Aguacate y Edamame	  	13,00€
Timbal de Salmón Ahumado con Aguacate y Mango de la Axarquía	  	14,00€
Tomate Huevo de Toro del Valle del Guadalhorce picado con Aguacate, Jugo de Cítricos y Bacalao marinado en Arbequina	  	12,00€
Paté de Chivo con Higos, Miel de Caña en texturas y Regañás de AOVE		12,00€
** Anchoas con mantequilla de Oveja y Brioche Tostado (6 Unidades)		3,50€/unidad
* Degustación de Quesos de Vélez Málaga, Almendras Fritas y Confituras Malagueñas	 	17,00€
** Jamón Ibérico 100% la dehesa de los Monteros		23,00€
Degustación de Croquetas: Salchichón Malagueño, Chipirones en su Tinta y Pollo Asado		12,00€
Saam Andaluz de Boquerones Adobaillos y Chicharrón de Cádiz		13,00€
* Huevos Rotos Trufados con Foie a la sartén y Cebolla Caramelizada	 	15,00€
Tortilla Vaga con Aguacate, Langostinos y Huevos Arenque	 	13,00€
Alcachofas de la Huerta en Flor a la Brasa	  	14,00€
Parrillada de Verduras al Dente a la Brasa con salsa Romesco	  	13,00€
Tafín de Verduritas Guisadas con Frutos Secos y Especies Mozárabes	 	11,00€
Raviolis de Boletus Con Salsa Mediterránea de Tomate y Hortalizas Fritas en AOVE		16,00€

Un Paseo por el Mar...

	Arroz caldoso de Langostinos y Alcachofas		16,00€
*	Lomo de Bacalao de Autor "El Barquero" con Pimientos Caramelizados y Tirabeques		23,00€
	Lomo de Lubina Asada sobre Verduritas Confitadas con Hinojo y Anís Estrellado		20,00€
	Lomo de Salmón sobre Risotto de Quinoa con Verduritas y Crema de Queso Azul	 	20,50€

De Nuestra Tierra...

	Cordero Confitado en Canela y Naranja con Batatas de la Axaquia	 	19,00€
	Emincé de Solomillo Ibérico con Crema de Queso de Cabra , Higo y Pasas		17,00€
	Pollito Picantón Asado en su jugo al Oloroso		18,00€
*	Presa Ibérica Adobada con Manteca Colorá		21,00€
**	Chivo de Canillas Asado lentamente en su jugo de Tomillo y Romero		27,00€
**	Solomillo de Ternera Premium a la Brasa		25,00€
**	Lomo de Entrecotte de pasto premium a la Brasa		28,00€



Se adapta a "Sin Gluten"



Se adapta a "Vegetariano"



Se adapta a "Vegano"





Sin Gluten

SEA TAN AMABLE DE INFORMARNOS SI TIENE ALGUNA INTOLERANCIA O ALERGIA

Pastelería de Nuestro Obrador

Un final dulce con ingredientes de aquí y de allá, para dejar un buen sabor de boca

Cremoso de Chocolate Negro, AOVE Nevaillo y Naranja con Borrachueillos de Anis	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 Matalauva con Helado de Vino y Pasas Moscatel	7,50 €
Sorbete de Mango en dos texturas 	8,00 €

Las pensiones alimenticias constan de un primero, un segundo (algunos de ellos con * que indican que tiene un suplemento) y un postre.
No incluyen bebidas.

