

# Bbou

ICONIC HOTELS



# Bbou

ICONIC HOTELS

## Die traditionelle Küche des Cortijo Bravo

*Tauche ein in die Authentizität der Regionen Axarquía, Málaga und Andalusien durch jedes einzelne Geschmackserlebnis, inspiriert von lokalen und internationalen Eindrücken.*

|   |        |
|---|--------|
| Ajoblanco (regionaltypische kalte Mandel-Mango-Orangen-Suppe)                                       | 10,00€ |
| Tomatencreme mit geschmortem Oktopus, Parmesansplittern und Basilikum                               | 12,00€ |
| Axarquía-Salat mit Scheiben von Mango, Avokado, der besonderen Tomate Melillero und Zuckerrohrsirup | 13,00€ |
| Málaga-Salat mit unseren La Caleta-Garnelen und Picual-Mayonnaise                                   | 14,00€ |
| Linsensalat mit Früchten und thailändischen Gewürzen  | 10,00€ |
| Cremige Pastete vom Zicklein mit Mango und karamelisiertem Blätterteig                              | 12,00€ |
| ** Feine Scheiben vom Lachs traditionell zweifach schonend geräuchert                               | 21,00€ |
| * Verkostung andalusischer Käse: u.a. gereifter Payoyo- Ziegenkäse aus der Sierra de Cádiz          | 18,00€ |
| ** 100% Iberico Schinken aus der Dehesa de los Monteros, aufgezogen mit Eicheln und Kastanien       | 23,00€ |
| Krokettenauswahl von Málaga-Salami und Hummer mit Kimchi-Mayonnaise                                 | 14,00€ |
| * Artischocken mit Salsa von Foie, Mango und Zitrusfrüchten   | 15,00€ |
| Pilze der Saison mit geschwenkten Frühlingszwiebeln und Knoblauch                                   | 12,00€ |
| * Tortilla Vaga mit La Caleta-Garnelen, Avocados und Fischeiern vom Hering                          | 15,00€ |
| Pappardelle (breite Bandnudeln) mit Eier-Trüffel-Creme und Käse                                     | 13,50€ |

## Aus dem Meer

|  |        |
|--|--------|
| Reissuppe mit Wildgarnelen   | 16,00€ |
| Lachsschnitte auf einer Creme von Erbsen und verschiedene Bohnen                           | 20,00€ |
| * Kabeljauschnitte, traditionell zweifach schonend geräuchert mit frischem weissen Spargel | 24,00€ |

## Fleisch

|   |        |
|---|--------|
| Pikantes Hühnchen im eigenen Saft mit getrüffeltem Parmentier                                 | 18,00€ |
| Entenschlegel an einer Salsa von Blutorangen und eingelegten Zitrusfrüchten                   | 18,00€ |
| Konfiertes Lammfleisch (in Zimt und Orange) mit Süsskartoffel                                 | 19,00€ |
| * Gegrilltes Schulterstück vom Iberischen Schwein   | 22,00€ |
| * Klassisches Rinderfilet vom Grill   | 25,00€ |
| ** Galizisches Entrecôte  | 28,00€ |
| ** Zicklein aus der Region, im eigenen Saft geschmort, mit Baby-Kartöffeln und Cherry-Tomaten | 27,00€ |

## Das Dessert...süsse Momente für unsere Gefühle

Der perfekte Abschluss eines denkwürdigen Essens, bei dem sich authentische Geschmacksrichtungen der Region mit der Kunst der Konditorei vereinen.

|  |       |
|--|-------|
| Sorbet von der Mango in zwei Texturen  | 8,00€ |
| Cremiges Käsetörtchen aus dem Ofen   | 7,50€ |
| Birnen in Rotwein mariniert mit einem Hauch von Praliné und Sahneeis                         | 8,00€ |
| Milhojas: Karamellierte Blätterteigschnitte mit Creme von Zuckerrohr-Sirup und Avocado-Eis   | 8,50€ |
| Dacquoise (Baiser-Art) von Mandeln und Schokolade von Crema de Café (gluten- u. laktosefrei) | 9,00€ |
| "Armer Ritter"   | 9,50€ |
| Tiramisu mit Nutella   | 8,50€ |

\* GERICHTEZUSCHLAG BEI HALBPENSION 5€

\*\* GERICHTEZUSCHLAG BEI DIE HALBPENSION 8€

Die Halbpension beinhaltet eine Vorspeise, ein Hauptgericht und ein Dessert. Getränke sind nicht enthalten

FRAGEN SIE NACH KINDERGERICHTEN





FRAGEN SIE NACH UNSERER VEGANEN UND VEGETARISCHEN SPEISEKARTE.

