



**B { *Espanol* } bou**  
HOTELS

# B {Restaurante} bou

## HOTELS

Nuestra cocina axárquica,  
malagueña y andaluza. Y algún toque internacional.

Gazpacho Andaluz con Virutas de Hortalizas y Helado de Aceite de Oliva	7,50 €
Ajoblanco Veleño de Mango, Naranjas y Almendras al Vinagre de Jerez con Higos	9,50 €
Gazpachuelo Malagueño de Rape y Gambas	16,00 €
Ensalada Fresca de Quinoa, Aguacate y Edamame con Frutas, Frutos Secos y Vinagreta de Mango	12,50 €
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	14,00 €
Hummus de Aguacate con Semillas, Frutos Secos y Chips Vegetales para Dippear	11,00 €
Paté de Chivo al Estilo de La Viñuela con Pan de Higo y Mango en Texturas	11,00 €
Degustación de Croquetas: Salchichón Malagueño, Huevos con Chorizo y Morcilla de Cebolla	10,50 €
Secreto Ibérico en Tiras con Huevos Rotos de Gallinas Felices, Aguacate y Chips	14,00 €
Salteado de Setas con Huevos de Gallinas Felices a Baja Temperatura y Cremoso Trufado	12,00 €
* Tatakí de Vaca Madurada Simmental (200gr)	17,00 €
* Matrimonio de Anchoa y Boquerón en Vinagre con Tartar de Tomate	18,00 €
* Queso Payoyo de Cabra Curado de la Sierra de Grazalema	17,00 €
** Jamón Ibérico 100% La Dehesa de Los Monteros, Tostas de Pan Cristal y Tomate Rallado con AOVE Verdial	23,00 €
Raviolis de Boletus con Crema de Tomate a la Albahaca, Almendras y Lascas de Semicurado	13,50 €

\*SUPLEMENTO CON RÉGIMEN ALIMENTICIO 5€

\*\*SUPLEMENTO CON RÉGIMEN ALIMENTICIO 8€

CONSULTE MENÚS INFANTILES

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

SERVICIO EN MESA 2,50€ | IVA INCLUIDO

## Platos del mar

Arroz Caldoso de Alcachofas y Langostino Salvaje	16,00 €
Lubina de Estero en Adobo Gaditano y Frita, con Escalibada Templada de Verduras	18,00 €
Suprema de Salmón con Verduras Salteadas y Emulsión de Piquillos	18,50 €
Lomo de Bacalao Asado, Pil Pil Suave de Mango, Habichuelas Verdes y Moscateles	20,00 €
* Lomo de Rodaballo con Mortero Axárquico de Calabaza en Adobillo y Tirabeques Salteados	22,00 €



## Carnes

Pollito Picantón guisado en Jugo de Manzanilla, Shitakes y Tomillo Limonero	16,50 €
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	19,50 €
Cachopo de Ternera, Jamón Ibérico y Queso Suave de Vélez-Málaga	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)	30,00 €
** Chivo de Canillas Asado Lentamente en su Jugo de Tomillo y Romero	23,50 €

## Pastelería de nuestro obrador

Sorbete de Mango Kent en dos Texturas	6,50 €
Natillas de Turrón, Crocanti de Almendras y su Helado de Galletas con Barquillos y Oreo Rota	7,50 €
Crema de Yogurt y Chocolate Blanco con Fruta de Temporada y Crumble de Torta de Algarrobo	7,50 €
Milhojas de Hojaldre Caramelizado con Crema de Miel de Caña y Helado de Aguacate	8,00 €
Tartita de Queso al Horno muy Cremosa	8,00 €
Dacquoise de Almendras y Chocolate con Crema de Café (libre de gluten y lactosa)	8,50 €
Souflé Calado con Crema de Leche y su Helado de Turrón	8,50 €

