



Bbou

ICONIC HOTELS

Carta Snack · Snack Menu

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 – **9,00 €**  
Malagueñan 'Ajoblanco' with raisin and sweet Málaga wine ice cream

Gazpacho andaluz con sus hortalizas y helado de AOVE – **8,50 €**  
Andalusian gazpacho with vegetables and extra virgin olive oil ice cream

Ensalada César clásica con pollo, bacon y parmesano – **12,50 €**  
Classic Caesar salad with chicken, bacon and parmesan

Ensalada Viñuela con quinoa, aguacate y edamame – **13,00 €**  
Viñuela Salad with quinoa, avocado and edamame

Burrata fresca sobre salmorejo con aceite de albahaca, acompañada de canónigos y nueces – **14,00 €**  
Fresh burrata over salmorejo drizzled with basil oil, served with lamb's lettuce and walnuts

Paté de chivo con higos y miel de caña – **12,50 €** 
Goat pâté with figs, and sugar cane honey

* Degustación de quesos de Vélez-Málaga, AOVE Verdial y almendras fritas – **17,00 €** 
Tasting of Vélez Málaga cheese, verdial EVOO and toasted almonds

** Jamón de Bellota 100% ibérico “La Dehesa de los Monteros” – **25,00 €** 
100% Ibérico ham “La Dehesa de los Monteros”

Brioche de salmón ahumado con salsa tártara y cebolla caramelizada – **14,50 €**  
Smoked salmon brioche with tartar sauce and caramelised onion

Brioche vegetariano con aguacate – **12,00 €**  
Vegetarian brioche with avocado

Sándwich Club en pan brioche con huevo frito – **12,00 €**  
Club sandwich on brioche with a fried egg

Sándwich mixto de jamón y queso a la plancha – **8,50 €**  
Grilled ham and cheese sandwich

Gambas al pil-pil – **15,50 €**
Prawns in pil-pil sauce

Degustación de croquetas: salchichón malagueño, avíos del cocido y boletus – **12,00 €**
Croquette Tasting: Malagueñan salchichón, Cocido (Spanish stew), and boletus

Veggie Burger con trufa: hamburguesa vegetal, salsa de trufa, aguacate, tomate,
lechuga y cebolla caramelizada – **18,00 €**

Truffle Veggie Burger: plant-based burger, truffle sauce, avocado, tomato, lettuce, caramelised onion

Cheese Bacon Burger: carne madurada, bacon ahumado, cheddar americano,
nuestra salsa especial y relish de pepinillo – **17,00 €**

Cheese Bacon Burger: aged beef, smoked bacon, American cheddar, our special sauce and pickle relish

Truffle Burger: carne madurada, salsa de trufa, huevo frito de corral, cebolla caramelizada,
cheddar americano y bacon ahumado – **18,00 €**

Truffle Burger: aged beef, truffle sauce, fried free-range egg, caramelised onion, American cheddar and smoked bacon

Raviolis de berenjena con salsa mediterránea y queso Doromico – **15,00 €** 

Aubergine ravioli with Mediterranean sauce and Doromico cheese

Un momento dulce · A sweet moment

El final perfecto para una comida memorable, donde los sabores auténticos de la región se encuentran con el arte de la pastelería. Cada postre es una creación artesanal diseñada para deleitar los sentidos.

*The perfect ending to a memorable meal, where the region's authentic flavours meet the art of pastry.
Each dessert is a handcrafted creation designed to delight the senses.*

Cookie de chocolate con helado de Oreo – 8,00 €

Chocolate cookie with Oreo ice cream

Dacquoise de almendras y chocolate con crema de café – 8,50 €  

Almond and chocolate dacquoise with coffee cream (gluten and lactose free)

Milhojas con crema de naranja y coulis de vainilla – 7,50 €

Mille-feuille with orange cream and vanilla coulis

Piña osmotizada con sorbete de limón – 7,50 €

Osmotised pineapple with piña colada ice cream

Pasión por el Lotus: Natillas, crumble y helado – 8,00 €

Passion for the Lotus: Custard, Crumble and Ice Cream

Sorbete de mango en dos texturas – 7,00 €

Mango sorbet in two textures

Tartita rellena con crema de limón y merengue – 8,00 €

Tartlet filled with Lemon Cream and toasted Meringue

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.

