

# B { Snacks } bou

## HOTELS

### Snacks

Gazpacho Andaluz con Virutas de Hortalizas y Helado de Aceite de Oliva	7,50 €
Ensalada César con Pollo, Bacon, Parmesano, Picatostes de Ajo y Cebolla Crujiente	11,50 €
Ensalada Fresca de Quinoa, Aguacate y Edamame con Frutas, Frutos Secos y Vinagreta de Mango	12,50 €
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 con Cebolla	10,50 €
*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 €
Bagel de Aguacate, Hojas Verdes, Rodajas de Tomate Fresco, Brotes Tiernos y AOVE de "Mondrón"	11,00 €
Bagel Axárquico de Aguacate, AOVE de Mondrón, Queso Fresco y Miel de Caña acompañado con Batatas Fritas	11,00 €
Bagel de Salmón Ahumado, Cebolla Caramelizada Salsa Tártarta y Patatas Deluxe	13,00 €
Sandwich Mixto de Jamón y Queso con Patatas Fritas	6,00 €
Sandwich Club "La Viñuela" con Patatas Deluxe	12,00 €
Hamburguesa "La Viñuela" de Ternera con Tomate, Lechuga, Queso , Bacon y Mahonesa con Patatas Deluxe	14,50 €
Lasaña Vegetal con Tomate Casero	16,00 €
Raviolis de Boletus con Crema de Tomate a la Albahaca, Almendras y Semicurado	13,50 €

# 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	
Ensalada César con Pollo, Bacon, Parmesano, Picatostes de	X		X	X			X		X	X				
Ensalada Fresca de Quinoa, Aguacate y Edamame						X	X			X	X	X		
Humus de Aguacate con Semillas, Frutos Secos y Chips					X	X	X				X	X		
Pate de Chivo al estilo Viñuela con Mango en Texturas	X						X	X					X	
Degustación de Croquetas: Salchichón Malagueño, Huevos	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	
Bagel de Aguacate, Hojas Verdes, Rodajas de Tomate	X		X				X	X				X		
Bagel Axárquico de Aguacate, AOVE de Mondrón, Queso	X		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		X	
Sandwich Club "La Viñuela" con Patatas Deluxe	X		X				X							
Hamburguesa "La Viñuela" de Ternera con Tomate	X		X				X			X	X	X	X	
Lasaña Vegetal con Tomate Casero	X		X				X	X	X				X	
Raviolis de Boletus con Crema de Tomate a la Albahaca,	X		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	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 { *Snacks* } bou

## HOTELS















### Snacks

Andalusian Gazpacho Cold Soup with Vegetables Shavings & Olive Oil Ice Cream	7,50 €
Caesar Salad with Chicken, Bacon, Parmesan, Garlic Croutons and Crispy Onion	11,50 €
Quinoa Salad with Avocado, Edamame Beans, Dried Fruits & Mango Dressing	12,50 €
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: Malagueño Salchichón, Eggs with Chorizo and Blood Sausage with Onion	10,50 €
* 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 €
Avocado Bagel, Green Leaves, Fresh Tomato Slices, Young Sprouts and "Mondrón" AOVE	11,00 €
Axarquico Bagel: Avocado, Olive Oil, Fresh Cheese and Sugar Cane Honey with Sweet Potatoes	11,00 €
Salmon Bagel with Caramelised Onions, Tartar Sauce and Deluxe Potatoes	13,00 €
Ham & Cheese Sandwich with Chips Deluxe Potatoes	6,00 €
La Viñuela' Style Club Sandwich with Deluxe Potatoes	12,00 €
La Viñuela' Style Beef Burger with Tomato, Lettuce, Cheese, Bacon, Mayonnaise & Deluxe Potatoes	14,50 €
Vegetables Lasagna with Homemade Tomato	16,00 €
Boletus Mushroom Ravioli with Tomato & Basil, Almonds, and Cheese Shavings	13,50 €

# 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	
Caesar Salad with Chicken, Bacon, Parmesan, Garlic Croutons	X		X	X			X		X	X				
Quinoa Salad with Avocado, Edamame Beans, Dried Fruits & Avocado Hummus with Seeds, Dried Fruits and Vegetables						X	X		X		X	X	X	
Viñuela-style Goat Pate with Textured Mango	X						X	X					X	
Tasting of Croquettes: Malagueño Salchichón, Eggs	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	
Avocado Bagel, Green Leaves, Fresh Tomato Slices, Young Axarquico Bagel: Avocado, Olive Oil, Fresh Cheese and Sugar	X		X				X	X				X		
Salmon Bagel with Caramelised Onions, Tartar Sauce and Ham & Cheese Sandwich with Chips Deluxe Potatoes	X		X	X		X	X		X	X	X	X	X	
La Viñuela' Style Club Sandwich with Deluxe Potatoes	X		X				X						X	
La Viñuela' Style Beef Burger with Tomato, Lettuce, Cheese, Vegetables Lasagna with Homemade Tomato	X		X				X	X	X				X	
Boletus Mushroom Ravioli with Almonds, Parmesan Cheese	X		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.