

B { Sin Lactosa } bou

HOTELS

Entrantes

Ajoblanco Malagueño con Sorbete de Uva Fresca Moscatel	7,50 €
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 Mondrón	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 €
Tortilla Melosa de Camarones y Pimientos Fritos con Cebolleta y Perejil con Ortiguillas Fritas	11,00 €
* Tataki de Magret de Pato, Marinado Thai y Wakame roja	13,00 €
** Jamón Ibérico 100% la Dehesa de los Monteros de Castaña y Bellota del Valle del Genal	20,00 €

Platos del mar

Lomo de Salmón 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 y Cebolleta Fresca	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 LACTOSA

Carnes

Tajine de Pollo de Corral con Verduras, Langostinos con Frutos Secos y Cous Cous Especiado	14,50 €
Cordero Confitado en Canela y Naranja, Batatas al Vino Dulce y Cous Cous con Verduritas Salteadas	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 €
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
Ajoblanco Malagueño con Sorbete de Uva	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 con Huevas de Merluza			X	X						X		X		
Ensaladilla de Pimientos Asados	X			X						X		X		
Tortilla Melosa de Camarones y Pimientos Fritos	X	X	X								X			
* Tataki de Magret de Pato	X	X		X		X				X	X	X		X
** Jamón Ibérico 100% la Dehesa														
Lomo de Salmón sobre Fideos Yakisoba	X	X	X	X				X	X		X			X
Lubina Asada, Salteado de Habichuelas Verdes				X										
Bacalao Frito con Tomate Casero	X		X	X								X		
Tajine de Pollo de Corral	X	X			X			X	X		X			
Cordero Confitado en Canela y Naranja	X							X	X		X	X		
Presa Ibérica a la Brasa	X					X			X	X		X		
Confit de Pato, con Puré de Peros						X						X		
* Entrecot de Ternera a la Brasa						X			X	X		X		
** Solomillo de Ternera						X			X	X		X		
** Chivo de Canillas Asado									X			X		
Sorbete de Mango Kent														
Dacquoise de Almendras y Chocolate			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.