



Servicio: 0.90€

Buena Vista Gastrobar & Tapas

Entrantes/Starters

- **Jamón ibérico de cebo, pan con tomate y aceite de oliva** 20,00 €
/ Iberian bait ham, bread with tomato and olive oil
- **Queso manchego puro de oveja afinado en casa** Media 11,00€ Ración 16,00 €
/Manchego cheese (sheep) served in our own way
- **Ensaladilla rusa de gambas, ventresca y aceite de oliva** Media 6,00 € Ración 10,00 €
/Russian salad with shrimps, belly and olive oil
- **Croquetas de rabo de toro** Media 7,00 € Ración 12,00 €
/ Oxtail croquettes
- **Paté de perdiz y Foie, mermelada frambuesa, vino tinto y pistachos** Media 10,00 € Ración 17,00 €
/Partridge paté and foie, raspberry jam, red wine and pistachios
- **Carpaccio de ternera, gel de yuzu, virutas de foie, tomate seco, rúcula y perlas trufa y parmesano** 16,00 €
Beef carpaccio, yuzu gel, foie shavings, dried tomato, arugula and truffle pearls and Parmesan
- **Tartar de atún rojo, aguacate y alga wakame** Media 13,00 € Ración 20,00 €
/Red tuna tartare, avocado and wakame seaweed
- **Ensalada de tomate, aguacate, pimiento asado y reducción de balsámico (Con melva O queso cabra)** 14,50 €
/Tomatoes, avocado, grilled peppers, balsamico vinegar reduction (and bullet tuna OR goat cheese)
- **Alcachofas salteadas, crema de cebolleta, huevo a 65º, tomate seco, crujiente de jamón y parmesano** 16,00 €
/Sautéed artichokes, chive cream, egg at 65º, dry tomato, crunchy ham and parmesan
- **Pulpo a la plancha con pisto manchego, asadillo de verduras y parmantier de patata** 24,00 €
/ Octopus with ratatouille, roasted vegetable cream and potato parmentier
- **Bacalao en tempura con alioli de kimuchy y gel de limón** Media 13,00 € Ración 19,00 €
/Cod in tempura with kimuchi mayonaise and lemon jelly
- **Gyozas de Presa Ibérica y verduras con vinagreta de cacahuates** Media 9,00 € Ración 13,00 €
/ Iberico pork gyozas and vegetables with peanut vinaigrette
- **Solomillo de cerdo especiado en aceite, guiso de tomate, cebolla y aceitunas, Jugo de carne y patatas y alioli** Media 13,00 € Ración 20,00 €
/ Spiced pork tenderloin in oil, tomato stew, onion and olives, meat juice, potatoes and aioli
- **Huevos Buena Vista con presa ibérica, patatas y teriyaki** 16,00 €
/Eggs Buena Vista with iberico pork and teriyaki
- **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



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 prawns and 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)
/Octopus paella and artichokes and tender garlic (min 2 pax) | 17,50 € |
| • Paella de secreto ibérico y alcachofas /Paella with Iberian secret and artichokes (min 2 pax) | 19,00 € |
| • Paella de pollo de corral y judías verdes (min 2 pax)
/Free range chicken paella and green beans (min 2 pax) | 16,00 € |
| • 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)
/ Free range chicken Soupy rice with artichokes and green beans (min 2pax) | 16,00 € |
| • Arroz caldoso de pulpo y alcachofas y ajetes tiernos (min 2 pax)
/ Octopus Soupy rice and artichokes and tender garlic (min 2pax) | 17,50 € |

Carnes y Pescado/Meat and fish

- | | |
|---|-------------------------------------|
| • Bacalao confitado, crema coliflor, tomate y albahaca
/Confit cod with cauliflower pureé, tomato and basil | Media 13,00 € Ración 20,00 € |
| • Costilla de cerdo asada, salsa barbacoa casera y puré de patatas
/Grilled pork ribs, barbecue sauce and mashed potatoes | Media 13,00 € Ración 20,00 € |
| • Carrillera de ternera, parmentier de patata y champiñones
/Beef cheek, potato parmentier and mushrooms | Media 13,00 € Ración 20,00 € |
| • Cordero con curry casero y cous-cous
/Lamb with homemade curry and couscous | Media 13,00 € Ración 20,00 € |
| • Presa Ibérica Bellota ahumada y cocida a 65º, puré de manzana asada y salsa de mostaza
/Iberico pork loin smoked and cooked at 65º, caramelized appel pureé and mustard sauce | 23,00 € |
| • Costilla de ternera asada, puré de zanahoria, y patatas baby
/ Rib Beef roasted, carrot puree, baby potatoes | 23,00 € |
| • Chuletón de vaca gallega (500gr) con patatas y pimientos
/Dried aged beef from Galicia (500gr) with potatoes and peppers | 28,00 € |
| • Cochinillo Segoviano, apio-nabo y jugo de carne
/ Segovian suckling pig, celeriac and Meat juice | 26,00 € |