BITTE TEILEN SIE UNS MIT, WENN SIE UNVERTRÄGLICHKEITEN ODER ALLERGIEN HABEN.

WIR KÖNNEN UNSERE GERICHTE ANPASSEN.

TISCHSERVICE, BROT UND BEILAGEN 2,50€ PRO PERSON. INKLUSIVE MEHRWERTSTEUER

# Allergene

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|--|---|---|---|---|--|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Ajoblanco (regionaltypische kalte Mandel-Mango-Suppe)                    |   |   |   |   |  | X   |   | X   |   |   |   |   | X   |   |
| Tomatencreme mit geschmortem Oktopus                                     | X   | X   |   |   |  |   | X   |   | X   |   |   |   | X   | X   |
| Axarquía-Salat mit Scheiben von Mango, Avokado                           |   |   |   |   |  |   |   | X   |   | X   |   |   | X   |   |
| Málaga-Salat mit unseren La Caleta-Garnelen und Picual-Mayonnaise        |   | X   | X   | X   |  |   | X   |   |   |   |   |   | X   |   |
| Linsensalat mit Früchten   |   |   |   |   |  |   |   |   |   | X   |   |   | X   |   |
| Cremige Pastete vom Zicklein mit Mango                                   | X   |   |   |   |  |   | X   | X   |   | X   | X   |   |   |   |
| Feine Scheiben vom Lachs traditionell                                    | X   |   |   | X   |  |   |   |   |   |   |   |   |   | X   |
| Verkostung andalusischer Käse  |   |   |   |   |  |   | X   | X   |   |   |   |   |   |   |
| 100% Iberico Schinken aus der Dehesa de los Monteros                     |   |   |   |   |  |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
| Krokettenauswahl von Málaga-Salami                                       | X   | X   | X   |   |  | X   | X   | X   | X   | X   | X   | X   | X   | X   |
| Artischocken mit Salsa von Foie  |   |   |   |   |  |   | X   |   |   |   |   |   | X   |   |
| Pilze der Saison mit geschwenkten Frühlingszwiebeln und Knoblauch        |   |   |   |   |  |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
| Tortilla Vaga mit La Caleta-Garnelen, Avocados und Fischeiern vom Hering |   | X   | X   | X   |  |   |   |   |   |   |   |   | X   | X   |
| Pappardelle(breite Bandnudeln) mit Eier-Trüffel-Creme und Käse           | X   |   | X   |   |  | X   | X   |   | X   |   |   |   | X   |   |
| Reissuppe mit Wildgarnelen   |   | X   |   | X   |  |   |   |   | X   |   |   |   |   | X   |
| Lachsschnitte auf einer Creme von Erbsen                                 |   |   |   | X   |  |   | X   |   |   |   |   |   | X   |   |
| Kabeljauschnitte traditionell zweifach schoned                           |   |   |   | X   |  |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
| Pikantes Hühnchen im eigenen Saft  | X   |   |   |   |  | X   |   |   | X   |   |   |   | X   |   |
| Entenschlegel an einer Salsa von Blutorange                              |   |   |   |   |  |   |   |   |   |   |   |   | X   |   |
| Konfiertes Lammfleisch (in Zimt und Orange)                              | X   |   |   |   |  |   |   | X   | X   |   | X   | X   | X   |   |
| Gegrilltes Schulterstück vom Iberischen Schwein                          | X   |   |   |   |  | X   |   |   |   | X   |   |   | X   |   |
| Klassisches Rinderfilet vom Grill  |   |   |   |   |  |   |   |   |   | X   |   |   | X   |   |
| Galizisches Entrecôte  |   |   |   |   |  |   |   |   |   | X   |   |   | X   |   |
| Zicklein aus der Region  |   |   |   |   |  |   |   |   |   | X   |   |   | X   |   |
| Sorbet von der Mango   |   |   |   |   | X  |   |   | X   |   |   |   |   |   |   |
| Cremiges Käsetörtchen  | X   |   | X   |   | X  |   | X   | X   |   |   |   |   | X   |   |
| Birnen in Rotwein mariniert  |   |   | X   |   | X  | X   | X   | X   |   |   |   |   | X   |   |
| Milhojas: Karamellisierte Blätterteigschnitte                            | X   |   | X   |   |  |   | X   |   |   |   |   |   | X   |   |
| Dacquoise (baiser-Art) von Mandeln und Schokolade                        |   |   | X   |   | X  | X   |   | X   |   |   |   |   | X   |   |
| Armer Ritter   | X   |   | X   |   |  | X   | X   | X   |   |   |   |   | X   |   |
| Tiramisu mit Nutella   | X   |   | X   |   | X  |   | X   |   |   |   |   |   |   |   |



