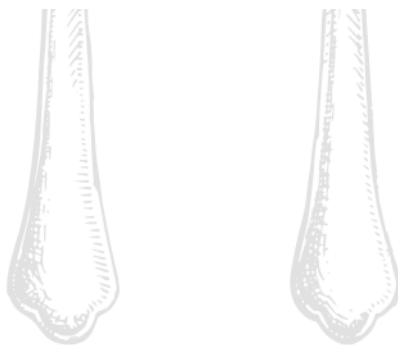




Bbou

ICONIC HOTELS



Bbou

ICONIC HOTELS

Snacks

Gazpacho Andaluz con sus Hortalizas y Helado de AOVE	8,50€
Ajoblanco de Mango de Vélez-Málaga	10,00€
Paté de Chivo con Mango y Hojaldre Caramelizado	12,00€
Degustación de Quesos Andaluces: Curado de Cabra y Payoyo de la Sierra de Cádiz	18,00€
Jamón Ibérico 100% de la Dehesa de los Monteros criados con Bellota y Castaña.	23,00€
Ensalada de Lentejas con Frutas y Especies Thai	10,00€
Nuestra Ensalada César de Pollo Empanado y Bacon Crujiente	13,00€
Degustación de Croquetas de Salchichón Malagueño y Bogavante con Mayonesa de Kimchi	12,00€
Brioche con Salmón Ahumado	13,50€
Brioche Vegetal con Aguacate	10,00€
Nuestra versión de Sandwich Club en Brioche con Huevo Frito	13,00€
Sandwich Mixto	8,50€
Hamburguesa de Angus con Bacon y Queso con Patatas Deluxe	15,00€
Pappardelle al Huevo con Crema de Queso y Trufa	13,50€

Un Momento Dulce

*El cierre perfecto para una comida memorable, donde los sabores auténticos de la región se combinan con el arte de la repostería.
Cada postre es una obra maestra que cautivará tus sentidos.*

Sorbete de Mango Kent en Dos Texturas	7,00€
Tartita de Queso al Horno muy Cremosa	7,50€
Peras al Vino Tinto, Polvo de Praliné y Helado de Nata	8,50€
Milhojas de Hojaldre Caramelizado con Crema de Miel de Caña y su Helado de Aguacate	8,00€
Dacquoise de Almendras y Chocolate con Crema de Café (libre de gluten y lactosa)	9,00€
Torrijas Glaseadas con Helado de Leche Merengada	9,50€
Tiramisú de Nutella	8,50€

Alérgenos



Gazpacho Andaluz con sus Hortalizas y Helado de AOVE	X						X	X				X		
Ajoblanco de Mango de Vélez-Málaga						X		X				X		
Paté de Chivo con Mango y Hojaldre Caramelizado	X						X	X		X	X			
Degustación de Quesos Andaluces							X							
Jamón Ibérico 100% de la Dehesa de los Monteros criados con Bellota y Castaña														
Ensalada de Lentejas con Frutas y especias Thai										X		X		
Nuestra Ensalada César de Pollo Empanado y Bacon Crujiente	X		X				X					X		
Degustación de Croquetas de Salchichón Malagueño y Bogavante con Mayonesa de Kimchi	X	X	X				X	X	X	X	X	X	X	X
Brioche con Salmón Ahumado	X		X	X			X	X	X			X		
Brioche Vegetal con Aguacate	X		X				X	X	X					
Nuestra Versión del Sándwich Club en Brioche con Huevo Frito	X		X				X						X	
Sándwich Mixto	X						X			X		X		
Hamburguesa de Angus con Bacon y Queso con Patatas Deluxe	X						X							
Pappardelle al Huevo con Crema de Queso y Trufa	X		X				X	X		X		X		
Sorbete de Mango Kent en Dos Texturas														
Tarta de Queso Cremosa al Horno	X		X		X		X	X					X	
Peras al Vino Tinto, Polvo de Praliné y Helado de Nata		X					X	X	X	X			X	
Milhojas de Hojaldre Caramelizado con Crema de Miel de Caña y su Helado de Aguacate	X		X				X						X	
Dacquoise de Almendras y Chocolate con Crema de Café			X		X	X			X				X	
Torrijas Glaseadas con Helado de Leche Merengada	X		X				X	X	X				X	
Tiramisú de Nutella	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 de vegetarianos y veganos. Por favor sea tan amable de informarnos si tiene alguna intolerancia o alergia.
Podemos adaptar nuestros platos .