Postres

- | | |
|---|---------------|
| • Tarta de queso estilo vasca con coulis de frutos rojos
/Buenavista cheese cake | 6,50 € |
| • Coulant de chocolate negro, helado de mango y crumble
/ Dark chocolate coulant, mango ice cream and crumble | 7,00 € |
| • Milhojas rellenas de crema de pastelera y fresas
/Millefeuille with vainilla cream and strwberrie | 6,50 € |
| • Piña asada, coco, maracuya y chocolate blanco tostado
/ Grilled pineapple, coconut, passion fruit and toasted white chocolate | 7,00 € |



Bebidas

Cervezas / Beer

- Copa 2,00 €
- Victoria 2,20 €
- Voll-Damm 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

- Sangría
- Sangría de Cava
- Cerveza

Copa / Glass

3,50€
4,50 €

Jarra / Jar

14,00 €
18,00 €
7,00 €

Vinos Generosos

Copa / Glass

- Molino Real, D.O Sierras de Málaga (Moscatel de Alejandría) 4,00 €
- PX Viña 98, D.O Jerez (Pedro Ximenes) 3,50 €

Botella / Bottle

24,00 €
20,00 €

Cavas & Champagne

- Benjamín Brut Nature
- Rovellats Brut Nature, D.O Cava (Xarel-lo, Macabeo, Parellada)
- Rovellats Brut Imperial Rose, D.O (Garnacha, Monastrell)
- Pierre Gobillard Brut Reserve 1º CRU, Champagne (Pinot Noir, Pinot Menier, Chardonnay)
- Pol Roger Brut Reserva, D.O.C Champagne (Pinot Noir, Pinot Menier, Chardonnay)

Botella / Bottle

4,50 €
19,00 €
21,00 €
40,00 €
55,00 €

Vinos Blancos

Copa / Glass

- Lorenzo Calchazo, D.O Rueda (Verdejo) 3,00 €
- El Rincón de Nekeas, D.O Navarra (Viura, Chardonnay) 3,50 €
- K-Naia, D.O Rueda (Verdejo) 3,00 €
- Shaya, D.O Rueda (Verdejo) 21,00 €
- S-Naia, D.O Rueda (Sauvignon Blanc) 18,00 €
- O Fillo Da Condesa (Albariño) 3,50 € 19,00 €
- 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 Cuvee 1975 villos vignes, D.O.C Borgoña (Francia) 35,00 €
- Andrian Pinot Grigio, D.O.C.G ALTO ADIGE (Italia) 20,00 €
- Jabega Blanco, D.O Sierras de Málaga (Pedro Ximénez, moscatel) 3,50 € 17,00 €

Botella / Bottle

15,00 €
16,00 €
16,00 €
21,00 €
18,00 €
19,00 €
21,00 €
21,00 €
28,00 €
35,00 €
20,00 €
17,00 €



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 –Classe cru- “Symphonie” , D.O.C Cotes de Provence		28,00 €

Vinos Tintos

	Copa / Glass	Botella / Bottle
• Laya, D.O Almansa (Garnacha y monastrell)	3,00 €	14,00 €
• Jabega Tinto, D.O Sierras de Málaga (Cabernet Sauvignon, tempranillo)	3,50 €	17,00 €
• Andresito Crianza, D.O Sierras de Málaga (Cabernet Sauvignon-Merlot)		20,00 €
• Sierra Cantabria Selección, D.O Rioja (Tempranillo)	3,00 €	18,00 €
• Obalo Crianza, D.O Rioja (Tempranillo)		18,00 €
• Lindes de Remelluri, D.O Rioja (Tempranillo)		21,00 €
• Muga Reserva Selección, D.O Rioja (Tempranillo, Garnacha)		40,00 €
• Juan Gil Plata, D.O Jumilla (12 meses en bodega) ECOLÓGICO (Monastrell)		22,00 €
• Lopez Cristóbal Roble, D.O Ribera del Duero (Tinta del País)	3,50 €	20,00 €
• Laderas del Norte Ecológico, D.O Ribera del Duero (Tempranillo)		25,00 €
• La Planta Roble, D.O Ribera del Duero (Tempranillo)	3,50 €	20,00 €
• Lopez Cristóbal Crianza, D.O Ribera del Duero (Tempranillo-Merlot)		25,00 €
• Parada de Atauta, D.O Ribera del Duero (Tempranillo)		30,00 €
• Dominio de Atauta, D.O Ribera del Duero (Tempranillo)		35,00 €
• Arzuaga Reserva, D.O Ribera del Duero (Tempranillo-Merlot)		43,00 €
• Mauro, D.O Tierras de Castilla y León (Tempranillo, Syrah)		45,00 €