



B { *Specials* } bou  
HOTELS

*Sin gluten*



**B { *Español* } bou**  
HOTELS

# B {Sin Gluten} bou

## HOTELS

### **Nuestra cocina axárquica, malagueña y andaluza.**

Ajoblanco Veleño de Mango, Naranjas y Almendras al Vinagre de Jerez, Higos y Helado de Foie-Grass	9,50 €
Ensalada Axarquía de Láminas de Mango, Aguacate, Tomate Melillero con Miel de Caña y AOVE	13,00 €
Ensalada Fresca de Quinoa, Aguacate y Edamame con Frutas, Frutos Secos y Vinagreta de Mango	11,50 €
Esturión de Riofrío Ahumado en Dados con nuestra Ensalada Malagueña de Patata Templada y Aguacate con Mayonesa Picual	13,50 €
Humus de Aguacate con Semillas, Frutos Secos y Chips Vegetales para Dippear	11,00 €
Pate de Chivo al estilo Viñuela con Mango en Texturas	10,00 €
Croquetas de Jamón Sin Gluten	9,00 €
Secreto Ibérico en Tiras con Huevos Rotos de Gallinas Felices, Aguacate y Chips	13,50 €
Tortilla Melosa con Huevos de Gallinas Felices con Bacalao, Batata y Cebolleta con Asadillo de Pimientos Caramelizados	13,50 €
* Matrimonio de Boquerón y Anchoa en Vinagre con Tartar de Tomate regado y Aberquina	18,00 €
* Queso Payoyo de Cabra Curado de la Sierra de Grazalema y Dulce de Huevo de Toro	16,00 €
** Jamón Ibérico 100% la Dehesa de los Monteros, de Castaña y Bellota del Valle del Genal	22,00 €

\*SUPLEMENTO CON RÉGIMEN ALIMENTICIO 5€

\*\*SUPLEMENTO CON RÉGIMEN ALIMENTICIO 8€

CONSULTE MENÚS INFANTILES

CONSULTE NUESTRA CARTA ESPECÍFICA PARA ALÉRGICOS A LA LACTOSA, VEGANOS Y VEGETARIANOS

SERVICIO EN MESA 2,50€ | IVA INCLUIDO

## Platos del mar

Arroz Caldoso de Alcachofas y Langostino Salvaje	15,50 €
Suprema de Salmón con Quinoa, Habichuelas Verdes y Emulsión de Piquillos	16,50 €
Lomo de Bacalao Asado, su Pil Pil Suave de Mango, Habichuelas Verdes y Moscateles	19,50 €
* Lomo de Rodaballo con Mortero Axárquico de Calabaza en Adobillo y Tirabeques Salteados	21,50 €

## Carnes

Mar y Montaña de Pechuga de Pollo de Corral y Langostino Salvaje con Salsa Curry de Leche de Coco y Mango con Trío de Arroces y Piña Caramelizada	15,50 €
** Solomillo de Ternera del Valle de Los Pedroches a la Parrilla	23,00 €
** T-Bone a la Brasa de Vaca Jersey Madurada (500gr)	27,50 €
** Chivo de Canillas Asado Lentamente en su Jugo de Tomillo y Romero	23,00 €

## Pastelería de nuestro obrador

Sorbete de Mango Kent	6,00 €
Dacquoise de Almendras y Chocolate con Crema de Café, sin Gluten y sin Lactosa	6,50 €

# Alérgenos

														
Ajoblanco Veleño de Mango, Naranjas y Almendras al Vinagre de Jerez, Higos y Helado de Foie-Grass		X					X	X					X	
Ensalada Axarquía de Láminas de Mango, Aguacate, Tomate Melillero con Miel de Caña y AOVE								X		X			X	
Ensalada Fresca de Quinoa, Aguacate y Edamame con Frutas, Frutos Secos y Vinagreta de Mango						X		X		X	X		X	
Esturión de Riofrío Ahumado en Dados con nuestra Ensalada Malagueña de Patata Templada y Aguacate con Mayonesa Picual		X	X							X			X	
Humus de Aguacate con Semillas, Frutos Secos y Chips Vegetales para Dippear					X	X		X			X		X	
Pate de Chivo al estilo Viñuela con Mango en Texturas							X	X					X	
Croquetas de Jamón Sin Gluten		X					X		X					
Secreto Ibérico en Tiras con Huevos Rotos de Gallinas Felices, Aguacate y Chips		X												
Tortilla Melosa con Huevos de Gallinas Felices con Bacalao, Batata y Cebolleta con Asadillo de Pimientos Caramelizados		X	X										X	
Matrimonio de Boquerón y Anchoa en Vinagre con Tartar de Tomate regado y Aberquina				X									X	
Queso Payoyo de Cabra Curado de la Sierra de Grazalema y Dulce de Huevo de Toro							X	X					X	
Jamón Ibérico 100% la Dehesa de los Monteros, de Castaña y Bellota del Valle del Genal													X	
Arroz Caldoso de Alcachofas y Langostino Salvaje	X		X						X				X	X
Suprema de Salmón con Quinoa, Habichuelas Verdes y Emulsión de Piquillos				X		X							X	
Lomo de Bacalao Asado, su Pil Pil Suave de Mango, Habichuelas Verdes y Moscateles				X				X						
Lomo de Rodaballo con Mortero Axárquico de Calabaza en Adobillo y Tirabeques Salteados				X									X	
Mar y Montaña de Pechuga de Pollo de Corral y Langostino Salvaje con Salsa Curry de Leche de Coco y Mango con Trío de Arroces y Piña Caramelizada	X							X	X		X		X	
Solomillo de Ternera del Valle de Los Pedroches a la Parrilla							X		X	X			X	
T-Bone a la Brasa de Vaca Jersey Madurada (500gr)							X						X	
Chivo de Canillas Asado Lentamente en su Jugo de Tomillo y Romero							X	X	X				X	
Sorbete de Mango Kent														
Dacquoise de Almendras y Chocolate con Crema de Café, sin Gluten y sin Lactosa		X		X	X			X					X	

