



Servicio: 0.90€

Buena Vista Gastrobar & Tapas

Entrantes/Starters

- **Jamón ibérico de cebo, pan con tomate y aceite de oliva** 18,00 €
/ Iberian bait ham, bread with tomato and olive oil
- **Foie casero, frambuesas, higos y vino tinto** 17,00 €
/ Homemade foie, raspberries, figs and red wine
- **Croquetas de rabo de toro** Media 6,00 € Ración 10,00 €
/ Oxtail croquettes
- **Queso manchego puro de oveja afinado en casa** Media 8,00€ Ración 13,00 €
/Manchego cheese (sheep) served in our own way
- **Queso de cabra, cebolla caramelizada, mermelada de tomate, rúcula y vinagre balsámico** 12,00 €
/Goat cheese, caramelized onion, tomato jelly, arugula and balsamic vinegar.
- **Ensalada de tomate, aguacate, melva, pimiento asado y reducción de balsámico** 12,00 €
/Tomatoes, avocado, grilled peppers, balsamico vinegar reduccion and bullet tuna
- **Ensaladilla rusa de gambas, ventresca y aceite de oliva** Media 6,00 € Ración 9,00 €
/Russian salad with shrimps, belly and olive oil
- **Pate de perdiz, puré de orejones, pan de especias y frutos secos** Media 8,50 € Ración 14,00 €
/Partridge paté with apricot pure and spiced bread
- **Verduritas salteadas, asadillo de verduras, huevo a 65º y parmesano o (foie supl 3€)** 13,00€
/Sauteed vegetables, vegetable roast, egg at 65º and parmesan or (foie suppl 3€)
- **Tartar de atún rojo, aguacate y alga wakame** Media 11,00 € Ración 19,00 €
/Red tuna tartare, avocado and wakame seaweed
- **Ceviche de corvina, lima, habanero, aguacate, cilantro y mango** 15,00 €
/ Sea bass ceviche, habanero, avocado, coriander and mango
- **Pulpo a la plancha con pisto manchego, asadillo de verduras y parmentier de patata** 21,00 €
/ Octopus with ratatouille, roasted vegetable cream and potato parmentier
- **Gyozas de Presa Ibérica y verduras con vinagreta de cacahuets** media 9,00 € ración 13,00 €
/ Iberico pork gyozas and vegetables with peanut vinaigrette
- **Bacalao en tempura con alioli de kimuchy y gel de limón** Media 11,00 € Ración 16.00 €
/Cod in tempura with kimuchi mayonaise and lemon jelly
- **Canelones de ternera y verduras con setas de temporada** Media 12,00 € Ración 17,00 €
/ Roasted beef cannelloni with confit vegetables and season mushrooms
- **Raviolis caseros de foie y queso de cabra** 15.00€
/Homemade raviolis with goat cheese and foie gras
- **Huevos Buena Vista con presa ibérica, patatas y teriyaki** 16,00 €
/Eggs Buena Vista with iberico pork and teriyaki



Arroces y Fideua (precio por persona)

Rice and Fideua (price per person)

- **Paella a banda, gambas y sepia** /Fish and seafood paella, shrimps and sepia (min 2 pax) 15,00 €
- **Arroz negro de calamares** /Black rice with squid ink (min 2 pax) 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)** 15,00 €
/Free range chicken paella with artichokes and green beans (min 2 pax)
- **Paella de pulpo y alcachofas y ajetes tiernos (min 2 pax)** 17,00 €
/Octopus paella and artichokes and tender garlic (min 2 pax)
- **Paella del señoret (rape y cigalitas)** / Señorret Paella (monkfish and crayfish) (min 2pax) 17,00 €
- **Fideua de bogavante** /Lobster fideua (min 2pax) 19,00 €
- **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 €

- **Arroz caldoso de bogavante** /Soupy rice Lobster (min 2pax) 19,00 €
- **Arroz caldoso de pollo de corral con alcachofas y judías verdes (min 2 pax)** 15,00 €
/ Free range chicken Soupy rice with artichokes and green beans (min 2pax)
- **Arroz caldoso de pulpo y alcachofas y ajetes tiernos (min 2 pax)** 17,00 €
/ Octopus Soupy rice and artichokes and tender garlic (min 2pax)

Carnes y Pescado/Meat and fish

- **Bacalao confitado, crema coliflor, tomate y albahaca** Media 11 00 € Ración 19,00 €
/Confit cod with cauliflower pureé, tomato and basil
- **Costilla de cerdo asada, salsa barbacoa casera y arroz especiado** Media 12,00 € Ración 18,00 €
/Grilled pork ribs, barbecue sauce and spiced rice
- **Carrillera de ternera, parmentier de patata y champiñones** Media 12,00 € Ración 19,00 €
/Beef cheek, potato parmentier and mushrooms
- **Taco de cordero con curry casero y cous-cous** Media 12,00 € Ración 19,00 €
/Lamb taco with homemade curry and couscous
- **Presa Ibérica Bellota ahumada y cocinada a 65º, puré de manzana asada y salsa de mostaza** 20,00 €
/ Iberico pork loin smoked and cooked at 65º, caramelized appel pureé and mustard sauce
- **Lingote de costilla ternera deshuesada, puré de zanahoria, y patatas baby** 19,00 €
/ Boneless beef rib ingot, carrot puree, baby potatoes
- **Chuletón de vaca gallega (500gr) con patatas y pimientos** 26,00 €
/Dried aged beef from Galicia (500gr) with potatoes and peppers

Postres

- **Tarta de queso estilo vasca con coulis de frutos rojos** 6,00 €
/Buenavista cheese cake
- **Coulant de chocolate negro, helado de mango y crumble** 7,00 €
/ Dark chocolate coulant, mango ice cream and crumble
- **Milhojas rellenas de crema de pastelera y fresas** 6,00 €
/Millefeuille with vainilla cream and strawberries