

## ENTRANTES

- Jamón Ibérico de bellota. 24,00 €
- Lomo Ibérico de bellota. 24,00 €
- Pizarra de quesos con aceite de hierbabuena. 19,50 €
- Cecina de Wagyu con AOVE (Aceite de oliva virgen extra) 20,50 €
- Ensalada templada de senderuelas, garbanzos y langostinos. 13,50 €
- Foie Mi Cuit, chutney de manzana, pan casero de pasas y nueces. 20,50 €
- Selección de croquetas con confitura de pimientos. 13,50 €
- Lombarda encurtida y nuestros escabechados. 14,50 €
- Crema de níscalos, flor de huevo y cecina crujiente. 15,50 €
- Revuelto de *Boletus Edulis* y polvo de cecina. 19,50 €
- Huevos, patata y trufa negra (*Tuber melanosporum*). 28,50 €
- Crema fina de calabaza con nueces al curry. 12,50 €

## PESCADOS

- Merluza de pincho con ajetes frescos salteados. 18,50 €
- Taco de bacalao gratinado con muselina de puerros. 20,50 €
- Mero al horno sobre crema de calabaza y verduritas. 28,50 €

## CARNES:

- Medallones de rabo crujientes con confitura de Tempranillo. 18,50 €
- Carrillera de Ibérico con salsa de chocolate. 17,50 €
- Chuletillas de lechazo con patatas paja. 22,50 €
- Paletilla de lechazo confitada a 65ºC. 24,50 €
- Solomillo de vaca a la parrilla con patatas al romero. 23,50 €
- Chuletón de buey (Valle del Esla) a la parrilla. (Al Peso) 65,00 €/kg
- Meloso de ternera con salsa de encurtidos. 18,50 €
- Servicio de pan y mantequillas de sabores. 2,00 € / Comensal
- Panes caseros variados, mantequillas y AOVE. 3,80€ / 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

- Tarta de queso y miel al horno con sorbete de frutos rojos. 7,00 €
- Crema de mango, cítricos y helado de violeta. 7,00 €
- Espuma de whisky, toffe y oreo. 7,00 €
- Volcán de chocolate con salsa de after eight. 7,00 €
- Carpaccio de piña, granizado de coco y balsámico. 7,00 €
- Helados y sorbetes variados. 6,50 €
- Batidos naturales. 6,50€
- Fruta de temporada preparada. 5,50 €
- Cafés especiales (Irlandés, Escocés) 8,50€

(IVA INCLUIDO)



¡SÍGUENOS!

buezorestaurante



@buezorestaurante



Buezo