Gluten Free



**B { *English* } bou**  
HOTELS

# B { *Gluten Free* } bou

## HOTELS

### **Our gastronomy: Axarquía, Málaga and Andalusia.**

Veleño Ajoblanco with Mango, Oranges and Almonds with Jerez Vinegar, Figs and Foie-Grass Ice Cream	9,50 €
Axarquía Salad with slices of Mango, Avocado, "Melillero" Tomato with Cane Honey and EVOO	13,00 €
Quinoa Salad with Avocado, Edamame Beans, Dried Fruits & Mango Dressing	11,50 €
Smoked Sturgeon from "Riofrío" with Malaguenian Salad (Lukewarm Potato and Avocado with "Picual" Olive Oil Mayonnaise)	13,50 €
Avocado Hummus with Seeds, Dried Fruits and Vegetables Chips to Dip	11,00 €
Viñuela-style Goat Pate with Textured Mango	10,00 €
Gluten Free Ham Croquettes	9,00 €
Iberian Pork Strips with Scrambled Eggs (Happy Hen Eggs), Avocado and Chips	13,50 €
Omelette with Happy Hen Eggs, Cod, Sweet Potato and Spring Onion with Caramelised Peppers	13,50 €
* "Boquerón" from Malaga Anchovy with Tomato Tartar and Arbequina Olive Oil	18,00 €
* Cured Payoyo Goat Cheese from the "Sierra de Grazalema" and Sweet Tomato "Huevo de Toro"	16,00 €
** Chestnut & Acorn Fed 100% Iberian Ham from La Dehesa de los Monteros in Ronda	22,00 €

\*SUPPLEMENT WITH MEALS 5€  
\*\*SUPPLEMENT WITH MEALS 8€

SEE CHILDREN'S MENUS  
SEE OUR SPECIFIC MENU FOR LACTOSE INTOLERANT, VEGANS AND VEGETARIANS

TABLE SERVICE 2,50€ (TAXES INCLUDED)

## **Dishes from the sea**

Soupy Rice with Artichokes and Wild King Prawn	15,50 €
Salmon Supreme with Quinoa, Green Beans and Piquillo Pepper Emulsion	16,50 €
Roasted Cod Loin with Mango Pil Pil Sauce, Green Beans and Muscat Raisins	19,50 €
* Turbot Loin with Axarquian Pumpkin in Sauce and Sauteed Snow Peas	21,50 €

## **Meat**


Surf and Turf: Free Range Chicken and Wild King Prawn with Coconut and Mango Curry Sauce, 3 Rices and Caramelised Pineapple	15,50 €
** Grilled Beef Fillet from "Pedroches's Valley"	23,00 €
** Grilled T-Bone (Matured Jersey Cow) 500 gr.	27,50 €
** Slow Roasted Goat from the Local Town of "Canillas de Aceituno" with Thyme & Rosemary Gravy	23,00 €

## **Homemade pastries**

Kent Mango Sorbet	6,00 €
Almonds & Chocolate Dacquoise with Coffee Cream (Gluten and Lactose Free)	6,50 €



