

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 € |
| - Puerros encurtidos, ventresca de atún y vinagreta mediterránea. | 18,50 € |
| - Foie Mi Cuit, chutney de manzana, pan de nueces. | 20,50 € |
| - Selección de croquetas con confitura de pimientos. | 13,50 € |
| - Alcachofas confitadas con foie. | 19,50 € |
| - Crema de garbanzos, espinacas crujientes y dados de bacalao. | 15,50 € |
| - Revuelto de perrechicos y crujiente de ibérico | 20,50 € |
| - Huevos, patata y trufa negra (Tuber melanosporum). | 28,50 € |
| - Pisto casero con huevo poché. | 16,50 € |

PESCADOS

- | | |
|---|---------|
| - Merluza de pincho con ajos frescos. | 21,50 € |
| - Taco de bacalao al horno sobre crema de ajo y almendra. | 21,00 € |
| - Rape al horno en crujiente de pan romesco. | 23,50 € |

CARNES

- Medallones de rabo crujientes con confitura de Tempranillo. 18,50 €
- Secreto de ibérico confitado a la vainilla, fresas deshidratadas y confitura de madroño. 18,50 €
- Chuletillas de lechazo con patatas paja. 22,50 €
- Confit de pato con frutos rojos. 18,50 €
- Solomillo de vaca a la parrilla con patatas a la crema. 23,50 €
- Chuletón de vaca a la parrilla. Tarifa / SM
- Ragout de potro. 18,50 €
- 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

- Pannacotta de fresas y pimienta e infusión de rosas. 7,00 €
- Tiramisú de pistacho y espuma de chocolate blanco. 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