CEREALES



CRUSTÁCEOS



HUEVOS



PESCADO



CACAHUETES



SOJA



LECHE



FRUTOS  
CON CÁSCARA



APIO



MOSTAZA



SÉSAMO



DIÓXIDO DE  
AZUFRE Y  
SULFITOS



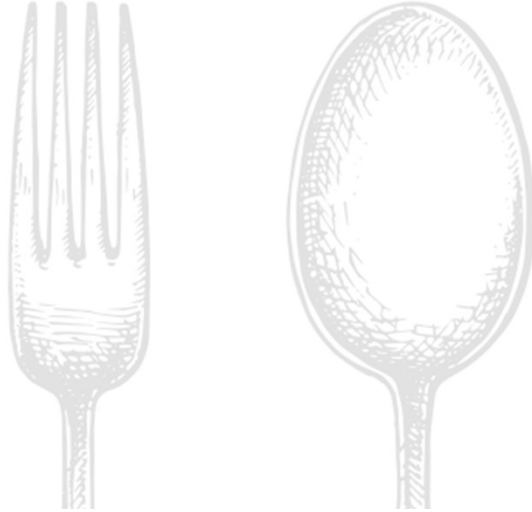
ALTRAMUZES



MOLUSCOS

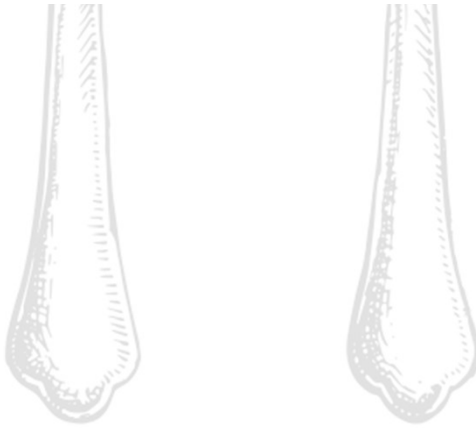
Allergene und Unverträglichkeiten: Einige unserer Garnierungen können Allergene enthalten. Auf Wunsch können wir ihr Gericht anpassen, ohne dass die Essenz unserer Küche verloren geht. Fragen Sie unser Team.

FRAGEN SIE NACH UNSERER VEGANEN UND VEGETARISCHEN SPEISEKARTE.



# Bbou

ICONIC HOTELS



# Bbou

ICONIC HOTELS

## La Cuisine du Cortijo: Tradition

Plongez dans l'authenticité de l'Axarquía malaguène et de l'Andalousie à travers chaque saveur.  
Inspirés par la tradition locale et internationale

|  |        |
|--|--------|
| Ajoblanco (Soupe Froide à l'Ail) à la Mangue de Vélez-Málaga   | 10,00€ |
| Crème de Tomate avec du Poulpe Grillé, des Copeaux de Parmesan et du Basilic                         | 12,00€ |
| Salade Axarquía avec des Lamelles de Mangue, de l'Avocat, de la Tomate Melillero et du Miel de Canne | 13,00€ |
| Salade Malaguène avec nos Crevettes de la Caleta et de la Mayonnaise à l'Huile d'Olive "Picual"      | 14,00€ |
| Salade de Lentilles avec des Fruits et des Épices Thai   | 10,00€ |
| Pâté de Chevreau avec de la Mangue et du Feuilleté Caramélisé  | 12,00€ |
| ** Fines Tranches de Saumon doublement Fumé  | 21,00€ |
| * Dégustation de Fromages Andalous : Affiné de Chèvre et Payoyo de la Sierra de Cádiz                | 18,00€ |
| ** Jambon Ibérique 100% de la Dehesa de los Monteros, élevé aux Glands et aux Châtaignes             | 23,00€ |
| Dégustation de Croquettes: au Saucisson Malaguène et au Homard avec de la Mayonnaise de Kimchi       | 14,00€ |
| * Artichauts avec de la Sauce au Foie, de la Mangue et des Agrumes                                   | 15,00€ |
| Champignons de Saison sautés avec de l'Ail et de la Ciboulette Chinoise                              | 12,00€ |
| * Omelette Baveuse avec de la Crevette de la Caleta, de l'Avocat et des Œufs de Hareng               | 15,00€ |
| Pappardelle à l'Œuf avec de la Crème à la Truffe et au Fromage                                       | 13,50€ |

