



Servicio: 0.90€

## Buena Vista Gastrobar & Tapas

### Entrantes/Starters

- **Porra de tomate y remolacha, helado de queso idiazábal y sardina ahumada** 11,50 €  
/ Tomato and beetroot porra, Idiazábal cheese ice cream and smoked sardine
- **Jamón ibérico de cebo, pan con tomate y aceite de oliva** 19,00 €  
/ 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
- **Ensalada de tomate, aguacate, pimiento asado y reducción de balsámico (Con melva O queso cabra)** 13,00 €  
/Tomatoes, avocado, grilled peppers, balsamico vinegar reduccion (and bullet tuna OR goat cheese)
- **Ensaladilla rusa de gambas, ventresca y aceite de oliva** Media 6,00 € Ración 10,00 €  
/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 suppl 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 12,00 € Ración 19,00 €  
/Red tuna tartare, avocado and wakame seaweed
- **Ceviche de corvina, pulpo y langostino, lima, habanero, aguacate, cilantro y mango** 16,00 €  
/ Sea bass ceviche, octopus and prawn ,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 12,00 € Ración 17,00 €  
/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
- **Pasta casera, bacon, boletus, trufa, crema y jugo de carne, parmesano reggiano** 15,00 €  
/ Homemade pasta, bacon, boletus, truffle, cream, and Meat juice, parmesan reggiano
- **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)

**\*Dado a la alta demanda de paellas, solo se puede pedir una variedad por mesa, consulte camarero**

**\*Due to the high demand for paellas, you can only order one variety per table, ask the waiter.**

- **Paella a banda, gambas y sepia /Paella with cuttlefish (min 2 pax)** 15,50 €
- **Arroz negro de calamares /Black rice with squid ink (min 2 pax)** 15,50 €
- **Paella de Bogavante /Lobster paella (min 2 pax)** 21,00 €
- **Paella de pulpo y alcachofas y ajetes tiernos (min 2 pax)** 17,50 €  
/Octopus paella and artichokes and tender garlic (min 2 pax)
- **Paella de secreto ibérico y verdura /Paella with Iberian secret and vegetables (min 2 pax)** 19,00 €
- **Paella de pollo de corral con alcachofas y judías verdes (min 2 pax)** 16,00 €  
/Free range chicken paella with artichokes and green beans (min 2 pax)
- **Fideua de bogavante /Lobster fideua (min 2pax)** 21,00 €
- **Fideua de pescado y marisco /Fish and seafood fideua (min 2 pax)** 16,50 €
- **Fideua negra de calamar /Squid and squidink fideua (min 2 pax)** 15,50 €
  
- **Arroz caldoso de bogavante /Soupy rice Lobster (min 2pax)** 21,00 €
- **Arroz caldoso de pollo de corral con alcachofas y judías verdes (min 2 pax)** 16,00 €  
/ Free range chicken Soupy rice with artichokes and green beans (min 2pax)
- **Arroz caldoso de pulpo y alcachofas y ajetes tiernos (min 2 pax)** 17,50 €  
/ Octopus Soupy rice and artichokes and tender garlic (min 2pax)

## Carnes y Pescado/Meat and fish

- **Bacalao confitado, crema coliflor, tomate y albahaca** Media 12 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 19,00 €  
/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
- **Cordero con curry casero y cous-cous** Media 12,00 € Ración 19,00 €  
/Lamb with homemade curry and couscous
- **Presa Ibérica Bellota ahumada y cocida a 65º, puré de manzana asada y salsa de mostaza** 22,00 €  
/Iberico pork loin smoked and cooked at 65º, caramelized appel pureé and mustard sauce
- **Costilla de ternera asada, puré de zanahoria, y patatas baby** 20,00 €  
/ Rib Beef roasted, carrot puree, baby potatoes
- **Chuletón de vaca gallega (500gr) con patatas y pimientos** 28,00 €  
/Dried aged beef from Galicia (500gr) with potatoes and peppers
- **Cochinillo Segoviano, apio-nabo y jugo de carne** 23,00 €  
/ Segovian suckling pig, celeriac and Meat juice

## 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 strwberrie
- **Piña asada, coco, maracuya y chocolate blanco tostado** 7,00 €  
/ Grilled pineapple, coconut, passion fruit and toasted white chocolate



# Bebidas

## Cervezas / Beer

Copa	2.00 €
Victoria	2.20 €
Voll Dam	2.70 €
Alhambra verde	2.70 €
Cerveza artesanal	3.75 €

## Refrescos / Refreshments

Coca-Cola	2.00 €
Fanta	2.00 €
Sprite	2.00 €
Zumos	2.00 €
Agua (500 ml)	1.50 €
Agua ( 1l)	2.00 €

