

MENU

Deep-water rose shrimp and Sanlucar prawn salad, red tobiko, extra virgin olive oil and salt flakes. 🍤🍤🍤🍤	20,00/14,00
Flat bread with motril caridea shrimps (<i>quisquillas</i>), wasabi, guacamole and yuzu. 🍤🍤	28,50
European lobster and prawn cocktail, emulsion of their own juices, mustard and roasted garlic. 🍤🍤🍤🍤	34,00/22,50
National wagyu cured beef, truffle mayonnaise and Aranda's oil flat bread. 🍄	24,50
Santoña anchovies, tomato mayonnaise and bread slices. 🐟🍷	21,00
Croaker from Gibraltar narrow in passion fruit ceviche with radishes and guacamole. 🐟🍷	22,80
Tarantelo toast from Gadira bluefin tuna (<i>mid abdomen</i>) with black truffle, tomato oil and soy sauce. 🍷🍷🍷🍷🍷🍷	12,80
Toro tartar from Gadira bluefin tuna with soy sauce and harissa sauce. _____ * Optional 10 g of Amur Beluga caviar - 18,00€ 🍷🍷🍷🍷	32,00
Bluefin tuna back loin tartar with cherries and salmorejo. 🍷🍷🍷🍷	24,50
Toro tuna-carpaccio, iced almond and ajoblanco, pine nuts and yuzu. 🍷🍷🍷🍷	26,00
Bell pepper and bluefin tuna with egg yolk and sherry. 🍷🍷	21,50
Bluefin tuna roe and heart cocktail, fine wine, mustard and katsuobushi. 🍷🍷🍷🍷	24,00

Bugao

Price expressed in euros. VAT included

FROM OUR OAK GRILL



• LINE-CAUGHT FISH

Turbot (1-1.5 Kg piece).  _____ 82,00

Sea bass (1.5-2 Kg piece).  _____ 90,00

- slow fried sliced potatoes with onions - 4,00€
- pepper confit - 6,50€
- roasted vegetables - 5,00€
- french fries and *padrón* peppers - 5,50€




• FISH CUTS

Croaker from Gibraltar narrow, demi-glace, brandy and capers.   _____ 28,50

Bluefin tuna back neck (*morrillo*), *Périgord* sauce, truffle and parsnip.   _____ 34,00



Bluefin Tuna belly (*low middle abdomen*), demi-glace and tomato.   _____ 34,00





Grouper with black garlic *pil pil* sauce and smoked cauliflower.   _____ 32,00

Cordobesa-style bluefin tuna cheek (*facera*) with roasted carrot.    _____ 32,00

• GRILLED MEATS

Premium Black Angus t-bone steak. _____ 80,00/kg

Old beef rossini sirloin, foie-gras and porcini mushrooms.    _____ 36,50

Chargrilled Iberian pork feather, yakitori and toasted onion.     _____ 26,00



Bugao

Price expressed in euros. VAT included

CARTA

Ensaladilla de gambas blancas y langostinos de Sanlúcar, tobiko rojo, AOVE y escamas de sal. 🌿🐠🐠🐠 _____	20,00/14,00
Coca de quisquillas de Motril, wasabi, guacamole y yuzu. 🌿🐠🐠 _____	28,50
Salpicón de bogavante y langostinos, emulsión de sus jugos, mostaza y ajo asado. 🐠🐠🐠🐠🐠 _____	34,00/22,50
Cecina de Wagyu nacional, mayonesa trufada y torta de Aranda. 🌿🐠 _____	24,50
Anchoas de Santoña, mayonesa de tomate y sus rebanás. 🐠🌿🐠 _____	21,00
Corvina del Estrecho en ceviche de fruta de la pasión, rabanitos y guacamole. 🐠🐠 _____	22,80
Tosta de tarantelo de atún rojo Gadira, trufa negra, aceite de tomate y soja. 🌿🐠🐠🐠🐠🐠🐠🐠🐠 _____	12,80
Tartar de toro de atún rojo Gadira, soja y harissa. 🐠🐠🐠🐠 _____ * Opcional 10 gr caviar Amur Beluga - 18,00€	32,00
Tartar de lomo negro de atún rojo, cerezas y su salmorejo. 🐠🐠🌿🐠 _____	24,50
Carpaccio de toro, ajoblanco helado, piñones y yuzu. 🐠🌿🐠🐠 _____	26,00
Pimiento y atún rojo con su yema de huevo y jerez. 🐠🐠 _____	21,50
Salpicón de huevas y corazón de atún rojo, fino, mostaza y katsuobushi. 🐠🐠🐠🐠 _____	24,00

Bugao

Precio expresado en euros. IVA incluido

DE NUESTRA PARRILLA DE ENCINA

• PESCADOS DE ANZUELO

Rodaballo (pieza 1-1,5 kg).  _____ 82,00

Lubina (pieza 1,5-2 kg).  _____ 90,00

• patatas a lo pobre - 4,00€

• verduras asadas - 5,00€

• pimientos confitados - 6,50€

• patata frita y padrón - 5,50€

• PESCADOS EN DESPIECE

Corvina de Ceuta, demi-glace, brandy y alcaparras.   _____ 28,50

Morrillo de atún rojo, Perigord, trufa y chirivía.   _____ 34,00



Ventresca de atún rojo, demi-glace y tomate.   _____ 34,00

Mero con pil-pil de ajo negro y coliflor ahumada.   _____ 32,00

Facera de atún rojo a la cordobesa con zanahoria asada.    _____ 32,00

• CARNES PARRILLA

Chuletón premium de Black Angus. _____ 80,00/kg

Solomillo de vaca vieja Rossini, foie y boletus.   _____ 36,50

Pluma ibérica de bellota a la brasa, yakitori y cebolla tostada.    _____ 26,00



APIO



CONTIENE GLUTEN



PESCADO



ALTRAMUCES



CRUSTACEOS



FRUTOS DE CÁSCARA



CACAHUETES



MOSTAZA



GRANOS DE SESAMO



HUEVOS



LACTEOS



MOLUSCOS



SOJA



E-X DIOXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS

Bugao

Precio expresado en euros. IVA incluido