# Poissons

|  |        |
|--|--------|
| Riz au Bouillon avec de la Grosse Crevette Sauvage   | 16,00€ |
| Filet de Saumon sur Crème de Petits Pois, des Haricots Verts et des Pousses de Fèves         | 20,00€ |
| * Filet de Morue d'Auteur "El Barquero" avec de l'Ail Frit et des Asperges Blanches Fraîches | 24,00€ |

# Viandes

|   |        |
|---|--------|
| Coquelet dans son Jus avec du Parmentier Truffé   | 18,00€ |
| Magret de Canard avec de la Sauce à l'Orange Sanguine et des Agrumes Confits dans le Vinaigre | 18,00€ |
| Agneau Confit à la Cannelle et à l'Orange avec des Patates Douces de l'Axarquía               | 19,00€ |
| * Plume Ibérique au Gril  | 22,00€ |
| * Filet de Bœuf National au Gril  | 25,00€ |
| ** Entrecôte de Bœuf Blond Galicien   | 28,00€ |
| ** Chevreau Malaguène Rôti avec des Pommes de Terre Baby dans son Jus et des Tomates Cerises  | 27,00€ |



# Desserts

La fin parfaite d'un repas mémorable, où les saveurs authentiques de la région se mêlent à l'art de la pâtisserie. Chaque dessert est un chef-d'œuvre qui captivera vos sens.

|   |       |
|---|-------|
| Sorbet à la Mangue en deux Textures   | 8,00€ |
| Petite Tarte au Fromage au Four très crémeuse   | 7,50€ |
| Poires au Vin Rouge avec de la Poudre au Praliné et de la Glace à la Crème.                 | 8,00€ |
| Mille-feuille Caramélisé avec de la Crème au Miel de Canne et de la Glace à l'Avocat        | 8,50€ |
| Dacquoise aux Amandes et au Chocolat avec de la Crème au Café (sans gluten et sans lactose) | 9,00€ |
| Notre Pain Perdu Glacé avec de la Glace au Lait Meringué                                    | 9,50€ |
| Tiramisu à la Nutella   | 8,50€ |

\* SUPPLÉMENT DES PLATS POUR LA DEMI-PENSION OU PENSION COMPLÈTE 5€

\*\* SUPPLÉMENT DES PLATS POUR LA DEMI-PENSION OU PENSION COMPLÈTE 8€

La demi-pension/pension complète comprend une entrée, un plat principal et un dessert. Les boissons ne sont pas incluses.

VEUILLEZ DEMANDER LES MENUS POUR LES ENFANTS.

VEUILLEZ DEMANDER LE MENU SPÉCIFIQUE POUR LES VÉGANS ET LES VÉGÉTARIENS

VEUILLEZ NOUS INFORMER SI VOUS AVEZ UNE ALLERGIE OU UNE INTOLÉRANCE.

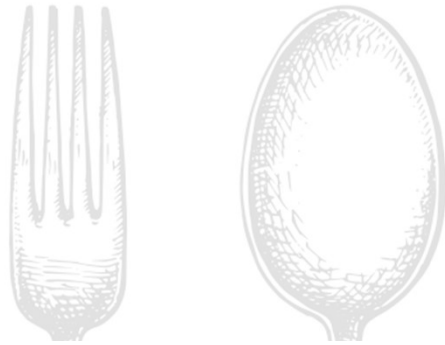
NOUS POUVONS ADAPTER NOS PLATS

SERVICE À TABLE, DU PAIN ET DES COMPLÉMENTS 2,50€ PAR PERSONNE (TAXES INCLUSES)