## Sangrías

	Copa/Glass	Jarra/Jar
Sangría	3.50 €	14.00 €
Sangría de Cava	4.50 €	18.00 €
Cerveza		7.00 €

## Vinos Generosos

	Copa/Glass	Botella/Bottle
Molino Real, D.O Sierras de Málaga (Moscatel de Alejandria)	4.00 €	24.00 €
PX Viña 98, D.O Jerez (Pedro Ximenes)	3.50 €	20.00 €

## Cavas Y Champagne

	Botella/Bottle
-Benjamin Brut Nature	4,50 €
-Rovellats Brut Nature, D.O Cava (Xarel-lo, Macabeo, Parellada)	17,00 €
-Rovellats Brut Imperial Rosé, D.O (Garnacha, Monastrell)	20,00 €
<b>-Pierre gobillard brut reserve 1º cru,D.O.C Champagne</b>	<b>40,00 €</b>
<b>(Pinot Noir, Chandonnay)</b>	
-Pol Roger Brut Reserva, D.O.C Champagne	55,00 €
(Pinot Noir, Pinot Menier, Chardonnay)	

## Vinos Blancos

	Copa/Glass	Botella/Bottle
-Lorenzo Calchazo, D.O Rueda (Verdejo)	3.00 €	14.00 €
-El Rincon de Nekeas, D.O Navarra (Viura, Chardonnay)	3.50 €	15.00 €
-K-Naia, D.O Navarra (Verdejo)	3.00 €	15.00 €
-Shaya, Rueda (Verdejo)		20.00 €
-S-Naia, D.O Rueda (Sauvignon Blanc)		18.00 €
-O fillo Da Condessa (Albariño)	3.50 €	18.00 €
-Nora, D.O Rias Baixas (Albariño)		21.00 €
-Mountain, D.O Sierras de Málaga (Moscatel seco)		21.00 €
-Mount Nelson, D.O Nueva Zelanda (Sauvignon Blanc)		28.00 €
-Gueguen Chablis Cuvée 1975 villos vignes, D.O.C Borgoña (Francia)		35.00 €
-Andrian pinot grigio D.O.C.G ALTO ADIGE (Italia)		20.00 €



## Vinos Rosados

Copa/Glass

Botella/Bottle

-Borsao selección, D.O Campo de Borja (Garnacha)	3.50 €	14.00 €
-Muga, D.O Rioja (Garnacha y Tempranillo)		18.00 €
-Chateau sainte marguerite -classé cru- "symphonie" D.O.C Côtes de Provence		28.00 €

## Vinos Tintos

Copa/Glass

Botella/Bottle

- <b>Laya, D.O Almansa</b> (Garnacha y monastrell)	3.00 €	14.00 €
- <b>Andresito joven, D.O Sierras de Málaga</b> (Cabernet, Merlot)	3.00 €	15.00 €
- <b>Andresito Crianza, D.O Sierras de Málaga</b> (Cabernet Sauvignon-Merlot)		20.00 €
- <b>Sierra Cantabria Selección, D.O Rioja</b> (Tempranillo)	3.00 €	17.00 €
- <b>Obalo Crianza, D.O Rioja</b> (Tempranillo)		18.00 €
- <b>Lindes de Remelluri, D.O Rioja</b> (Tempranillo)		<b>21.00€</b>
- <b>Muga Reserva Selección, D.O Rioja</b> (Tempranillo, Garnacha)		40.00 €
- <b>Juan Gil Plata, D.O Jumilla (12 meses en barrica) ECOLOGICO</b> (Monastrell)		<b>21.00€</b>
- <b>Lopez Cristobal Roble, D.O Ribera del Duero</b> (Tinta del país)	3.50 €	<b>19.00€</b>
- <b>Laderas del Norte Ecologico, D.O. Ribera del Duero</b> (Tempranillo)		<b>25.00 €</b>
- <b>La Planta Roble, D.O Ribera del Duero</b> (Tempranillo)	3.50 €	19.00 €
- <b>López Cristobal Crianza, D.O Ribera del Duero</b> (Tempranillo-Merlot)		25.00 €
- <b>Parada de Atauta, D.O Ribera del Duero</b> (Tempranillo)		30.00 €
- <b>Dominio de Atauta, D.O Ribera del Duero</b> (Tempranillo)		35.00 €
- <b>Arzuaga Reserva, D.O Ribera del Duero</b> (Tempranillo, Merlot)		43.00 €
- <b>Mauro, D.O Tierras de Castilla y León</b> (Tempranillo, Syrah)		45.00 €