# Alérgenos

														
Gazpacho Andaluz con Virutas de Ibérico y Helado de Aceite	X						X						X	
Ajoblanco Veleño de Mango, Naranjas y Almendras			X				X	X					X	
Gazpachuelo Malagueño de Rape y Gambas		X	X	X			X		X	X				X
Ensalada Fresca de Quinoa, Aguacate y Edamame						X	X		X	X	X			
Ensalada Axarquía de Láminas de Mango, Aguacate							X		X	X			X	
Esturión de Riofrío Ahumado en Dados con nuestra Ensalada			X	X					X				X	
Hummus de Aguacate con Semillas, Frutos Secos y Chips					X	X		X			X	X		
Paté de Chivo al Estilo de La Viñuela con Pan de Higo	X						X	X					X	
Degustación de Croquetas: Salchichón Malagueño, Huevos	X		X				X		X				X	
Secreto Ibérico en Tiras con Huevos Rotos de Gallinas			X											
Salteado de Setas con Huevos de Gallinas Felices			X				X						X	
Tataki de Vaca Madurada Simmental (200gr)							X						X	
Matrimonio de Anchoa y Boquerón en Vinagre con Tartar	X			X									X	
Queso Payoyo de Cabra Curado de la Sierra de Grazalema							X	X					X	
Jamón Ibérico 100% La Dehesa de Los Monteros, Tostas	X													
Raviolis de Boletus con Crema de Tomate a la Albahaca, Almendras y Lascas de Parmesano	X		X				X	X					X	
Arroz Caldoso de Alcachofas y Langostino Salvaje		X	X						X				X	X
Suprema de Salmón con Verduras Salteadas	X			X									X	
Lubina de Estero en Adobo Gaditano y Frita, con Asadillo	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				X									X	
Pollito Picantón guisado en Jugo de Manzanilla,												X	X	
Cordero Confitado en Canela y Naranja, Batatas al Vino	X								X	X		X	X	
Pluma Ibérica Laminada a la Brasa, chimichurri y Papas	X					X				X			X	
Cachopo de Ternera, Jamón Ibérico y Queso Suave	X		X				X						X	
Solomillo de Ternera del Valle de Los Pedroches							X		X	X			X	
T-Bone a la Brasa de Vaca Jersey Madurada (500gr)							X						X	
Chivo de Canillas Asado Lentamente en su Jugo							X	X	X				X	
Sorbete de Mango Kent en dos Texturas														
Natillas de Turrón , Crocanti de Almendras			X		X	X		X					X	
Crema de Yogurt y Chocolate Blanco con Fruta de Temporada	X		X				X						X	
Milhojas de Hojaldre Caramelizado	X		X		X	X	X	X				X	X	
Tartita de Queso al Horno muy Cremosa														
Dacquoise de Almendras y Chocolate con Crema de Café	X		X		X		X	X					X	
Souflé Calado con Crema de Leche y su Helado de Turrón	X		X		X		X	X				X	X	



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, veganos, celíacos y sin lactosa.



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

# B {Restaurant} bou

## HOTELS

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

Andalusian Gazpacho Cold Soup with Vegetables Shavings & Olive Oil Ice Cream	7,50 €
Ajoblanco de Vélez (Garlic Cold Soup) with Mango, Oranges and Almonds with Jerez Vinegar & Figs	9,50 €
Hot "Malagueña" Vichyssoise of Monkfish and Prawns	16,00 €
Quinoa Salad with Avocado, Edamame Beans, Dried Fruits & Mango Dressing	12,50 €
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)	14,00 €
Avocado Hummus with Seeds, Dried Fruits and Vegetables Chips to Dip	11,00 €
Viñuela-Style Goat Pate with Figs Cake and Textured Mango	11,00 €
Tasting of Croquettes: Malaguenian Spicy Sausage, Eggs with Chorizo and Blood Sausage with Onion	10,50 €
Iberian Pork Strips with Scrambled Eggs (Happy Hen Eggs), Avocado and Chips	14,00 €
Sautéed Mushrooms with Eggs (Happy Hen Eggs) at low temperature and Creamy Truffle	12,00 €
* Simmental Matured Cow Tataki (200 gr.)	17,00 €
* "Boquerón" from Málaga and Anchovy with Tomato Tartar and Crystal Bread with Arbequina Olive Oil	18,00 €
* Cured Payoyo Goat Cheese from the "Sierra de Grazalema"	17,00 €
** 100% Iberian Ham from La Dehesa de Los Monteros with Crystal Bread and Tomato with Verdial Olive Oil	23,00 €
Boletus Mushroom Ravioli with Tomato & Basil, Almonds, and Cheese Shavings	13,50 €