# Allergènes

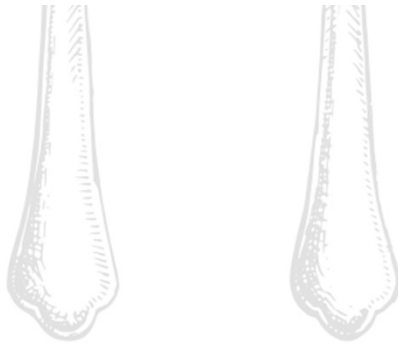
|   |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|---|---|---|---|---|--|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Ajoblanco (Soupe Froide à l'Ail à la Mangue                             |   |   |   |   |  | X   |   | X   |   |   |   |   | X   |   |
| Crème de Tomate avec du Poulpe Grillé                                   | X   | X   |   |   |  |   | X   |   | X   |   |   |   | X   | X   |
| Axarquia Salad  |   |   |   |   |  |   |   | X   |   | X   |   |   | X   |   |
| Salade Malaguène avec nos Crevettes                                     |   |   | X   | X   | X  |   | X   |   |   |   |   |   | X   |   |
| Salade de Lentilles avec des Fruits                                     |   |   |   |   |  |   |   |   |   | X   |   |   | X   |   |
| Pâté de Chevreau  | X   |   |   |   |  |   | X   | X   |   | X   | X   |   |   |   |
| Fines Tranches de Saumon  | X   |   |   | X   |  |   |   |   |   |   |   |   |   | X   |
| Dégustation de Fromages Andalous  |   |   |   |   |  |   | X   | X   |   |   |   |   |   |   |
| Jambon Ibérique 100%  |   |   |   |   |  |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
| Dégustation de Croquettes   | X   | X   | X   |   |  | X   | X   | X   | X   | X   | X   | X   | X   | X   |
| Artichauts avec de la Sauce au Foie                                     |   |   |   |   |  |   | X   |   |   |   |   |   | X   |   |
| Champignons de Saison sautés avec de l'oil et de la ciboulette chinoise |   |   |   |   |  |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
| Omelette Baveuse  |   | X   | X   | X   |  |   |   |   |   |   |   |   | X   | X   |
| Pappardelle à l'Oeuf  | X   |   | X   |   |  | X   | X   |   | X   |   |   |   | X   |   |
| Riz au Bouillon   |   | X   |   | X   |  |   |   |   | X   |   |   |   |   | X   |
| Filet de Saumon sur Crème de Petits Pois                                |   |   |   | X   |  |   | X   |   |   |   |   |   | X   |   |
| Filet de Morue  |   |   |   | X   |  |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
| Coquelet dans son Jus   | X   |   |   |   |  | X   |   |   | X   |   |   |   | X   |   |
| Magret de Canard avec de la Sauce                                       |   |   |   |   |  |   |   |   |   |   |   |   | X   |   |
| Agneau Confit à la Cannelle   | X   |   |   |   |  |   |   | X   | X   |   | X   |   | X   |   |
| Plume Ibérique au Gril  | X   |   |   |   |  | X   |   |   |   | X   |   |   | X   |   |
| Filet de Boeuf National au Gril   |   |   |   |   |  |   |   |   |   | X   |   |   | X   |   |
| Entrecôte de Bœuf Blond Galicien  |   |   |   |   |  |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
| Chevreau Malaguène Rôti   |   |   |   |   |  |   |   |   | X   |   |   |   | X   |   |
| Sorbet à la Mangue  |   |   |   |   | X  |   |   | X   |   |   |   |   |   |   |
| Petite Tarte au Fromage   | X   |   | X   | X   |  |   | X   | X   |   |   |   |   | X   |   |
| Poires au Vin avec de la Poudre au Praliné                              |   |   | X   | X   | X  | X   | X   | X   |   |   |   |   | X   |   |
| Mille-feuille Caramélisé avec de la Crème au Miel de Canne              | X   |   | X   |   |  |   | X   |   |   |   |   |   | X   |   |
| Dacquoise aux Amandes et au Chocolat                                    |   |   | X   | X   | X  |   |   | X   |   |   |   |   | X   |   |
| Notre Pain Perdu Glacé avec de la Glace                                 | X   |   | X   |   |  | X   | X   | X   |   |   |   |   | X   |   |
| Tiramisu à la Nutella   | X   |   | X   | X   |  |   | X   |   |   |   |   |   |   |   |

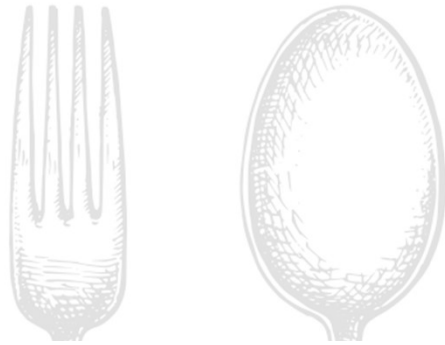
Allergènes: Quelques allergènes peuvent être changés s'il est nécessaire sans modifier l'essence de notre cuisine. Consultez notre équipe. .  
Veuillez demander le menu spécifique pour les végétariens et les végétaliens



# Bbou

ICONIC HOTELS





# Bbou

ICONIC HOTELS