														
Ajoblanco con helado de pasas y vino de Málaga · Malagueñan ‘Ajoblanco’ with raisin and Sweet Málaga wine ice cream								X					X	
Gazpacho Andaluz con sus hortalizas y helado de AOVE · Andalusian gazpacho with vegetables and olive oil ice cream	X							X					X	
Burrata fresca sobre salmorejo con aceite de albahaca, canónigos y nueces Fresh burrata on salmorejo, drizzled with basil oil served with lamb’s lettuce and walnuts	X							X					X	
Ensalada Viñuela con quinoa, aguacate y edamame Viñuela salad with quinoa, avocado and edamame		X		X	X				X	X	X	X	X	
Paté de chivo con higos y miel de caña · Goat pate with figs, sugar cane honey and extra virgin olive oil							X	X	X	X			X	
Degustación de quesos de Vélez-Málaga, almendras fritas y confituras malagueñas Tasting of Vélez-Málaga cheeses, toasted almonds and artisanal jams from Málaga								X	X				X	
Jamón de Bellota 100% Ibérico - Dehesa Monteros · 100% Ibérico Acorn-Fed Ham – Dehesa Monteros														
Brioche de salmón ahumado con salsa tártara y cebolla caramelizada Smoked salmon brioche with tartar sauce and caramelised onion														
Brioche vegetariano con aguacate Vegetarian brioche with avocado														
Sándwich Club en pan brioche con huevo frito Club sandwich on brioche with a fried egg			X											
Sándwich mixto de jamón y queso a la plancha Grilled ham and cheese sandwich	X		X					X						
Gambas al pil-pil Prawns in pil-pil sauce	X		X					X						
Degustación de croquetas: salchichón malagueño, avíos del cocido y boletus Croquette Tasting: Malagueñan salchichón, Cocido (Spanish stew), and boletus	X	X	X	X			X						X	
Veggie Burger con trufa: hamburguesa vegetal, salsa de trufa, aguacate, tomate, lechuga y cebolla caramelizada Truffle Veggie Burger: plant-based burger, truffle sauce, avocado, tomato, lettuce, caramelised onion				X				X					X	
Cheese Bacon Burger: carne madurada, bacon ahumado, cheddar americano, nuestra salsa especial y relish de pepinill Cheese Bacon Burger: aged beef, smoked bacon, American cheddar, our special sauce and pickle relish		X	X											
Truffle Burger: carne madurada, salsa de trufa, huevo frito de corral, cebolla caramelizada, cheddar americano y bacon ahumado Truffle Burger: aged beef, truffle sauce, fried free-range egg, caramelised onion, American cheddar and smoked bacon														
Ravioli de berenjena con salsa mediterránea y queso doromico en lascas Aubergine ravioli with mediterranean sauce and slices of doromic cheese	X		X					X						
Cookie de chocolate con helado de chocolate crujiente · Chocolate cookie with oreo ice cream			X											
Dacquoise de almendras y chocolate con crema de café · Almond and chocolate dacquoise with coffee cream														
Milhojas con crema de naranja y culis de vainilla · Mille-feuilles with orange cream and vanilla coulis	X		X					X						
Piña osmotizada con sorbete de limón · Osmotised pineapple with lemon sorbet		X					X						X	
Pasión por el Lotus: Natillas, crumble y helado · Lotus Passion: Custard, crumble and ice cream	X		X					X						
Sorbete de mango en dos texturas · Mango sorbet in two textures														
Tartita rellena con crema de limón y merengue tostado · Tartlet filled with lemon cream and toasted meringue	X		X					X						