Bbou

I C O N I C H O T E L S

Snacks

Andalusian Gazpacho with Vegetables and Olive Oil Ice Cream	8,50€
Ajoblanco de Vélez-Málaga (Cold Garlic Soup) with Mango	10,00€
Goat Paté with Mango and Caramelized Puff Pastry.	12,00€
Tasting of Andalusian Cheeses: Aged Goat Cheese from Torcal and Payoyo Cheese from Sierra de Cádiz	18,00€
100% Iberian Ham from Dehesa de los Monteros, raised on Acorns and Chestnuts	23,00€
Lentils Salad with Fruits and Thai Spices	10,00€
Our Caesar Salad with Breaded Chicken and Crispy Bacon	13,00€
Tasting of Malaguenian Spicy Sausage Croquettes and Lobster with Kimchi Mayonnaise	12,00€
Smoked Salmon Brioche	13,50€
Vegetal Avocado Brioche	10,00€
Our Version of a Club Sandwich on Brioche with Fried Egg	13,00€
Ham and Cheese Sandwich	8,50€
Angus Burger with Bacon and Cheese, served with Deluxe Fries	15,00€
Egg Pappardelle with Cheese Cream and Truffle	13,50€

Ask about children's Menu

We have special Menus for Vegetarian or Vegan People.

Please, inform us if you any allergy or intolerance. We can adapt our dishes.


Table Service, Bread and Complements: 2,50€ per person. Taxes included.

A Sweet Moment

*The perfect ending to a memorable meal, where the authentic flavors of the region blend with the art of pastry.
Each dessert is a masterpiece that will captivate your senses*

Mango Kent Two-Texture Sorbet	7,00€
Pears in Red Wine, Praline Powder and Ice Cream	8,50€
Creamy Baked Cheesecake	7,50€
Caramelized Puff Pastry Mille-Feuille with Cane Honey Cream and Avocado Ice Cream	8,00€
Almond and Chocolate Dacquoise with Coffee Cream	9,00€
Glazed French Toast with Meringue Milk Ice Cream	9,50€

Allergens

														
Andalucian Gazpacho with Vegetables and Olive Oil Ice Cream	X						X	X						X
Ajoblanco de Vélez-Málaga (Cold Garlic Soup) with Mango						X		X						X
Goat Paté with Mango	X						X	X		X	X			
Tasting of Andalusian Cheeses							X							
100% Iberian Ham from Dehesa de los Monteros, raised on Acorns and Chestnuts														
Lentils Tabbouleh with Fruits and Thai Spices										X			X	
Caesar Salad	X		X				X							X
Tasting of Malaguenian Spicy Sausage Croquettes and Lobster with Kimchi Mayonnaise	X	X	X			X	X	X	X	X	X	X	X	X
Caesar Salad	X		X				X							X
Smoked Salmon Brioche	X		X	X		X	X	X				X		
Vegetal Avocado Brioche	X		X			X	X	X						
Our Style of the Club Sandwich with Fried Egg	X		X				X							X
Ham & Cheese Sandwich	X						X			X				X
Angus Burger with Bacon and Cheese, served with Deluxe Fries	X						X							
Egg Pappardelle with Cheese Cream and Truffle	X		X			X	X		X					X
Mango Kent Two-Texture Sorbet														
Pears in Red Wine, Praliné Powder and Ice-Cream	X		X				X	X						
Creamy Baked Cheesecake	X		X		X		X	X						X
Caramelized Puff Pastry Mille-Feuille with Cane Honey Cream and Avocado Ice Cream	X		X				X							X
Almond and Chocolate Dacquoise with Coffee Cream			X		X	X		X						X
Glazed French Toast with Meringue Milk Ice Cream	X		X			X	X	X						X
Nutella Tiramisú	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 and vegans. Please, let us know if you have any allergy or intolerance.
 We can adapt our dishes.



Snacks

Bbou

ICONIC HOTELS