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

SEE CHILDREN'S MENU  
SEE OUR SPECIFIC MENU FOR CELIACS, 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 €
Fried Sea Bass with Marinade from Cadix with "Escalibada" Warm Roast Vegetable Salad	18,00 €
Salmon Supreme with Sautéed Vegetables and Piquillo Pepper Emulsion	18,50 €
Roasted Cod Loin with Mango Pil Pil Sauce, Green Beans and Muscat Raisins	20,00 €
* Turbot Loin with Axarquian Pumpkin in Sauce and Sauteed Snow Peas	22,00 €

## Meat

"Picantón Chicken" stewed in its Manzanilla Wine Juice, Shitakes and Lemon Thyme	16,50 €
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	19,50 €
Veal Cordon Bleu "Cachopo" with Iberian Ham & Cheese from "Vélez-Málaga"	18,00 €
* Grilled Beef Fillet from "Pedroches's Valley"	23,00 €
** Grilled T-Bone (Matured Jersey Cow) 500 gr.	30,00 €
** Slow Roasted Goat form the Local Town of "Canillas de Aceituno" with Thyme & Rosemary Gravy	23,50 €

## Homemade pastries

Kent Mango Sorbet in Two Textures	6,50 €
Nougat Custard with Crunchy Almonds and Biscuits Ice-Cream with Oreo	7,50 €
Yogurt and White Chocolate Cream with Seasonal Fruit and "Torta de Algarrobo" Crumble	7,50 €
Caramelised Puff Pastry Millefeuille with Cane Honey Cream and Avocado Ice Cream	8,00 €
Creamy Cheesecake with Raspberries	8,00 €
Almonds and Chocolate Dacquoise with Coffee Cream (Gluten and Lactose Free)	8,50 €
Souffle with Caramel Sauce and Nougat Ice Cream	8,50 €