# Allergens

														
Veleño Ajoblanco with Mango, Oranges and Almonds with Jerez Vinegar, Figs and Foie-Grass Ice Cream		X				X	X					X		
Axarquía Salad with slices of Mango, Avocado, "Melillero" Tomato with Cane Honey and EVOO							X			X		X		
Quinoa Salad with Avocado, Edamame Beans, Dried Fruits & Mango Dressing						X	X			X	X	X		
Smoked Sturgeon from "Riofrío" with Malaguenian Salad (Lukewarm Potato and Avocado with "Picual" Olive Oil Mayonnaise)		X	X							X		X		
Avocado Hummus with Seeds, Dried Fruits and Vegetables Chips to Dip				X	X		X					X	X	
Viñuela-style Goat Pate with Textured Mango							X	X					X	
Gluten Free Ham Croquettes		X				X		X						
Iberian Pork Strips with Scrambled Eggs (Happy Hen Eggs), Avocado and Chips		X												
Omelette with Happy Hen Eggs, Cod, Sweet Potato and Spring Onion with Caramelised Peppers		X	X										X	
**Boquerón" from Malagay Anchovy with Tomato Tartar and Aberquina Olive Oil			X										X	
* Cured Payoyo Goat Cheese from the "Sierra de Grazalema" and Sweet Tomato "Huevo de Toro"							X	X					X	
**Chestnut & Acorn Fed 100% Iberian Ham from La Dehesa de los Monteros in Ronda													X	
Soupy Rice with Artichokes and Wild King Prawn	X		X							X			X	X
Salmon Supreme with Quinoa, Green Beans and Piquillo Pepper Emulsion			X		X								X	
Roasted Cod Loin with Mango Pil Pil Sauce, Green Beans and Muscat Raisins			X					X						
Turbot Loin with Axarquian Pumpkin in Sauce and Sauteed Snow Peas			X										X	
Surf and Turf: Free Range Chicken and Wild King Prawn with Coconut and Mango Curry Sauce, 3 Rices and Caramelised Pineapple	X							X	X			X	X	
Grilled Beef Fillet from "Pedroches's Valley"							X		X	X			X	
Grilled T-Bone (Matured Jersey Cow) 500 gr.							X						X	
Slow Roasted Goat form the Local Town of "Canillas de Aceituno" with Thyme & Rosemary Gravy							X	X	X				X	
Kent Mango Sorbet														
Almonds & Chocolate Dacquoise with Coffee Cream (Gluten and Lactose Free)		X		X	X			X					X	



# B { *Sin Lactosa* } bou

## HOTELS

### **Nuestra cocina axárquica, malagueña y andaluza.**

Gazpacho Andaluz con Virutas de Ibérico	7,50 €
Ajoblanco Veleño de Mango, Naranjas y Almendras al Vinagre de Jerez e Higos	9,50 €
Ensalada Fresca de Quinoa, Aguacate y Edamame con Frutas, Frutos Secos y Vinagreta de Mango	11,50 €
Ensalada Axarquía de Láminas de Mango, Aguacate y Tomate Melillero	13,00 €
Esturión de Riofrío Ahumado en Dados con nuestra Ensalada Malagueña de Patata Templada y Aguacate con Mayonesa Picual	13,50 €
Humus de Aguacate con Semillas, Frutos Secos y Chips Vegetales para Dippear	11,00 €
Secreto Ibérico en Tiras con Huevos Rotos de Gallinas Felices, Aguacate y Chips	13,50 €
Tortilla Melosa con Huevos de Gallinas Felices con Bacalao, Batata y Cebolleta con Asadillo de Pimientos Caramelizados	13,50 €
* Matrimonio de Anchoa y Boquerón en Vinagre con Tartar de Tomate y Pan de Cristal regado con Arbequina	18,00 €
** Jamón Ibérico 100% La Dehesa de Los Monteros, Tostas de Pan Cristal y Tomate Rallado con AOVE Verdial	22,00 €

\*SUPLEMENTO CON RÉGIMEN ALIMENTICIO 5€

\*\*SUPLEMENTO CON RÉGIMEN ALIMENTICIO 8€

CONSULTE MENÚS INFANTILES

CONSULTE NUESTRA CARTA ESPECÍFICA PARA CELÍACOS, VEGANOS Y VEGETARIANOS

SERVICIO EN MESA 2,50€ | IVA INCLUIDO

## Platos del mar

Arroz Caldoso de Alcachofas y Langostino Salvaje	15,50 €
Suprema de Salmón con Quinoa, Habichuelas Verdes y Emulsión de Piquillos	16,50 €
Lubina de Estero en Adobo Gaditano y Frita, con Asadillo de Verduritas de la Vega y Alioli de Espirulina	18,00 €
Lomo de Bacalao Asado, su Pil Pil Suave de Mango, Habichuelas Verdes y Moscateles	19,50 €
* Lomo de Rodaballo con Mortero Axárquico de Calabaza en Adobillo y Tirabeques Salteados	21,50 €
















## Carnes

Mar y Montaña de Pechuga de Pollo de Corral y Langostino Salvaje con Salsa Curry de Leche de Coco y Mango con Trío de Arroces y Piña Caramelizada	15,50 €
Cordero Confitado en Canela y Naranja, Batatas al Vino Dulce, Cous Cous y Verduritas Salteadas	17,00 €
Pluma Ibérica Laminada a la Brasa, chimichurri y Papas con Mojo de Verde	18,00 €
** Solomillo de Ternera del Valle de Los Pedroches a la Parrilla	23,00 €
** T-Bone a la Brasa de Vaca Jersey Madurada (500gr)	27,50 €
** Chivo de Canillas Asado Lentamente en su Jugo de Tomillo y Romero	23,00 €

## Pastelería de nuestro obrador

Sorbete de Mango Kent	6,00 €
Dacquoise de Almendras y Chocolate con Crema de Café, sin Gluten y sin Lactosa	6,50 €

