



Servicio 0.90€

Buenavista Gastrobar & Tapas

Entrantes/Starters

Surtido Ibérico (cana de lomo, salchichón, chorizo y jamón)	15,00 €
Croquetas de rabo de toro/ Oxtail croquettes	Media 6,00 € Ración 10,00€
Ensalada de tomate, aguacate, melva, pimiento asado y reducción de balsámico /Tomatoes, avocado, grilled peppers, balsamico vinager reduccion and bullet tuna	12,00 €
Queso manchego puro de oveja afinado en casa /Manchego cheese(sheep) served in our own way	Media 10,00€ Ración 15,00 €
Ensaladilla rusa de gambas y aceite de oliva /Russian salad with shrimps, potatoes and olive oil	Media 6,00 € Ración 9,00 €
Porra de tomate y remolacha, migas de queso, piñones empanizados y helado de queso Idiazabal /Tomato and beetroot cream, cheese crumbs, pinions and cheese ice cream	11.00€
Espárragos a la plancha con pisto manchego y asadillo de verduras /Green asparagus with pisto and roasted vegetable cream	12,00 €
Pate de perdiz, pure de orejones, pan de especias y frutos secos /Patridge paté with apricot pure and spiced bread	Media 8,50 € Ración 14,00 €
Tartar de atún rojo, aguacate y alga wakame /Red tuna tartare, avocado and wakame seaweed	Media 11,00 € Ración 19,00 €
Canelones de ternera y verduras con setas de temporada / Roasted beef cannelloni with confit vegetables and season mushrooms	Media 12,00 € Ración 17,00 €
Pimientos del piquillo rellenos de bacalao con salsa vizcaína /Piquillo peppers stuffed with cod and vizcaína	Media 9,50 € Ración 13,00 €
Raviolis caseros de foie y queso de cabra /Homemade raviolis with goat cheese and foie gras	15.00€
Ceviche de corvina, lima, habanero, aguacate, cilantro y mango / Sea bass ceviche, habanero, avocado, coriander and mango	15,00 €
Pulpo a la plancha con pisto manchego, asadillo de verduras y parmentier de patata / Octopus with ratatouille, roasted vegetable cream and potato parmentier	21,00 €
Huevos Buenavista con presa ibérica, patatas y teriyaki /Eggs Buenavista with iberico pork and teriyaki	16,00€

Carnes y Pescado/Meat and fish

Bacalao confitado, crema coliflor, tomate y albahaca /Confit cod with cauliflower pureé, tomato and basil	Media 11,00 € Ración 19,00 €
Costilla de cerdo asada, salsa barbacoa casera y arroz especiado /Grilled pork ribs, barbecue sauce and spiced rice	Media 12,00 € Ración 18,00 €
Carrillera de ternera, parmentier de patata y champiñones /Beef cheek, potato parmentier and mushrooms	Media 12,00 € Ración 19,00 €
Taco de cordero con curry casero y cous-cous /Lamb taco with homemade curry and couscous	Media 12,00 € Ración 19,00 €
Presa Ibérica Bellota, puré de manzana asada y salsa de mostaza /Iberico pork loin, caramelized appel pureé and mustard sauce	20,00 €

Arroces y Fideua (precio por persona)

Rice and Fideua (price per person)

Paella a banda con atún, gambas y sepia (min 2 pax) /Fish and seafood paella with tuna, shrimps and sepia	15,00 €
Arroz negro de calamares (min 2 pax) /Black rice with squid ink	15,00 €
Paella de bogavante /Lobster paella (min 2 pax)	19,00 €
Paella de pollo de corral con alcachofas y judías verdes (min 2 pax) Free range chicken paella with artichokes and green beans	15,00 €

(TODOS NUESTROS ARROCES SE PUEDEN HACER CALDOSOS O MELOSOS)

(WE CAN MAKE ALL THE RICES STOCKY)

Fideua de pescado y marisco /Fish and seafood fideua (min 2 pax)	16,00 €
Fideua negra de calamar /Squid and squidink fideua (min 2 pax)	15,00 €

Postres

Tarta de queso estilo vasca con coulis de frutos rojos /Buena Vista cheese cake	5,00 €
Tarta de choco bayleis, helado de coco y crema de chocolate blanco /chocolate and bayleis cake, coconut ice cream and White chocolate jauce	5,00 €
Milhojas rellenas de crema de pastelera y fresas /Millefeuille with vainilla cream and strawberries	5,00 €

Platos del día

Gyozas de presa ibérica y verduras con vinagreta de cacahuetes /Iberico pork gyozas with peanut vinagrete	media 9,00 € ración 13,00 €
Merluza en tempura con alioli de kimuchi y gel de limón /Tempura hake with kimuchi mayonaise and lemon jelly	media 11,00 € ración 16,00 €
Costilla de ternera asada con crema de patata, manzana y jugo de carne /Roasted beef ribs with potato cream, apple and meat juice	20,00 €
Coca de hojaldre con salmón ahumado, aguacate y tomate seco /millefeuille with smoked salmon, avocado and dried tomatoes	11.00€
Chuletón de vaca gallega (500gr) con patatas y pimientos /Dried aged beef from Galicia (500gr) with potatoes and peppers	26.00€
Confit de pato hecho en casa, calabaza, remolacha y jugo de carne /homemadeduck confit, pumpkin, beetroot and meat juice	16.00€