# Allergens

														
Andalusian Gazpacho Cold Soup with Iberian Ham Shavings	X						X						X	
Ajoblanco de Vélez (Garlic Cold Soup) with Mango, Oranges			X				X	X					X	
Hot "Malagueña " Vichyssoise of Monkfish and Prawns		X	X	X			X		X	X				X
Quinoa Salad with Avocado, Edamame Beans, Dried Fruits						X		X		X	X	X		
Axarquía Salad with Slices of Mango								X		X			X	
Smoked Sturgeon from "Riofrio" with Malaguenian Salad			X	X						X			X	
Avocado Hummus with Seeds, Dried Fruits and Vegetables					X	X		X				X	X	
Viñuela-Style Goat Pate with Figs Cake and Textured Mango	X						X	X					X	
Tasting of Croquettes: Malaguenian Spicy Sausage, Eggs	X		X				X		X				X	
Iberian Pork Strips with Scrambled Eggs (Happy Hen Eggs),			X											
Sautéed Mushrooms with Eggs (Happy Hen Eggs)			X				X						X	
Simmental Matured Cow Tatakí (200 gr.)							X						X	
"Boquerón" from Málaga and Anchovy with Tomato Tartar and	X			X									X	
Cured Payoyo Goat Cheese from the "Sierra de Grazalema"							X	X					X	
100% Iberian Ham from La Dehesa de Los Monteros	X													
Boletus Mushroom Ravioli with Tomato & Basil, Almonds and	X		X				X	X					X	
Soupy Rice with Artichokes and Wild King Prawn		X		X						X			X	X
Salmon Supreme with Sautéed Vegetables				X		X							X	
Fried Sea Bass with Marinade from Cadix	X			X									X	
Roasted Cod Loin with Mango Pil Pil Sauce, Green Beans				X					X					
Turbot Loin with Axarquian Pumpkin in Sauce and Sauteed				X									X	
"Picantón Chicken" stewed in its Manzanilla Wine Juice													X	X
Cooked Lamb in Cinnamon and Orange with Sweet Potatoes	X								X	X			X	X
Grilled Iberian Pork Loin with Chimichurri and Potatoes	X					X					X		X	
Veal Cordon Bleu "Cachopo" with Iberian Ham & Cheese	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							X	X	X				X	
Kent Mango Sorbet in Two Textures														
Nougat Custard with Crunchy Almonds			X		X	X			X				X	
Yogurt and White Chocolate Cream	X		X				X						X	
Caramelised Puff Pastry Millefeuille	X		X		X	X	X	X					X	X
Creamy Cheesecake with Raspberries														
Almonds and Chocolate Dacquoise	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 vegetarians, vegans, celiacs and lactose-free.





**B { *Deustch* } bou**  
HOTELS

# B {Restaurant} bou

## HOTELS

### Unsere spezielle Küche der Region Axarquía, Málaga und Andalusien.

Gazpacho Andaluz (typische kalte andalusische Gemüsesuppe) mit Streifen vom Iberischen Schinken und Olivenöl-Eis	7,50 €
Ajoblanco (regionaltypische kalte mandel-Mango-Orangen-Suppe) mit Feigen und Leberpasteten-Eis	9,50 €
Vichyssoise (warme gebundene Gemüsesuppe) von Broccoli und Bimis mit Ziegenkäse und Lachs	9,50 €
Frischer Quinoa-Salat mit Avocado, japanischen Sojabohnen mit Früchten sowie Mango-Vinaigrette	11,50 €
Axarquía-Salat von Mangoscheiben, Avocado un Melillero-Tomaten mit Zuckerrohrsirup und AOVE-Öl	13,00 €
Malaga-Salat von geräucherten Würfeln des Störs aus Riofrio, lauwarmen Kartoffeln und Avocados mit Mayonnaise	13,50 €
Avocadohumus mit Sesam und Trockenobst sowie Gemüsechips zum Dippen	11,00 €
Cremige Pastete vom Zicklein nach Vinuela-Art mit Mango und Olivenöl-Cracker	10,00 €
Auswahl and andalusischen Korketten mirt Füllungen von Salami der Region, Blutwurst mrt Zwiebeln und Chorizo mit Ei	9,50 €
Gezupftes Rührei mit Streifen vom Secreto Ibérico ("geheimes Filet" des Iberischen Schweins) mit Avocado und Chips	13,50 €
Tortilla mit Eiern von glücklichen Hühnern, Kabeljau, Süsskartoffel und Lauchzwiebeln mit karamelisiertem Paprika	13,50 €
* Tataki vom Simmentaler Rind (dry aged 200gr)	16,00 €
* "Vermählung" von Sardine und Sardelle mit Tomatentartar und Kristall-Brot mit Aberquina-öl	18,00 €
* Reifer Payoyo-ziegenkäse aus der Sierra de Grazalema.....	16,00 €
* Platte vom Iberischen Schinken aus der "Dehesa de los Monteros" mit * Eichel-und Maronenfütterung	22,00 €
Steinpilz-Ravioli mit Tomaten-Basilikum-Creme, Mandeln und Parmesansplittern	13,00 €