# Alérgenos

															
Gaspacho Andaluz con Virutas de Ibérico	X														X
Ajoblanco Veleño de Mango, Naranjas y Almendras al Vinagre de Jerez e Higos	X					X		X							X
Ensalada Fresca de Quinoa, Aguacate y Edamame con Frutas, Frutos Secos y Vinagreta de Mango						X		X			X	X			X
Ensalada Axarquía de Láminas de Mango, Aguacate y Tomate Melillero															
Esturión de Riofrío Ahumado en Dados con nuestra Ensalada Malagueña de Patata Templada y Aguacate con Mayonesa Picual			X	X							X				X
Humus de Aguacate con Semillas, Frutos Secos y Chips Vegetales para Dippear					X	X		X				X			X
Secreto Ibérico en Tiras con Huevos Rotos de Gallinas Felices, Aguacate y Chips			X												
Tortilla Melosa con Huevos de Gallinas Felices con Bacalao, Batata y Cebolleta con Asadillo de Pimientos Caramelizados			X	X											X
Matrimonio de Anchoa y Boquerón en Vinagre con Tartar de Tomate y Pan de Cristal regado con Arbequina	X			X											X
Jamón Ibérico 100% La Dehesa de Los Monteros, Tostas de Pan Cristal y Tomate Rallado con AOVE Verdial	X														
Arroz Caldoso de Alcachofas y Langostino Salvaje		X		X						X					X
Suprema de Salmón con Quinoa, Habichuelas Verdes y Emulsión de Piquillos				X		X									X
Lubina de Estero en Adobo Gaditano y Frita, con Asadillo de Verduritas de la Vega y Alioli de Espirulina	X			X											X
Lomo de Bacalao Asado, su Pil Pil Suave de Mango, Habichuelas Verdes y Moscateles				X				X							
Lomo de Rodaballo con Mortero Axárquico de Calabaza en Adobillo y Tirabeques Salteados				X											X
Mar y Montaña de Pechuga de Pollo de Corral y Langostino Salvaje con Salsa Curry de Leche de Coco y Mango con Trío de Arroces y Piña Caramelizada		X						X	X			X			X
Cordero Confitado en Canela y Naranja, Batatas al Vino Dulce, Cous Cous y Verduritas Salteadas	X							X	X			X			X
Pluma Ibérica Laminada a la Brasa, chimichurri y Papas con Mojo de Verde	X					X					X				X
Solomillo de Ternera del Valle de Los Pedroches a la Parrilla										X	X				X
T-Bone a la Brasa de Vaca Jersey Madurada (500gr)															X
Chivo de Canillas Asado Lentamente en su Jugo de Tomillo y Romero								X	X						X
Sorbete de Mango Kent															
Dacquoise de Almendras y Chocolate con Crema de Café, sin Gluten y sin Lactosa			X		X	X		X							X

Lactose Free



# B {lactose Free} bou

## HOTELS

### **Our gastronomy: Axarquía, Málaga and Andalusia.**

Andalusian Gazpacho with Iberian Chunks	7,50 €
Veleño Ajoblanco with Mango, Oranges and Almonds with Jerez Vinegar and Figs	9,50 €
Quinoa Salad with Avocado, Edamame Beans, Dried Fruits & Mango Dressing	11,50 €
Axarquía Salad with Slices of Mango, Avocado and "Melillero" Tomato	13,00 €
Smoked Sturgeon from "Riofrío" with Malaguenian Salad (Lukewarm Potato and Avocado with "Picual" Olive Oil Mayonnaise)	13,50 €
Avocado Hummus with Seeds, Dried Fruits and Vegetables Chips to Dip	11,00 €
Iberian Pork Strips with Scrambled Eggs (Happy Hen Eggs), Avocado and Chips	13,50 €
Omelette with Happy Hen Eggs, Cod, Sweet Potato and Spring Onion with Caramelised Peppers	13,50 €
* "Boquerón" from Málaga and Anchovy with Tomato Tartar and Crystal Bread with Arbequina Olive Oil	18,00 €
** 100% Iberian Ham from La Dehesa de Los Monteros with Crystal Bread and Tomato with Verdial Olive Oil	22,00 €

\*SUPPLEMENT WITH MEALS 5€

\*\*SUPPLEMENT WITH MEALS 8€

SEE CHILDREN'S MENUS

SEE OUR SPECIFIC MENU FOR CELIACS,, VEGANS AND VEGETARIANS

TABLE SERVICE 2,50€ (TAXES INCLUDED)

## Dishes from the sea

Soupy Rice with Artichokes and Wild King Prawn	15,50 €
Salmon Supreme with Quinoa, Green Beans and Piquillo Pepper Emulsion	16,50 €
Fried Sea Bass with Marinade from Cadix with Vegetables and Spirulina Aioli	18,00 €
Roasted Cod Loin with Mango Pil Pil Sauce, Green Beans and Muscat Raisins	19,50 €
* Turbot Loin with Axarquian Pumpkin in Sauce and Sauteed Snow Peas	21,50 €

## Meat

Surf and Turf: Free Range Chicken and Wild King Prawn with Coconut and Mango Curry Sauce, 3 Rices and Caramelised Pineapple	15,50 €
Cooked Lamb in Cinnamon and Orange with Sweet Potatoes, Cous Cous and Sauteed Vegetables	17,00 €
Grilled Iberian Pork Loin with Chimichurri and Potatoes with Green Mojo	18,00 €
** Grilled Beef Fillet from "Pedroches's Valley"	23,00 €
** Grilled T-Bone (Matured Jersey Cow) 500 gr.	27,50 €
** Slow Roasted Goat from the Local Town of "Canillas de Aceituno" with Thyme & Rosemary Gravy	23,00 €

