

B { Sin Gluten } bou

HOTELS

Entrantes

Paté de Chivo con Higos, Miel de Caña en Texturas	9,00 €
Ensalada Fresca de Quinoa, Aguacate y Edamame con Frutas, Frutos Secos y Vinagreta de Mango	10,00 €
En Busca del Sabor Perdido del Tomate, "Melillero de Vélez-Málaga", Naranjas, Cebolleta y Aceitunas con Ventresca y Regado con Verdial único de Mondron	10,50 €
Timbal de Aguacate con Huevas de Merluza, Regado con Picual Oro de Bailén	11,50 €
Ensaladilla de Pimientos Asados, Cebolla Fresca y Aguacate con Cilantro y Limón	12,50 €
Croquetas de Jamón Sin Gluten	8,50 €
Morcilla de Burgos y Butifarra Andaluza Sobre Mortero de Calabaza, Huevo Frito, Edamame y Tomatillos Secos	11,00 €
* Degustación de Quesos de Vélez - Málaga, Almendras Fritas y Confituras Malagueñas	14,00 €
** Jamón Ibérico 100% la Dehesa de los Monteros, de Castaña y Bellota del Valle del Genal	20,00 €

Platos del mar

Risotto Negro a la Milanese con Vieira y Langostinos	14,00 €
Lomo de Salmón Sobre sobre Fideos Yakisoba de Verduritas Frescas	15,50 €
Lubina Asada, Salteado de Habichuelas Verdes, Mango y Pasas Moscatel	16,50 €
Bacalao Frito con Tomate Casero, Cebolleta Fresca y Muselina de Azafrán	19,00 €

*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€ | IVA INCLUIDO

SIN GLUTEN

Carnes

Cordero Confitado en Canela y Naranja, Batatas al Vino Dulce y Cous cous de verduritas	15,50 €
Presa Ibérica a la Brasa, Marinada con Manteca Colorá y Miso Rojo	16,00 €
Confit de Pato, con Puré de Peros con Canela y Batatas Fritas, Caramelo de Soja y Miel de Caña	16,00 €
* Entrecot de Ternera a la Brasa con Degustación de Mostazas	19,00 €
** Solomillo de Ternera del Valle de los Pedroches a la Parrilla con Degustación de Mostazas	20,00 €
** Chivo de Canillas Asado Lentamente en su Jugo de Tomillo y Romero.	22,00 €

Pastelería de Nuestro Obrador

Sorbete de Mango Kent	5,00 €
Arroz con Leche Fresca, Frutas Rojas y Geleé de Fruta de la Pasión	5,50 €
Helado de Leche Merengada Bajo en grasas Sobre Piña Osmotizada con Yerbabuena y Canela , 100% Sin Azúcar Añadido	6,00 €
Baticate de Yogurt, Níspero de Sayalonga crumble de torta de Algarrobo y Cocina de Batatas	6,50 €
Dacquoise de Almendras y Chocolate con Crema de Café, sin Gluten y sin Lactosa	6,50 €

Alérgenos

	 CEREALS	 SEAFOOD	 EGGS	 FISH	 PEANUTS	 SOYBEAN	 MILK	 NUTS	 CELERY	 MUSTARD	 SESAME	 SULFUR DIOXIDE & SULFATES	 LUPINS	 SHELLFISH
Pate de Chivo con Higos, Miel de Caña							X	X			X			
Ensalada Fresca de Quinoa, Aguacate						X		X		X	X	X		
En Busca del Sabor Perdido del Tomate				X						X		X		
Timbal de Aguacate, Pastel de Cabracho			X	X		X				X		X		
Ensaladilla de Pimientos Asados				X						X		X		
Croquetas de Jamón sin Gluten			X			X			X					
Morcilla de Burgos y Butifarra Andaluza			X			X			X	X		X		
*Degustación de Quesos de vélez - Málaga						X	X				X			
**Jamón Ibérico 100% la Dehesa														
Risotto Negro a la Milanese con vieira		X		X		X			X			X		X
Lomo de Salmón Sobre Salteado de Quinoa				X								X		
Lubina Asada, Salteado de Habichuelas Verdes				X										
Bacalao Frito con Tomate Casero			X	X		X						X		
Cordero Confitado en Canela y Naranja								X	X		X	X		
Presa Ibérica a la Brasa, Marinada con Manteca						X			X	X		X		
Confit de Pato con Puré de Peros						X						X		
* Entrecot de Ternera a la Brasa						X	X		X	X		X		
**Solomillo de Ternera						X	X		X	X		X		
**Chivo de Canillas Asado						X			X			X		
Sorbete de Mango Kent														
Arroz con Leche Fresca			X			X								
Helado de Leche Merengada						X						X		
Baticate de Yogurt						X	X				X	X		
Dacquoise de Almendras y Chocolate			X		X			X						