ZUSCHLAG AU ALIMENTAIRE RÉGIME JE  
\*\*ZUSCHLAG AU ALIMENTAIRE RÉGIME8€

ENFANT-MENUU VERFÜGBAR  
MENÚS SANS GLUTEN, SANS LACTOSE, VÉGÉTALIEN ET VÉGÉTARIEN VERFÜGBAR

PRIX DE TABELLE 2,50€ | TVA INKLUSIVE

## Aus dem Meer

Saftiger Reis mit Artischocken und wilden Garnelen	15,50 €
Lachsschnitte mit Quinoa, grünen Bohnen und Paprika-Emulsion	16,50 €
Frittierter Wolfsbarsch, mariniert nach Cádiz Art, mit einer Gemüsebasis und Alioli	18,00 €
Gebratenes Kabeljaufilet mit mildem Mango-Pil Pil, grünene Bohnen, frischer mango und Moskatel-Trauben	19,50 €
* Filet vom Steinbutt mit Axarquíatypischer Beilage von gemörsertem Kürbis und Zuckerschoten	21,50 €

## Fleisch

Meer und Gebirge aus der Brust von Freilandgeflügel und Riesengarnele mit Curry-Kokosmilchsauce, dreierlei Reis und karamelisierter Ananas	15,50 €
Konfiertes Lammfleisch (in Zimt und Orange), mit Süßkartoffel, Cous Cous und geschwenktem Gemüse	17,00 €
Pluma Ibérica – Gebrillte Scheiben von einem besonderen Stück aus dem Rücken des Iberischen Schweins mit Chimichurri und Papas mit Mojo Verde	19,50 €
Cachopo vom Rind (eine Art asturisches Cordon bleu) mit Iberischem Schinken und midem Käse aus Vélez-Málaga	17,50 €
* Rinderfilet aus dem "Valle de los Pedroches"	23,00 €
* T-Bone Rôti de	27,50 €
* Milchzicklein aus Canillas, im eigenen Saft mit Tymian und Rosmarin sanft gegart	23,00 €

## Homemade pastries

Sorbet von der Kent-Mango	6,00 €
Dacquoise (Baiser-Art) von Mandeln und Schokolade von Crema de Café (gluten-u. klaktosefrei)	6,50 €
Karamel.isierte Blätterteigschnitte mit Creme wom Zuckerrohr-Sirup und Avocado-Eis	7,00 €
Karamellpudding mit Mandelkrokant und Kekseis mit Waffeln und Oreokrümel	7,00 €
Verrücktes Blätterteigtörtchen nach Málaga-Art: mit Karamellpuddingfüllung und Blätterteig-Eis und Eigelb-Glasur	7,50 €
Käsecreme-Törtchen mit Himbeeren	7,00 €
Soufflé von Milchkaramell und Turrón-Eis	8,00 €