## Homemade pastries

Kent Mango Sorbet	6,00 €
Almonds & Chocolate Dacquoise with Coffee Cream (Gluten Free and Lactose Free)	6,50 €



# Allergens

															
Andalusian Gazpacho with Iberian Chunks	X														X
Veleño Ajoblanco with Mango, Oranges and Almonds with Jerez Vinegar and Figs	X					X		X							X
Quinoa Salad with Avocado, Edamame Beans, Dried Fruits & Mango Dressing						X		X		X	X				X
Axarquía Salad with Slices of Mango, Avocado and "Melillero" Tomato															
Smoked Sturgeon from "Riofrío" with Malaguenian Salad (Lukewarm Potato and Avocado with "Picual" Olive Oil Mayonnaise)			X	X						X					X
Avocado Hummus with Seeds, Dried Fruits and Vegetables Chips to Dip					X	X		X				X	X		
Iberian Pork Strips with Scrambled Eggs (Happy Hen Eggs), Avocado and Chips			X												
Omelette with Happy Hen Eggs, Cod, Sweet Potato and Spring Onion with Caramelised Peppers			X	X											X
"Boquerón" from Málaga and Anchovy with Tomato Tartar and Crystal Bread with Arbequina Olive Oil	X			X											X
100% Iberian Ham from La Dehesa de Los Monteros with Crystal Bread and Tomato with Verdial Olive Oil	X														
Soupy Rice with Artichokes and Wild King Prawn		X		X					X					X	X
Salmon Supreme with Quinoa, Green Beans and Piquillo Pepper Emulsion				X	X										X
Fried Sea Bass with Marinade from Cadix with Vegetables and Spirulina Aioli	X			X											X
Roasted Cod Loin with Mango Pil Pil Sauce, Green Beans and Muscat Raisins				X				X							
Turbot Loin with Axarquian Pumpkin in Sauce and Sautéed Snow Peas				X											X
Surf and Turf: Free Range Chicken and Wild King Prawn with Coconut and Mango Curry Sauce, 3 Rices and Caramelised Pineapple		X						X	X		X	X			
Cooked Lamb in Cinnamon and Orange with Sweet Potatoes, Cous Cous and Sautéed Vegetables	X							X	X		X	X			
Grilled Iberian Pork Loin with Chimichurri and Potatoes with Green Mojo	X					X				X					X
Grilled Beef Fillet from "Pedroches's Valley"									X	X					X
Grilled T-Bone (Matured Jersey Cow) 500 gr.															X
Slow Roasted Goat from the Local Town of "Canillas de Aceituno" with Thyme & Rosemary Gravy								X	X						X
Homemade pastries															
Kent Mango Sorbet			X	X	X		X								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 and celiacs

*Vegetariano*



# B {Vegetariano} bou

## HOTELS

### **Nuestra cocina axárquica, malagueña y andaluza.**

Ajoblanco Veleño de Mango, Naranjas y Almendras al Vinagre de Jerez e Higos	9,50 €
Vichyssoise caliente de Brócoli y Bimis con Mini Rulo de Cabra y Tomate Especiado	9,00 €
Ensalada Axarquía de Láminas de Mango, Aguacate, Tomate Melillero con Miel de Caña y AOVE	13,00 €
Ensalada Fresca de Quinoa, Aguacate y Edamame con Frutas, Frutos Secos y Vinagreta de Mango	11,50 €
Humus de Aguacate con Semillas, Frutos Secos y Chips Vegetales para Dippear	11,00 €
* Queso Payoyo de Cabra Curado de la Sierra de Grazalema y Dulce de Huevo de Toro	16,00 €
Croquetas de Espinacas con Chips, Alioli y Mermelada de Tomate	9,00 €
Batatas Fritas con Miel de Caña	6,50 €
Tortilla Melosa con Huevos de Gallinas Felices con Batata y Cebolleta con Asadillo de Pimientos Caramelizados	12,50 €

\*SUPLEMENTO CON RÉGIMEN ALIMENTICIO 5€

\*\*SUPLEMENTO CON RÉGIMEN ALIMENTICIO 8€

CONSULTE MENÚS INFANTILES

CONSULTE NUESTRA CARTA ESPECÍFICA PARA CELÍACOS, ALÉRGICOS A LA LACTOSA y VEGANOS

SERVICIO EN MESA 2,50€ | IVA INCLUIDO















## **Cocina internacional**

Cous Cous de Frutos Secos con Batatas al Vino y Verduritas Salteadas	10,00 €
Salteado de Quinoa Real con Edamame y Verduritas	10,50 €
Salteado de Verduritas en Wok de Noodles Japoneses, Tofu, Almendras Tostadas y Salsa de Yakisoba	10,50 €
Salteado de Judías Verdes con Mango sobre Arroz, Pilaf de Pasas y Almendras	11,00 €
Lasaña Vegetal con Tomate Casero y Kale Salteado	15,50 €
Raviolis de Boletus con Crema de Tomate a la Albahaca, Almendras y Lascas de Parmesano	13,00 €

