

## ENTRANTES

- Jamón Ibérico de bellota. 24,00 €
- Lomo Ibérico de bellota. 24,00 €
- Pizarra de queso con aceite de hierbabuena. 16,50 €
- Cecina de wagyu con AOVE (Aceite de oliva virgen extra) 19,50 €
- Ensalada de la huerta con helados: AOVE, vinagre de Módena y pimientos. 12,50 €
- Pisto con verduras de la huerta y huevo poché. 12,50 €
- Selección de croquetas con confitura de pimientos. 12,50 €
- Salmorejo, caviar de huevo y virutas de jamón. 9,50 €
- Acelgas en tempura con salsa romesco. 9,50 €
- Revuelto de *Boletus Edulis* y polvo de cecina. 18,50 €
- Canutillos de cecina con salsa dulce de nuestro Buezo Tempranillo. 13,50 €
- Arroz caldoso con pollo de corral (30' aprox). 18,50 €

## PESCADOS

- Merluza de pincho con ajetes frescos salteados. 16,50 €
- Taco de bacalao gratinado con muselina de puerros. 17,50 €
- Tataki de atún en crujiente de sésamo y alga wakame. 18,00 €

## CARNES

- Carrilleras de Ibérico con salsa de nuestro Tempranillo. 15,50 €
- Secreto de Ibérico con salsa de encurtidos y soja. 15,50 €
- Chuletillas de lechazo con patatas paja. 19,50 €
- Paletilla de lechazo confitada a 65°C. 22,00 €
- Solomillo de vaca a la parrilla con patata a la crema. 22,50 €
- Chuletón de vaca a la parrilla. (Al Peso) 45,00 €/kg
- Pollo de Corral guisado al estilo de la abuela. 20,00 €
- Servicio de pan y AOVE / Mantequilla. 2.00 € / 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

- Melón asado, crema de cítricos y frutos rojos. 6,50 €
- Semifrío de crema catalana y teja de plátano. 6,50 €
- Espuma de tiramisú, toffee de café y granizado de amaretto. 6,50 €
- Chocolate en tres texturas. 6,50 €
- Milhojas de piña, mango y chocolate. 6,50 €
- Helados y sorbetes variados. 5,50 €
- Batidos naturales. 5,50 €
- Fruta de temporada preparada. 5,00 €

(IVA INCLUIDO)

¡SÍGUENOS!



[buezo.bodegas](https://www.facebook.com/buezo.bodegas)



[@buezorestaurante](https://www.instagram.com/buezorestaurante)



[@BUEZOBodegas](https://twitter.com/BUEZOBodegas)