

ENTRANTES

- Jamón Ibérico de bellota.	24,00 €
- Lomo Ibérico de bellota.	24,00 €
- Pizarra de quesos con membrillo y nueces.	19,50 €
- Cecina de vaca <i>premium</i> con AOVE.	21,50 €
- Cecina de buey <i>premium</i> con AOVE.	32,00 €
- Crema de calabacín con queso en escamas.	13,50 €
- Escalivada de verduras con sardina ahumada y mojo picón.	18,50 €
- Alcachofas confitadas con foie fresco.	19,50 €
- Selección de croquetas con confitura de tomate.	14,50 €
- Huevos, patata y trufa negra (Tuber Melanosporum).	28,50 €
- Caracoles guisados o escabechados con codorniz (<i>Madrid Fusión</i>).	17,50 €
- Saquitos crujientes de vieira con salsa americana.	18,50 €

PESCADOS

- Suprema de salmón en crujiente de mostaza y finas hierbas.	19,50 €
- Bacalao en tempura, patitas de cerdo y ali-oli de azafrán.	22,50 €
- Rodaballo a la parrilla con salsa gallega.	23,50 €

CARNES

- Solomillo de Ibérico con salsa stroganoff. 18,50 €
- Confit de pato con salsa de naranja. 18,50 €
- Chuletillas de lechazo a la parrilla. 22,50 €
- Paletilla de lechazo confitada a 65º durante 10 horas. 24,00 €
- Bavette de Angus con salsa de pera. 20,50 €
- Solomillo de vaca a la parrilla con patatas a la crema. 23,50 €
- Chuletón de buey de Aldea. *(según disponibilidad)*. 75,00 €/Kg
- Callos y morro guisados. 19,50 €
- Servicio de pan. 1,80 € / Comensal
- Servicio de pan y mantequillas de sabores o AOVE. 2,20 € / Comensal
- Servicio de pan y mantequillas de sabores y AOVE. 3,00 € / Comensal

(IVA INCLUIDO)

* 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.

¡SÍGUENOS!



buezorestaurante



@buezorestaurante



Buezo

CARTA DE POSTRES

- Biscuit de higos con salsa de chocolate negro. 7,00 €
- Crema de mango con helado de violeta. 7,00 €
- Brownie de calabaza con helado de vainilla. 7,00 €
- Carlota de tiramisú con toffee de café. 7,00 €
- Helado de queso curado con miel de flores y nueces. 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)