## **Pastelería de nuestro obrador**

Carpaccio de Frutas	6,00 €
Sorbete de Mango Kent	6,00 €
Dacquoise de Almendras y Chocolate con Crema de Café, sin Gluten y sin Lactosa	6,50 €
Milhojas de Hojaldre Caramelizado con Crema de Miel de Caña y Helado de Aguacate	7,00 €
Natillas de Turrón, Crocanti de Almendras y su Helado de Galletas con Barquillos y Oreo Rota	7,00 €
Nuestro homenaje a las "Locas Malagueñas": Palmerita Cayetana en Natillas con Helado de Hojaldre y Crema de Yema	7,50 €
Souffle Calado con Crema de Leche y Helado de Turrón	8,00 €

# Alérgenos

														
Ajoblanco Veleño de Mango, Naranjas y Almendras al Vinagre de Jerez e Higos	X					X	X					X		
Vichyssoise caliente de Brócoli y Bimis con Mini Rulo de Cabra y Tomate Especiado	X			X		X						X		
Ensalada Axarquía de Láminas de Mango, Aguacate, Tomate Melillero con Miel de Caña y AOVE							X		X			X		
Ensalada Fresca de Quinoa, Aguacate y Edamame con Frutas, Frutos Secos y Vinagreta de Mango						X	X		X	X	X			
Humus de Aguacate con Semillas, Frutos Secos y Chips Vegetales para Dipear				X	X	X				X	X			
Queso Payoyo de Cabra Curado de la Sierra de Grazalema y Dulce de Huevo de Toro						X	X					X		
Croquetas de Espinacas con Chips, Alioli y Mermelada de Tomate	X		X			X						X		
Batatas Fritas con Miel de Caña														
Tortilla Melosa con Huevos de Gallinas Felices con Batata y Cebolleta con Asadillo de Pimientos Caramelizados			X	X								X		
Cous Cous de Frutos Secos con Batatas al Vino y Verduritas Salteadas	X			X			X	X			X	X		
Salteado de Quinoa Real con Edamame y Verduritas	X	X				X	X	X						
Salteado de Verduritas en Wok de Noodles Japoneses, Tofu, Almendras Tostadas y Salsa de Yakisoba	X					X	X	X			X	X		
Salteado de Judías Verdes con Mango sobre Arroz, Pilaf de Pasas y Almendras							X							
Lasaña Vegetal con Tomate Casero y Kale Salteado	X		X				X	X	X			X		
Raviolis de Boletus con Crema de Tomate a la Albahaca, Almendras y Lascas de Parmesano	X		X				X	X				X		
Carpaccio de Frutas														
Sorbete de Mango Kent														
Dacquoise de Almendras y Chocolate con Crema de Café, sin Gluten y sin Lactosa			X	X	X		X					X		
Milhojas de Hojaldre Caramelizado con Crema de Miel de Caña, y Helado de Aguacate	X		X				X					X		
Natillas de Turrón, Crocanti de Almendras y su Helado de Galletas con Barquillos y Oreo Rota	X		X	X	X	X	X				X	X		
Nuestro homenaje a las "Locas Malagueñas": Palmerita Cayetana en Natillas con Helado de Hojaldre y Crema de Yema	X		X	X	X	X	X				X	X		
Souffle Calado con Crema de Leche y Helado de Turrón	X		X	X			X	X			X	X		

*Vegetarian*



# B {Vegetarian} bou

## HOTELS

### **Our gastronomy: Axarquía, Málaga and Andalusia.**

Veleño Ajoblanco with Mango, Oranges and Almonds with Jerez Vinegar and Figs	9,50 €
Hot Vichyssoise with Broccoli, Bimis, Goat Cheese and Spiced Tomato	9,00 €
Axarquía Salad with slices of Mango, Avocado, "Melillero" Tomato with Cane Honey and EVOO	13,00 €
Quinoa Salad with Avocado, Edamame Beans, Dried Fruits & Mango Dressing	11,50 €
Avocado Hummus with Seeds, Dried Fruits and Vegetables Chips to Dip	11,00 €
* Cured Payoyo Goat Cheese from the "Sierra de Grazalema" and Sweet Tomato "Huevo de Toro"	16,00 €
Spinach Croquettes with Chips, Alioli and Tomato Jam	9,00 €
Sweet Potato Chips with Cane Honey	6,50 €
Omelette with Happy Hen Eggs, Cod, Sweet Potato and Spring Onion with Caramelised Peppers	12,50 €

\*SUPPLEMENT WITH MEALS 5€

\*\*SUPPLEMENT WITH MEALS 8€

SEE CHILDREN'S MENUS

SEE OUR SPECIFIC MENU FOR CELIACS, LACTOSE INTOLERANT AND VEGANS

TABLE SERVICE 2,50€ (TAXES INCLUDED)