# Allergene

														
Gazpacho Andaluz	X						X						X	
Ajoblanco (regionaltypische kalte mandel-Mango-Orangen-Suppe) mit Feigen und Leberpasteten-Eis			X				X	X					X	
Vichyssoise (warme gebundene Gemüsesuppe)	X			X			X						X	
Frischer Quinoa-Salat mit Avocado, japanischen Sojabohnen mit Früchten sowie Mango-Vinaigrette						X		X		X	X	X		
Axarquía-Salat von Mangoscheiben, Avocado un Melillero-Tomaten mit Zuckerrohrsirup und AOVE-Öl														
Malaga-Salat von geräucherten Würfeln			X	X						X			X	
Avocadohumus mit Sesam					X	X		X				X	X	
Cremige Pastete vom Zicklein nach Vinuela-Art mit Mango und Olivenöl-Cracker	X						X	X					X	
Auswahl andalusischen Korketten mirt Füllungen von Salami der Region, Blutwurst mrt Zwiebeln und Chorizo mit Ei	X		X				X		X				X	
Gezupftes Rührei mit Streifen vom Secreto Ibérico			X											
Tortilla mit Eiern von glücklichen Hühnern			X	X									X	
Tataki vom Simmentaler Rind (dry aged 200gr)							X						X	
"Vermählung" von Sardine und Sardelle mit Tomatentartar und Kristall-Brot mit Aberquina-öl	X			X									X	
Reifer Payoyo-ziegenkäse aus der Sierra de Grazalema....							X	X					X	
Platte vom Iberischen Schinken aus der "Dehesa de los Monteros" mit Eichel-und Maronenfütterung	X													
Steinpilz-Ravioli mit Tomaten-Basilikum-Creme	X		X				X	X					X	
Saftiger Reis mit Artischocken und wilden Garnelen		X		X					X				X	X
Lachsschnitte mit Quinoa, grünen Bohnen und Paprika-Emulsion				X		X							X	
Frittierter Wolfsbarsch, mariniert nach Cádiz Art	X			X									X	
Gebratenes Kabeljaufilet mit mildem Mango-Pil Pil, grünene				X					X					
Filet vom Steinbutt mit Axarquíatypischer Beilage von				X									X	
Meer und Gebirge aus der Brust von Freilandgeflügel		X						X	X			X	X	
Konfiertes Lammfleisch	X							X	X			X	X	
Pluma Ibérica – Gegrillte Scheiben von einem besonderen	X					X				X			X	
Cachopo vom Rind (eine Art asturisches Cordon bleu) mit	X		X				X						X	
Rinderfilet aus dem "Valle de los Pedroches"							X		X	X			X	
T-Bone Rôti de							X						X	
Milchzicklein aus Canillas, im eigenen Saft mit Tymian und							X	X	X				X	
Sorbet von der Kent-Mango														
Dacquoise (Baiser-Art) von Mandeln und Schokolade von			X		X	X		X					X	
Karamel.lisierte Blätterteigschnitte mit Creme wom	X		X				X						X	
Karamellpudding mit Mandelkrokant	X		X		X	X	X	X					X	X
Verrücktes Blätterteigtörtchen nach Málaga-Art	X		X		X	X	X	X					X	X
Käsecreme-Törtchen mit Himbeeren	X		X		X		X	X					X	
Soufflé von Milchkaramell und Turrón-Eis	X		X		X		X	X					X	X



Allergene und Lebensmittelunverträglichkeiten: Diese Allergene sind Bestandteil der Beilagen, Wenn Sie möchten, können Sie Ihr Gericht also abändern, ohne die Essenz unserer Küche zu verlieren. Konsultieren Sie unser Team. Wir haben spezielle Menüs für Vegetarier, Vegan, Zöliakie und laktosefrei.



**B { *Francis* } bou**  
HOTELS

# B {Restaurant} bou

## HOTELS

De notre région: L'Axarquía, Málaga et L'Andalousie. Et un peu Internationale.

