

BU



Wine & Grill

MENÚ DEL DÍA

Miércoles 25 a viernes 27 de Noviembre de 2020

ENTRANTES

Tomate relleno de ensaladilla.

Sopa castellana.

Papardelle a la puttanesca.

SEGUNDOS

Salteado de verduras con salsa oriental.

Bacalao en tempura con ali-oli de aji amarillo.

Matambre a la pizza con patatas fritas picantes.

11,90€

INCLUYEN PAN, Y CAFÉ O POSTRE



BU



Wine & Grill

PARA COMENZAR

Cucurucho de torreznos con D.O. Soria. 6,50€ Ensaladilla rusa

con tartar de salmón. 10€

Provoleta a la brasa. 9€

Queso de oveja en aceite. 9,50€

Croquetas de jamón o boletus. (6 unid.) 6€

Foie Micuit. 14,50€

Patata asada rellena de cremita agria y bacon crujiente estilo

feria. 9€

Pimiento rojo de nuestra tierra con salsita romescu y huevo de

corral estrellado. 11€

Pimiento rojo de nuestra tierra con provolone derretido. 11€

Mollete de carne mechada de ternera a baja temperatura en

salsa oriental, con mayonesa kimchi. 11€

ENSALADAS DE LA HUERTA

Burrata con tomate seco, pesto y mezclum. 14,50€ Ventresca

con tomate. 18€

Tomate de la huerta en AOVE. 10€

CLÁSICOS BU

Steak tartar de solomillo. 20€

Tataki de atún, alga wakame, sésamo y mayonesa de lemon grass. 17€

Tacos mexicanos de ternera con mole poblano. 13€

VERDURAS A LA BRASA

Espárragos trigueros con salsa romescu. 12,50€ Champiñones

Portobello silvestres con AOVE y ajito. 14€

Berenjenas a la brasa. 11€

Parrillada de verduras. 16,50€

PESCADOS

Chipirones a la plancha con cebolla confitada y ali-oli. 19€

Gambones a la brasa. (8ud) 16€

Salmón grill con verduras y patata brasa. 14,50€

Pulpo con parmentier de pimentón. 20€

GRILL CARBÓN

Lomo bajo de vaca. 19€

Secreto ibérico con pulpa de limón. 17€

Contramuslo de pollo con salsa a elegir. 12€

Hamburguesa con queso provolone , cebolla caramelizada y foie. 15€

Solomillo con salsa a elegir. 21€

Costillas a baja temperatura glaseadas con jalea de guindilla y patatas fritas. 21€

BU



Wine & Grill

ACOMPAÑAMIENTOS

Patatas fritas AOVE. 4€

Patatas fritas con pimentón picante. 4€

Patata asada a la brasa. 5€

EXPERIENCIAS BU GRILL (para compartir)

-Contramuslos deshuesados con popurri de salsas. (chimichurri, curry, miel mostaza al aroma del romero y salsa picante). 25€

-Trío de carnes: Contramuslo-Picaña-Secreto. 35€

-Trío vacuno: Entraña (200 gr)-Picaña(200 gr)-Lomo bajo(300 gr). 40€

-Lomo bajo 600gr con pimienta roja, cebolla, y patata asada. 45€

-Rodaballo con patatas panaderas. 42€



POSTRES

Helados artesanos. (Pistacho, chocolate, limón limoncello, mango y frambuesa con corazón de maracuyá). 6,50€

Tarta de queso. 6€

Brownie cremoso de chocolate con helado de vainilla. 6,50€

Crepes caramelizada con dulce de leche. 6€

Tarta fina de manzana y hojaldre. (Tarda 20 minutos en elaborarse) 6,50€





CARTA DE VINOS

BU

ELIGE UN TIPO DE UVA



TINTO

TEMPRANILLO BARRICA 8 meses en barrica 2018.

CABERNET SOUVIGNON 6 meses en barrica 2018.

MALBEC joven 2018.

MONASTRELL 6 meses en barrica 2018.

SYRAH 7 meses en barrica 2018.

BOBAL 3 meses en barrica 2019. Ecológico.

TEMPRANILLO CRIANZA 14 meses en barrica 2018.

BLANCO

VERDEJO 2018.

CHARDONNAY 5 meses sobre lias 2018.

ROSADO

95% TEMPRANILLO 5% GARNACHA

MEZCLA DEL MES

CONSULTAR AL CAMARERO



LOS PRECIOS DE NUESTRAS UVAS

COPA	Joven 2,65€	Crianza 3,5€*
BOTELLA	Joven 12€	Crianza 15€

*Crianza: Temprnillo, Chardonnay.

Tenemos botellas magnum, consultar disponibilidad.

BU

.....
Wine & Grill



CARTA DE VINOS

BU
Wine & Grill

ESPUMOSOS

MOET IMPERIAL. P. Noir - Charddonay-P.Meunier. A.O.C. Champagne.....	40
ALARDE. Moscato bianco frizzante.....	16
CODORNIU 1551 0,2L. Macabeo, Xarel Lo y Parallada. D.O. Cava.....	6
DOMINIO DE LA VEGA. Macabeo. D.O. Cava.....	17

BLANCOS

CHARDONNAY CRIANZA SOBRE LIAS BODEGA URBANA	15
VEIGA DA PRINCESA. Albariño. D.O. Rias Baixas. Mejor blanco gallego 2018.....	21
HACIENDA ALBAE. Viogner. D.O. La Mancha.....	17

ROSADOS

ROSADO BODEGA URBANA	12
"LA DONCELLA" de las viñas. Syrah. I.G.P. Vino de la Tierra de Castilla.....	12

TINTOS

DORIVM. Tempranillo Crianza. D.O. Ribera del Duero.....	29
TEMPRANILLO CRIANZA BODEGA URBANA	15
LADRÓN DE GUEVARA 2013. Tempranillo Graciano reserva. D.O. Rioja.....	25
MADRE MIA. Tinta de Toro. Crianza 2016. D.O. Toro.....	21
POSTALES. Cabernet Malbec. Patagonia Argentina.....	19

DULCES

CESAR FLORIDO. Moscatel. Jerez.....	Copa 6	Botella 21
--	--------	------------

