

ENTRANTES

- Jamón Ibérico de bellota. 24,00 €
- Lomo Ibérico de bellota. 24,00 €
- Pizarra de quesos con aceite de hierbabuena. 19,50 €
- Cecina de vaca Premium con AOVE (Aceite de oliva virgen extra) 20,50 €
- Escalivada de verduras, ventresca de atún y mojo picón. 18,50 €
- Caracoles guisados. 13,50 €
- Foie Mi Cuit, chutney de manzana, pan de nueces. 20,50 €
- Selección de croquetas con confitura de pimientos. 13,50 €
- Revuelto de perrechicos con crujiente de verduras. 20,50 €
- Canutillos crujientes de cecina con salsa de Tempranillo. 18,50 €
- Carpaccio de gambas, mejillón en escabeche y toques cítricos. 19,50 €
- Crema de cangrejo con corazones de alcachofa. 18,50 €

PESCADOS

- Taco de bacalao con salsa de pasas al ron. 22,50 €
- Lubina a la parrilla con verduras a la bordelesa. 22,50 €
- Rodaballo a la parrilla sobre crema de apio-nabo. 23,00 €

CARNES

- Medallones de rabo crujientes con confitura de Tempranillo. 18,50 €
- Carrilleras de ibérico guisadas con nuestro Tempranillo. 17,50 €
- Chuletillas de lechazo con patatas paja. 22,50 €
- Confit de pato al horno con salsa de frutos rojos. 18,50 €
- Solomillo de vaca a la parrilla con patatas a la crema. 23,50 €
- Chuletón de buey a la parrilla. 75,00 € / Kg
- Ragout de potro. 18,50 €
- Paletilla de lechazo confitada a 65º. 24,00 €
- Servicio de pan. 1,50 € / Comensal
- Servicio de pan y mantequillas de sabores o AOVE. 2,00 € / Comensal
- Servicio de pan y mantequillas de sabores y AOVE. 2,80 € / Comensal

(IVA INCLUIDO)



GLUTEN



CRUSTÁCEOS



HUEVOS



PESCADO



CACAHUETES



SOJA



LÁCTEOS



FRUTOS DE CÁSCARA



APIO



MOSTAZA



SÉSAMO



SULFITOS



ALTRAMUCES



MOLUSCOS

* Nuestra carta está elaborada en función del producto de temporada, pudiendo sufrir modificaciones, según la misma.

*Únicamente utilizamos AOVE (Aceite de Oliva Virgen Extra) en todas nuestras elaboraciones.

*Nuestros platos están elaborados con productos naturales, pero si usted padece algún tipo de alergia o intolerancia, por favor no dude en comunicárselo a nuestro personal.

CARTA DE POSTRES

- Nuestra versión de peras al vino tinto:
"Crema de peras con helado de PV". 7,00 €
- Espuma de tiramisú con toffee de café. 7,00 €
- Torrija de pan brioche, crema inglesa y helado de chocolate
y naranja. 7,00 €
- Helado de queso curado con miel de flores y nueces. 7,00 €
- Carpaccio de piña, mango caramelizado y balsámico. 7,00 €
- Helados y sorbetes variados. 6,50 €
- Batidos naturales. 6,50 €
- Fruta de temporada preparada. 5,50 €
- Cafés especiales y espirituosos (CARTA APARTE)

(IVA INCLUIDO)

¡SÍGUENOS!



buezorestaurante



@buezorestaurante



Buezo