

B {Room Service} bou

HOTELS

Entrantes

"Desayuno Continental con Zumo de Naranja , Café, Pan Hogaza y Pan Cereal, Mermelada, Mantequilla, Aceite, Pieza de Bollería y Fruta."	12,00
*Suplemento sobre el precio del desayuno	
Gazpacho Andaluz con Virutas de Hortalizas y Helado de Aceite de Oliva	9,50 €
Ajoblanco Veleño de Mango, Naranjas y Almendras al Vinagre de Jerez con Higos	11,50 €
Caldito del Puchero con sus Avíos	8,00 €
Paté de Chivo al Estilo de La Viñuela con Pan de Higo y Mango en Texturas	13,00 €
Hummus de Aguacate con Semillas, Frutos Secos y Chips Vegetales para Dippear	13,00 €
Ensalada Fresca de Quinoa, Aguacate y Edamame con Frutas, Frutos Secos y Vinagreta de Mango	14,50 €
*Queso Payoyo de Cabra Curado de la Sierra de Grazalema	19,00 €
**Jamón Ibérico 100% La Dehesa de Los Monteros, Tostas de Pan Cristal y Tomate Rallado con AOVE Verdial	25,00 €
Degustación de Croquetas: Salchichón Malagueño, Huevos con Chorizo y Morcilla con Cebolla	12,50 €
Bagel de Salmón Ahumado, Cebolla Caramelizada Salsa Tártarta y Patatas Deluxe	15,00 €
Sandwich Mixto de Jamón y Queso con Patatas Fritas	9,00 €
Sandwich Club "La Viñuela" con Patatas Deluxe	15,00 €
Raviolis de Boletus con Crema de Tomate a la Albahaca, Almendras y Lascas de Semicurado	15,50 €
Lasaña Vegetal con Tomate Casero	18,50 €
Lomo de Bacalao Asado con Pil pil suave de Mango, Habichuelas Verdes, Mango Fresco y Moscateles	23,00 €
Hamburguesa "La Viñuela" de Ternera con Tomate, Lechuga, Queso , Bacon y Mahonesa con Patatas Deluxe	17,00 €
Pollito Picantón guisado en Jugo de Manzanilla, Shitakes y Tomillo Limonero	18,50 €
Cachopo de Ternera, Jamón Ibérico y Queso Suave de Vélez-Málaga	20,00 €
*Solomillo de Ternera del Valle de Los Pedroches a la Parrilla	25,00 €

*SUPLEMENTO 1,50 € POR BEBIDA EN HABITACION

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

IVA INCLUIDO

CONSULTE MENÚS INFANTILES

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

Pastelería de nuestro obrador

Carpaccio de Frutas de Temporada	9,00 €
Natillas de Turrón, Crocanti de Almendras y su Helado de Galletas con Barquillos y Oreo Rota	9,00 €
Crema de Yogurt y Chocolate Blanco con Fruta de Temporada y Crumble de Torta de Algarrobo	9,00 €
Dacquoise de Almendras y Chocolate con Crema de Café (libre de gluten y lactosa)	9,50 €

Alérgenos

Gazpacho Andaluz con Virutas de Ibérico y Helado de Aceite	X						X						X	
Ajoblanco Veleño de Mango,			X				X	X					X	
Caldito del Puchero con sus Avíos	X		X						X				X	
Pate de Chivo al estilo Viñuela	X						X	X					X	
Ensalada Fresca de Quinoa, Aguacate y Edamame						X		X		X	X	X	X	
Hummus de Aguacate con Semillas, Frutos Secos y Chips					X	X		X				X	X	
*Queso Payoyo de Cabra Curado de la Sierra de Grazalema							X	X					X	
**Jamón Ibérico 100% la Dehesa de los Monteros													X	
Degustación de Croquetas: Salchichón Malagueño, Huevos	X		X				X		X				X	
Bagel de Salmón Ahumado, Cebolla Caramelizada Salsa	X		X	X		X	X		X	X	X	X	X	
Sandwich Mixto de Jamón y Queso con Patatas Fritas	X		X				X				X			
Sandwich Club "La Viñuela" con Patatas Deluxe	X		X				X							
Raviolis de Boletus con Crema de Tomate a la Albahaca,	X		X				X	X					X	
Lasaña Vegetal con Tomate Casero	X		X				X	X	X				X	
Lomo de Bacalao Asado con Pil pil suave de Mango,				X				X						
Hamburguesa "La Viñuela" de Ternera con Tomate, Lechuga,	X		X				X				X	X	X	
Pollito Picantón guisado en Jugo de Manzanilla												X	X	
Solomillo de Ternera del Valle de Los Pedroches a la Parrilla							X		X	X			X	
Cachopo de Ternera, Jamón Ibérico y Queso Suave	X		X				X						X	
Carpaccio de Frutas de Temporada														
Natillas de Turrón, Crocanti de Almendras y su Helado de	X		X		X	X	X	X				X	X	
Crema de Yogurt y Chocolate Blanco	X		X		X	X	X	X				X	X	
Dacquoise de Almendras y Chocolate con Crema de Café			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 {Room Service} bou