* SUPLEMENTO DEL PLATO EN PENSIÓN ALIMENTICIA 5€

** SUPLEMENTO DEL PLATO EN PENSIÓN ALIMENTICIA 8€

CONSULTE MENÚS INFANTILES

SERVICIO EN MESA, PAN Y COMPLEMENTOS 2,50€ POR PERSONA
IVA INCLUIDO

Alérgenos

														
Gazpacho Andaluz con sus Hortalizas y Helado de Aceite de Oliva	X						X	X					X	
Ajoblanco de Harinas de Habas 'De Los Romanes' con Higos al PX y Sardina Ahumada				X									X	
Burrata Fresca sobre Ajoverde de Aguacate, Aceite de Albahaca y Pesto Rojo de Tomatitos Secos	X				X	X	X		X	X	X	X		
Ensalada Viñuela con Quinoa, Aguacate y Edamame				X		X		X	X	X	X	X	X	X
Timbal de Salmón ahumado con Aguacate y Mango de la Axarquía				X							X	X	X	
Tomate Huevo de Toro del Valle del Guadalhorce picado con Aguacate, Jugo de Cítricos y Bacalao marinado en Arbequina				X							X		X	
Paté de Chivo con Higos, Miel de Caña en texturas y Regañás de AOVE	X						X	X				X	X	
Anchoas con mantequilla de Oveja y Brióche Tostado (6 Unidades)	X		X	X			X							
Degustación de Quesos de Vélez Málaga, Almendras Fritas y Confituras Malagueñas							X	X				X	X	
Jamón Ibérico 100% la dehesa de los Monteros	X												X	
Degustación de Croquetas: Salchichón Malagueño, Chipirones en su Tinta y Pollo Asado	X	X	X	X		X	X		X				X	X
Saam Andaluz de Boquerones Adobaillos y Chicharrón de Cádiz	X			X		X	X	X		X	X			
Huevos Rotos Trufados con Foie a la sartén y Cebolla Caramelizada			X						X				X	
Tortilla Vaga con Aguacate, Langostinos y Huevos Arenque			X						X				X	X
Alcachofas de la Huerta en Flor a la Brasa														
Parrillada de Verduras al Dente a la Brasa con salsa Romesco	X							X					X	
Tafín de Verduritas Guisadas con Frutos Secos y Especies Mozárabes	X				X		X	X	X	X	X			
Raviolis de Boletus Con Salsa Mediterránea de Tomate y Hortalizas Fritas en AOVE	X		X				X						X	
Arroz caldoso de Langostinos y Alcachofas		X		X					X				X	X
Lomo de Bacalao de Autor "El Barquero" con Pimientos Caramelizados y Tirabeques				X									X	
Lomo de Lubina Asada sobre Verduritas Confitadas con Hinojo y Anís Estrellado				X					X					
Lomo de Salmon sobre Risotto de Quinoa con Verduritas y Crema de Queso Azul				X			X		X		X	X		
Cordero Confitado en Canela y Naranja con Batatas de la Axarquía	X							X	X		X	X		
Emincé de Solomillo Ibérico con Crema de Queso de Cabra , Higo y Pasas						X	X		X				X	
Pollito Picantón Asado en su jugo al Oloroso									X					
Presa Ibérica Adobada con Manteca Colorá	X						X		X	X			X	
Chivo de Canillas Asado lentamente en su jugo de Tomillo y Romero											X			
Solomillo de Ternera Premium a la Brasa											X			
Lomo de Entrecôte de pasto premium a la Brasa											X			
Cremoso de Chocolate Negro, AOVE Nevaillo y Naranja con Borrachueillos de Anís	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	
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 Matalauva 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



SESAMO



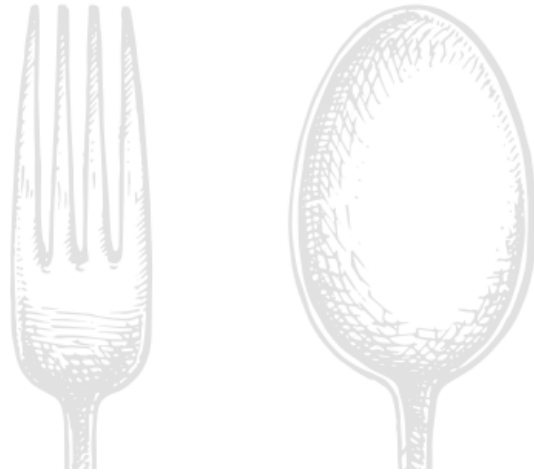
DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS



ALTRAMUZES



MOLUSCOS




































Bbou

ICONIC HOTELS








Bbou







ICONIC HOTELS

Andalusian Gazpacho with Vegetables and Olive Oil Ice Cream	 	8,00€
Ajoblanco 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€
Viñuela Salad with Quinoa, Avocado and Edamame	  	13,00€
Smoked Salmon Timbale with Avocado and Mango from Axarquia	  	14,00€
Chopped Bull's Egg Tomato from the Guadalhorce Valley with Avocado, Citrus Juice and Cod Marinated in Arbequina	  	12,00€
Goat Pate with Figs, Textured Cane Honey and Extra Virgin Olive Oil		12,00€
** Anchovies) with Sheep Butter and Toasted Brioche (6 Units)		3,50€/unit
* Tasting of Vélez Málaga Cheese, Verdial EVOO, Fried Almonds and Malagueña Jams	 	17,00€
** 100% Iberian Ham from the dehesa de los Monteros		23,00€
Croquette Tasting: Salchichón from Málaga, Squid in its Ink and Roasted Chicken		12,00€
Andalusian Saam of Anchovies and Fried Pork Rind from Cádiz		13,00€
* Truffled Broken Eggs with Pan-Seared Foie and Caramelized Onion	 	15,00€
'Lazy' Omelet, Open Styled Omelet. with Avocado, Prawns and Herring Eggs	 	13,00€
Grilled Garden Artichokes in Bloom, 3 Units	  	14,00€
Grilled Al Dente Vegetables with Romesco Sauce	  	13,00€
Stewed Vegetable Tatin with Nuts and Mozarabic Spices	 	11,00€
Boletus Ravioli with Mediterranean Tomato Sauce and Fried Vegetables in AOVE		16,00€

A Walk by the Sea...