## **International Cuisine**















Cous Cous with Nuts with Sweet Potatoes in Wine and Sauteed Vegetables	10,00 €
Sauteed Royal Quinoa with Edamame and Vegetables	10,50 €
Japanese Noodles Stir Fry with Sauteed Vegetables, Tofu, Roasted Almonds & Yakisoba Sauce	10,50 €
Sautéed Green Beans with Mango on Rice, Raisin Pilaf and Almonds	11,00 €
Vegetables Lasagna with Homemade Tomato and Sauteed Kale	15,50 €
Boletus Mushroom Ravioli with Almonds, Parmesan Cheese Shavings in a Tomato & Basil Cream Sauce	13,00 €

## **Homemade pastries**

Fruit Carpaccio	6,00 €
Kent Mango Sorbet	6,00 €
Almonds & Chocolate Dacquoise with Coffee Cream (Gluten and Lactose Free)	6,50 €
Caramelised Puff Pastry Millefeuille with Cane Honey Cream and Avocado Ice Cream	7,00 €
Nougat Custard with Crunchy Almonds and Biscuits Ice-Cream with Oreo	7,00 €
Our tribute to "Locas Malagueñas sweets": Heart-Shaped Puff Pastry with Custard, Puff Pastry Ice-Cream and Pastry Cream	7,50 €
Souffle with Caramel Sauce and Nougat Ice Cream	8,00 €



# Allergens

														
Veleño Ajoblanco with Mango, Oranges and Almonds with Jerez Vinegar and Figs	X					X		X					X	
Hot Vichyssoise with Broccoli, Bimis, Goat Cheese and Spiced Tomato	X			X			X						X	
Axarquía Salad with slices of Mango, Avocado, "Melillero" Tomato with Cane Honey and EVOO								X		X			X	
Quinoa Salad with Avocado, Edamame Beans, Dried Fruits & Mango Dressing						X		X		X	X	X		
Avocado Hummus with Seeds, Dried Fruits and Vegetables Chips to Dip					X	X		X			X	X		
* Cured Payoyo Goat Cheese from the "Sierra de Grazalema" and Sweet Tomato "Huevo de Toro"							X	X					X	
Spinach Croquettes with Chips, Alioli and Tomato Jam	X		X				X						X	
Sweet Potato Chips with Cane Honey														
Omelette with Happy Hen Eggs, Cod, Sweet Potato and Spring Onion with Caramelised Peppers			X	X									X	
Cous Cous de Frutos Secos con Batatas al Vino y Verduritas Salteadas	X				X			X	X		X	X		
Cous Cous with Nuts with Sweet Potatoes in Wine and Sauteed Vegetables	X	X				X		X	X					
Sauteed Royal Quinoa with Edamame and Vegetables	X					X		X	X		X	X		
Japanese Noodles Stir Fry with Sauteed Vegetables, Tofu, Roasted Almonds & Yakisoba Sauce								X						
Sautéed Green Beans with Mango on Rice, Raisin Pilaf and Almonds	X		X				X	X	X				X	
Vegetables Lasagna with Homemade Tomato and Sauteed Kale	X		X				X	X					X	
Fruit Carpaccio														
Kent Mango Sorbet														
Almonds & Chocolate Dacquoise with Coffee Cream (Gluten and Lactose Free)			X	X	X			X					X	
Caramelised Puff Pastry Millefeuille with Cane Honey Cream and Avocado Ice Cream	X		X				X						X	
Nougat Custard with Crunchy Almonds and Biscuits Ice-Cream with Oreó	X		X	X	X	X	X	X				X	X	
Our tribute to "Locas Malagueñas sweets": Heart-Shaped Puff Pastry with Custard, Puff Pastre Ice-Cream and Pastry Cream	X		X	X	X	X	X	X				X	X	
Souffle with Caramel Sauce and Nougat Ice Cream	X		X	X			X	X				X	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 vegans, celiacs and lactose-free.

Vegano



# B { *Vegano* } bou

## HOTELS

### **Nuestra cocina axárquica, malagueña y andaluza.**

Ajoblanco Veleño de Mango, Naranjas y Almendras al Vinagre de Jerez e Higos	9,50 €
Vichyssoise caliente de Brócoli y Bimis con Tomate Especiado	9,00 €
Ensalada Axarquía de Láminas de Mango, Aguacate, Tomate Melillero con Miel de Caña y AOVE	13,00 €
Ensalada Fresca de Quinoa, Aguacate y Edamame con Frutas, Frutos Secos y Vinagreta de Mango	11,50 €
Humus de Aguacate con Semillas, Frutos Secos y Chips Vegetales para Dippear	11,00 €
Batatas Fritas con Miel de Caña	6,50 €

### **Cocina internacional**

Cous Cous de Frutos Secos con Batatas al Vino y Verduritas Salteadas	10,00 €
Salteado de Quinoa Real con Edamame y Verduritas	10,50 €
Salteado de Verduritas en Wok de Noodles Japoneses, Tofu, Almendras Tostadas y Salsa de Yakisoba	10,50 €
Salteado de Judías Verdes con Mango sobre Arroz, Pilaf de Pasas y Almendras	11,00 €
Macarrones con Crema de Tomate Bimis Salteados y Frutos Secos	12,50 €