HOTELS

Starters

Continental Breakfast with Orange Juice, Coffee, Whole-Grain Bread and White Bread, Jam, Butter, Olive Oil and one Pastry. *Supplement over the price of breakfast	12,00 €
Andalusian Gazpacho Cold Soup with Iberian Ham Shavings & Olive Oil Ice Cream	9,50 €
Ajoblanco de Vélez (Garlic Cold Soup) with Mango, Oranges and Almonds with Jerez Vinegar & Figs	11,50 €
Restorative "Puchero" Soup	8,00 €
Viñuela-Style Goat Pate with Figs Cake and Textured Mango	13,00 €
Avocado Hummus with Seeds, Dried Fruits and Vegetables Chips to Dip	13,00 €
Quinoa Salad with Avocado, Edamame Beans, Dried Fruits & Mango Dressing	14,50 €
* Cured Payoyo Goat Cheese from the "Sierra de Grazalema"	19,00 €
**100% Iberian Ham from La Dehesa de Los Monteros with Crystal Bread and Tomato with Verdial Olive Oil	25,00 €
Tasting of Croquettes: Malagueño Salchichón, Eggs with Chorizo and Blood Sausage with Onion	12,50 €
Salmon Bagel with Caramelised Onions, Tartar Sauce and Deluxe Potatoes	15,00 €
Ham & Cheese Sandwich with Chips Deluxe Potatoes	9,00 €
La Viñuela' Style Club Sandwich with Deluxe Potatoes	15,00 €
Boletus Mushroom Ravioli with Tomato & Basil, Almonds, and Cheese Shavings	15,50 €
Vegetables Lasagna with Homemade Tomato	18,50 €
Roasted Cod Loin with Mango Pil pil Sauce, Green Beans, Fresh Mango and Muscat Raisins	23,00 €
La Viñuela' Style Beef Burger with Tomato, Lettuce, Cheese, Bacon, Mayonnaise & Deluxe Potatoes	17,00 €
"Picantón Chicken" stewed in its Manzanilla Wine Juice, Shitakes and Lemon Thyme	18,50 €
Veal Cordon Bleu "Cachopo" with Iberian Ham & Cheese from "Vélez-Málaga"	20,00 €
*Grilled Beef Fillet from "Pedroches's Valley"	25,00 €

*SUPPLEMENT €1.50 PER DRINK IN ROOM

*SUPPLEMENT PER PERSON €2.50 FOR BREAD, BUTTER OR OLIVE OIL,

VAT INCLUDED











ASK CHILDREN'S MENUS

ASK OUR SPECIFIC MENU FOR CELIACS, ALLERGICS TO LACTOSE, VEGANS AND VEGETARIANS

Homemade pastries

Fruit Carpaccio	9,00 €
Nougat Custard with Crunchy Almonds and Biscuits Ice-Cream with Oreo	9,00 €
Yogurt and White Chocolate Cream with Seasonal Fruit and "Torta de Algarrobo" Crumble	9,00 €
Almonds & Chocolate Dacquoise with Coffee Cream (Gluten and Lactose Free)	9,50 €

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	
Restorative "Puchero" Soup	X		X						X				X	
Viñuela-style Goat Pate with Textured Mango	X						X	X					X	
Hummus de Aguacate con Semillas, Frutos Secos y Chips					X	X		X				X	X	
Quinoa Salad with Avocado, Edamame Beans, Dried Fruits &						X		X			X	X	X	
* Cured Payoyo Goat Cheese from the "Sierra de Grazalema"							X	X					X	
**Chestnut & Acorn Fed 100% Iberian Ham from La Dehesa													X	
Tasting of Croquettes: Malagueño Salchichón, Eggs with	X		X				X		X				X	
Salmon Bagel with Caramelised Onions, Tartar Sauce and	X		X	X		X	X		X	X	X	X	X	
Ham & Cheese Sandwich with Chips Deluxe Potatoes	X		X				X				X			
La Viñuela' Style Club Sandwich with Deluxe Potatoes	X		X				X							
Boletus Mushroom Ravioli with Almonds	X		X				X	X					X	
Vegetables Lasagna with Homemade Tomato	X		X				X	X	X				X	
Roasted Cod Loin with Mango Pil pil Sauce, Green Beans				X				X						
La Viñuela' Style Beef Burger with Tomato, Lettuce, Cheese,	X		X				X				X	X	X	
"Picantón Chicken" stewed in its Manzanilla Wine Juice												X	X	
Grilled Beef Fillet from "Pedroches's Valley"							X		X	X			X	
Veal Cordon Bleu "Cachopo" with Iberian Ham & Cheese	X		X				X						X	
Fruit Carpaccio														
Nougat Custard with Crunchy Almonds and Biscuits Ice-Cream	X		X		X	X	X	X				X	X	
Yogurt and White Chocolate Cream with Seasonal Fruit	X		X				X						X	
Almonds & Chocolate Dacquoise with Coffee Cream			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.