	Soupy rice with prawns and artichokes 	16,00€
*	"El Barquero" Cod with Caramelized Peppers and Snow Peas 	23,00€
	Roasted Sea Bass on candied vegetables with fennel and star anise 	20,00€
	Salmon on quinoa risotto with vegetables and creamy blue cheese  	20,50€

From Our Land...

	Confit Lamb in Cinnamon and Orange with Axaquia Sweet Potatoes 	19,00€
	Iberian Sirloin emince with Goat Cheese Cream, Figs and Raisins 	17,00€
	Roasted Picanton Chicken in its roasting juice, 'Al Oloroso' 	18,00€
*	Iberian Pork with Colored Butter	21,00€
**	Roasted Goat from Canillas Slowly roasted in Thyme and Rosemary. 	27,00€
**	Grilled Premium Beef Sirloin 	25,00€
**	Grilled premium Grass Fed Entrecote 	28,00€

 Se adapta a "Sin Gluten"

 Se adapta a "Vegetariano"



 Se adapta a "Vegano"

 Gluten Free

PLEASE, LET US KNOW IF YOU HAVE ANY ALLERGIES OR INTOLERANCES

Homemade Pastries

A sweet finish with ingredients from here and there, to leave a good taste in the mouth

Creamy Dark Chocolate, Nevaillo and Orange EVOO with Anise Drunks	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 €

Alimony consists of a first course, a second course (some of the with *: with a supplement) and a dessert.

- * SUPPLEMENT OF THE PLATES WITH MEALS 5€
- ** SUPPLEMENT OF THE PLATES WITH MEALS 8€

SEE CHILDRENS'S MANUS

TABLE SERVICE, BREAD AND COMPLEMENTS 2,50 € PER PERSON (TAXES INCLUDED)

Allergens

														
Andalusian Gazpacho with Vegetables and Olive Oil Ice Cream	X						X	X					X	
Ajoblanco 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		
Viñuela Salad with Quinoa, Avocado and Edamame				X		X		X		X	X	X	X	X
Smoked Salmon Timbale with Avocado and Mango from Axarquía				X						X	X	X		
Chopped Bull's Egg Tomato from the Guadalhorce Valley, Avocado, Citrus Juice and Cod Marinated in Arbequina				X						X		X		
Goat Pate with Figs, Fig Bread, Textured Cane Honey and Extra Virgin Olive Oil	X						X	X			X	X		
Anchovies (6 Units) with Sheep Butter and Toasted Brioche	X		X	X			X							
Tasting of Vélez Málaga Cheese, Verdial EVOO, Fried Almonds and Malagueña Jams							X	X			X	X		
100% Iberian Ham from the dehesa de los Monteros, crystal bread and Grated Tomato with Verdial EVOO	X												X	
Croquette Tasting: Salchichón from Málaga, Squid in its Ink and Roasted Chicken	X	X	X	X		X	X		X				X	X
Andalusian Saam of Anchovies 'Adobaillos' and Pork Rind from Cádiz	X			X		X	X	X		X	X			
Truffled Broken Eggs with Pan-Seared Foie and Caramelized Onion				X					X				X	
'Lazy' Omelet, Open Styled Omelet. with Avocado, Prawns and Herring Eggs				X					X				X	X
Grilled Garden Artichokes in Bloom, 3 Units														
Grilled Al Dente Vegetables with Romesco Sauce	X							X					X	
Stewed Vegetable Tatin with Nuts and Mozarabic Spices	X				X		X	X	X	X	X			
Boletus Ravioli with Mediterranean Tomato Sauce and Fried Vegetables in AOVE	X			X			X						X	
Soupy rice with prawns and artichokes		X		X					X				X	X
"El Barquero" atutor Cod Loin with Caramelized Peppers and Snow Peas				X									X	
Roasted sea bass loin on candied vegetables with fennel and star anise				X					X					
Salmon loin on quinoa risotto with vegetables and creamy blue cheese				X			X		X		X	X		
Confit Lamb in Cinnamon and Orange with Axaquia Sweet Potatoes	X							X	X		X	X		
Iberian Sirloin emince with Goat Cheese Cream, Figs and Raisins						X	X		X				X	
Roasted Picanton Chicken in its roasting juice, 'Al Oloroso'									X					
Iberian Pork with Colored Butter	X						X		X	X			X	
Roasted Goat from Canillas Slowly roasted in Thyme and Rosemary.										X				
Grilled Premium Beef Sirloin										X				
Grilled premium Grass Fed Entrecote										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						

Bbou

ICONIC HOTELS