Andalusian Gazpacho Cold Soup with Vegetables Shavings & Olive Oil Ice Cream	7,50 €
Ajoblanco de Vélez (Soupe Froide à l'Ail) avec des Oranges, des Amandes au Vinaigre de Jerez, des Figues et de la Glace de Foie-Grass	9,50 €
Vichyssoise Chaude avec du Brocoli, des Bimis, du Fromage de Chèvre, du Saumon et de la Tomate Épicée	9,50 €
Salade Fraîche de Quinoa avec de l'Avocat, de l'Edamame, des Fruits, des Fruits Secs et de la Vinaigrette à la Mangue	11,50 €
Salade de l'Axarquía avec de la Mangue, de l'Avocat et de la Tomate "Melillero"	13,00 €
Esturgeon Fumé de Riofrío avec de la Salade de Málaga (avec de la Pomme-de-Terre Temperée, de l'Avocat et de la Mayonnaise à l'Huile d'Olive Pìcual)	13,50 €
Houmous à l'Avocat avec des Graines, des Fruits Secs et des Chips de Légumes	11,00 €
Paté de Chevreau façon Viñuela avec du Gâteau (Pain Romain) et de la Mangue	10,00 €
Dégustation de Croquettes: au Saucisson de Málaga, aux Oeufs avec du Chorizo et au Boudin à l'Oignon	9,50 €
Secreto Ibérique Laminé avec des Oeufs Brouillés(de Poulets Heureux) de l'Avocat et des Chips	13,50 €
Omelette avec des Oeufs de Poulets Heureux avec de la Morue, de la Patate Douce et de la Ciboulette avec des Poivrons Caramélisés	13,50 €
* Tataki de Boeuf Maturé Simmental (200gr)	16,00 €
* "Boquerón" de Málaga et Anchois au Vinaigre avec de la Tomate et du Pain de Cristal avec de l'Huile d'Olive Arbequina	18,00 €
* Fromage "Payoyo" de Chèvre Sec de "Sierra de Grazalema" et de la Tomate Douce "Huevo de Toro" du Guadalhorce	16,00 €
* Assiette de Jambon Ibérique 100% de La Dehesa de Los Monteros avec du Pain Cristal et de la Tomate à l'Huile d'Olive Verdial	22,00 €
Raviolis de Boletus avec de la Crème à la Tomate et au Basilic, des Amandes et du Parmesan	13,00 €

\* SUPPLÉMENT AU RÉGIME ALIMENTAIRE 5€

\*\*SUPPLÉMENT AU RÉGIME ALIMENTAIRE 8€

\*\*\*SUPLEMENTO DE 8€ CON OPCIÓN DE COMPARTIR EN PENSIONES

MENU ENFANT DISPONIBLE

MENUS SANS GLUTEN, SANS LACTOSE, VÉGÉTALIEN ET VÉGÉTARIEN DISPONIBLES

## Poissons

Riz au Bouillon avec des Artichauts et de la Grosse Crevette Sauvage	15,50 €
Saumon avec de la Quinoa, des Haricots Verts et de la Sauce aux Poivrons "Piquillos"	16,50 €
Loup de Mer d'Astuaire Frit dans son Marinade de Cadix avec des Légumes et de l'Aïoli à la Spiruline	18,00 €
Morue Grillée avec de la Sauce à la Mangue, des Haricots Verts, de la Mangue Fraîche et des Raisins Muscat	19,50 €
* Turbot avec de la Sauce à la Courge et des Pois Mange-Tout	21,50 €

## Viandes

Blanc de Poulet de Ferme et Grosse Crevette Sauvage avec de la Sauce Curry (avec du Lait de Coco et de la Mangue) avec Trio de Riz et de l'Ananas Caramélisé	15,50 €
Agneau Confit à la Cannelle et à l'Orange avec des Patates Douces au Vin Doux, du Cous Cous et des Légumes Sautées	17,00 €
Plume de Porc ibérique Laminée sur la Braise avec du Chimichurri et des Pommes-de-Terre au Mojo Vert	19,50 €
Cachopo de Boeuf avec du Jambon Ibérique et du Fromage Doux de Vélez-Málaga	17,50 €
* Aloyau de Veau sur la Braise du Valle de los Pedroches	23,00 €
* T-Bone Boeuf Maturé Jersey. 500 gr.	27,50 €
* Gigot de Chevreau de "Canillas" dans son Jus de Thym et de Romarin	23,00 €

## Desserts

Sorbet à la Mangue Kent	6,00 €
Dacquoise aux Amandes et au Chocolat avec de la Crème de Café (sans Gluten et sans Lactose)	6,50 €
Millefeuille Caramélisé avec de la Crème à la Canne à Sucre et de la Glace à l'Avocat	7,00 €
Crème Dessert au Nougat avec des Amandes Crocanti, de la Glace au Biscuit et de l'Oreo	7,00 €
Notre tribute au Dessert "Loca Malagueña": Palmier "Cayetana" à la Crème Dessert avec de la Glace au Millefeuille et de la Confiserie au Jaune d'Oeuf et au Sucre	7,50 €
Tarte Crémeuse au Fromage avec des Fruits Rouges	7,00 €
Soufflé à la Crème de Lait avec de la Glace au Nougat	8,00 €

