

ENTRANTES

- Jamón Ibérico de bellota. 24,00 €
- Lomo Ibérico de bellota. 24,00 €
- Pizarra de quesos con aceite de hierbabuena. 18,50 €
- Cecina de Wagyu con AOVE (Aceite de oliva virgen extra) 19,50 €
- Ensalada templada de níscalos. 13,50 €
- Foie Mi Cuit, chutney de manzana, pan casero de pasas y nueces. 19,50 €
- Selección de croquetas con confitura de pimientos. 12,50 €
- Lombarda de nuestra huerta en texturas. 10,50 €
- Puerros a la parrilla, cecina crujiente y mojo picón. 12,50 €
- Revuelto de *Boletus Edulis* y polvo de cecina. 18,50 €
- Huevos, patata y trufa negra (*Tuber melanosporum*). 28,50 €
- Arroz caldoso con pollo de corral (30´ aprox). 19,50 €

PESCADOS

- Merluza de pincho con ajetes frescos salteados. 18,50 €
- Taco de bacalao gratinado con muselina de puerros. 19,50 €
- Mero al horno, calabaza asada y coles de bruselas. 28,50 €

CARNES:

- Medallones de rabo crujientes con confitura de Tempranillo. 17,50 €
- Solomillo de Ibérico con nuestra salsa strogonff. 16,50 €
- Chuletillas de lechazo con patatas paja. 20,50 €
- Paletilla de lechazo confitada a 65°C. 23,50 €
- Solomillo de vaca a la parrilla con patatas al romero. 22,50 €
- Chuletón de vaca a la parrilla. (Al Peso) 46,00 €/kg
- Pollo de Corral guisado al estilo de la abuela. 22,00 €
- Servicio de pan y mantequillas de sabores. 1,80 € / Comensal
- Panes caseros variados, mantequillas y AOVE. 3,00 € / 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

- Semifrío de nueces y sus garrapiñadas. 6,50 €
- Crema de coco, frutos rojos y cítricos. 6,50 €
- Café irlandés en texturas. 6,50 €
- Coulant de chocolate, naranja y jengibre. 6,50 €
- Carpaccio de piña, plátano confitado y balsámico. 6,50 €
- Helados y sorbetes variados. 5,50 €
- Batidos naturales. 5,50 €
- Fruta de temporada preparada. 5,00 €

(IVA INCLUIDO)



¡SÍGUENOS!

buezorestaurante



@buezorestaurante



Buezo