### **Pastelería de nuestro obrador**

Carpaccio de Frutas	6,00 €
Sorbete de Mango Kent	6,00 €

CONSULTE MENÚS INFANTILES  
CONSULTE NUESTRA CARTA ESPECÍFICA PARA CELÍACOS, ALÉRGICOS A LA LACTOSA Y VEGETARIANOS

SERVICIO EN MESA 2,50€ | IVA INCLUIDO

## Alérgenos

														
Ajoblanco Veleño de Mango, Naranjas y Almendras al Vinagre de Jerez e Higos	X					X	X						X	
Vichyssoise caliente de Brócoli y Bimis con Tomate Especiado	X			X			X						X	
Ensalada Axarquía de Láminas de Mango, Aguacate, Tomate Melillero con Miel de Caña y AOVE								X		X			X	
Ensalada Fresca de Quinoa, Aguacate y Edamame con Frutas, Frutos Secos y Vinagreta de Mango						X	X		X	X	X			
Humus de Aguacate con Semillas, Frutos Secos y Chips Vegetales para Dippear					X	X		X				X	X	
Batatas Fritas con Miel de Caña														
Cous Cous de Frutos Secos con Batatas al Vino y Verduritas Salteadas	X				X			X	X			X	X	
Salteado de Quinoa Real con Edamame y Verduritas	X					X		X	X				X	
Salteado de Verduritas en Wok de Noodles Japoneses, Tofu, Almendras Tostadas y Salsa de Yakisoba	X	X				X		X	X			X	X	
Salteado de Judías Verdes con Mango sobre Arroz, Pilaf de Pasas y Almendras									X					
Macarrones con Crema de Tomate Bimis Salteados y Frutos Secos	X								X				X	
Carpaccio de Frutas														
Sorbete de Mango Kent														



CEREALES

CRUSTÁCEOS

HUEVOS

PESCADO

CACAHUETES

SOJA

LECHE

FRUTOS CON CÁSCARA

APIO

MOSTAZA

SÉSAMO

DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS

ALTRAMUZES

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, celíacos y sin lactosa.

Vegan



**B { *English* } bou**  
HOTELS

# B { *Vegan* } bou

## HOTELS

### **Our gastronomy: Axarquía, Málaga and Andalusia. And an international touch.**

Veleño Ajoblanco with Mango, Oranges and Almonds with Jerez Vinegar and Figs	9,50 €
Hot Vichyssoise with Broccoli, Bimis and Spiced Tomato	9,00 €
Axarquía Salad with slices of Mango, Avocado, "Melillero" Tomato with Cane Honey and EVOO	13,00 €
Quinoa Salad with Avocado, Edamame Beans, Dried Fruits & Mango Dressing	11,50 €
Avocado Hummus with Seeds, Dried Fruits and Vegetables Chips to Dip	11,00 €
Sweet Potato Chips with Cane Honey	6,50 €

### **International Cuisine**

Cous Cous with Nuts with Sweet Potatoes in Wine and Sauteed Vegetables	10,00 €
Sauteed Royal Quinoa with Edamame and Vegetables	10,50 €
Japanese Noodles Stir Fry with Sauteed Vegetables, Tofu, Roasted Almonds & Yakisoba Sauce	10,50 €
Sautéed Green Beans with Mango on Rice, Raisin Pilaf and Almonds	11,00 €
Macaroni with Tomato Cream Sautéed Bimis and Nuts	12,50 €

### **Homemade pastries**

Fruit Carpaccio	6,00 €
Kent Mango Sorbet	6,00 €

\*SUPPLEMENT WITH MEALS 5€

\*\*SUPPLEMENT WITH MEALS 8€















\*\*\*SUPPLEMENT OF 8€ WITH OPTION TO SHARE IN BOARDING HOUSES

SEE CHILDREN'S MENUS

SEE OUR SPECIFIC MENU FOR CELIACS, LACTOSE INTOLERANT, VEGANS AND VEGETARIANS

TABLE SERVICE 2,50€ (TAXES INCLUDED)

# Allergens

														
Veleño Ajoblanco with Mango, Oranges and Almonds with Jerez Vinegar and Figs	X					X		X					X	
Hot Vichyssoise with Broccoli, Bimis and Spiced Tomato	X			X			X						X	
Axarquía Salad with slices of Mango, Avocado, "Melillero" Tomato with Cane Honey and EVOO								X		X			X	
Quinoa Salad with Avocado, Edamame Beans, Dried Fruits & Mango Dressing						X		X		X	X	X		
Avocado Hummus with Seeds, Dried Fruits and Vegetables Chips to Dip					X	X		X				X	X	
Sweet Potato Chips with Cane Honey														
Cous Cous with Nuts with Sweet Potatoes in Wine and Sauteed Vegetables	X				X			X	X			X	X	
Sauteed Royal Quinoa with Edamame and Vegetables	X					X		X	X				X	
Japanese Noodles Stir Fry with Sauteed Vegetables, Tofu, Roasted Almonds & Yakisoba Sauce	X	X				X		X	X			X	X	
Sautéed Green Beans with Mango on Rice, Raisin Pilaf and Almonds									X					
Macaroni with Tomato Cream Sautéed Bimis and Nuts	X								X				X	
Fruit Carpaccio														
Kent Mango Sorbet														



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 { *Specials* } bou  
HOTELS