# Allergènes

														
Gazpacho Andalous avec du Jambon Ibérique et de la Glace	X						X						X	
Ajoblanco de Vélez (Soupe Froide à l'Ail) avec des Oranges,			X				X	X					X	
Vichyssoise Chaude avec du Brocoli, des Bimis, du Fromage	X			X			X						X	
Salade Fraîche de Quinoa avec de l'Avocat, de l'Edamame,						X		X		X	X	X		
Salade de l'Axarquía avec de la Mangue, de l'Avocat														
Esturgeon Fumé de Riofrío avec de la Salade de Málaga			X	X						X			X	
Houmous à l'Avocat avec des Graines, des Fruits Secs					X	X		X				X	X	
Paté de Chevreau façon Viñuela avec du Gâteau	X						X	X					X	
Dégustation de Croquettes: au Saucisson de Málaga,	X		X				X		X				X	
Secreto Ibérique Laminé avec des Oeufs Brouillés			X											
Omelette avec des Oeufs de Poulets Heureux			X	X									X	
Tataki de Boeuf Maturé Simmental (200gr)							X						X	
"Boquerón" de Málaga et Anchois au Vinaigre	X			X									X	
Fromage "Payoyo" de Chèvre Sec de "Sierra de Grazalema"							X	X					X	
Asiette de Jambon Ibérique 100%	X													
Raviolis de Boletus avec de la Crème à la Tomate	X		X				X	X					X	
Riz au Bouillon avec des Artichauts et de la Grosse Crevette		X		X					X				X	X
Saumon avec de la Quinoa, des Haricots Verts et de la Sauce				X	X								X	
Loup de Mer d'Astuaire Frit dans son Marinade de Cadix	X			X									X	
Morue Grillée avec de la Sauce à la Mangue, des Haricots				X				X						
Turbot avec de la Sauce à la Courge et des Pois Mange-Tout				X									X	
Blanc de Poulet de Ferme et Grosse Crevette Sauvage		X						X	X			X	X	
Agneau Confit à la Cannelle et à l'Orange avec des Patates	X							X	X			X	X	
Plume de Porc ibérique Laminée sur la Braise avec du	X					X				X			X	
Cachopo de Boeuf avec du Jambon Ibérique et du Fromage	X		X				X						X	
Aloyau de Veau sur la Braise du Valle de los Pedroches							X		X	X			X	
T-Bone Boeuf Maturé Jersey. 500 gr.							X						X	
Gigot de Chevreau de "Canillas" dans son Jus de Thym							X	X	X				X	
Sorbet à la Mangue Kent														
Dacquoise aux Amandes et au Chocolat avec de la Crème			X	X	X		X						X	
Millefeuille Caramélisé avec de la Crème à la Canne à Sucre	X		X				X						X	
Crème Dessert au Nougat avec des Amandes Crocanti	X		X	X	X	X	X	X				X	X	
Notre tribute au Dessert "Loca Malagueña":	X		X	X	X	X	X	X				X	X	
Tarte Crémeuse au Fromage avec des Fruits Rouges	X		X	X			X	X					X	
Soufflé à la Crème de Lait avec de la Glace au Nougat	X		X	X			X	X				X	X	



Allergènes et intolérances alimentaires : Certains allergènes font partie des accompagnements, Ainsi, si vous le souhaitez, vous pouvez modifier votre plat sans perdre l'essence de notre cuisine. Consultez notre équipe. Nous avons des menus spéciaux pour les végétariens, les végane, les coeliaques et les sans lactose.