

MENÚ MEDITERRÁNEO

APERITIVOS

Ostra francesa, Panko, Vermouth Blanco, caviar y hierbas.
Milhojas crujientes de mejillón en escabeche y plancton marino.
Ortiguilla de mar gaditana a la andaluza.
Croqueta de mojama, katsuobusí y teriyaki.

ENTRANTES

Ciervo Ibérico en carpaccio, trufa, payoyo, avellanas y pistachos.
Alcachofas con carbonara de Idiazábal, yema y papada Ibérica.
Pochas tiernas con kokotxas de merluza y vieiras.

PRINCIPAL

Morrillo de atún rojo de Almadraba, salsa Perigord y trufa negra.

POSTRE

Chocolateros 2024 (chocolate, cacao y ron Zacapa).

70€ por persona (bebidas no incluidas)

Bugao

Precio expresado en euros. IVA incluido

MENÚ ATLÁNTICO

APERITIVOS

- Ostra francesa, Panko, Vermouth Blanco, caviar y hierbas.
- Milhoja crujiente de mejillón en escabeche y plancton marino.
- Ortiguilla de mar gaditana a la andaluza.
- Croqueta de mojama, katsuobushi y teriyaki.

ENTRANTES FRÍOS

- Ensaladilla rusa de gambas blancas y langostinos.
- Tosta de tarantelo de atún rojo Gadira, trufa negra, tomate y soja.
- Coca de quisquillas de Motril, wasabi, guacamole y yuzu.
- Tartar de toro de atún rojo Gadira, Real caviar Amur Beluga y soja.

PRINCIPAL

- Ciervo ibérico en carpaccio, trufa, payoyo, avellanas y pistachos.
- Txangurro en lasaña, champagne y huevas de trucha.
- Colmenillas con langostinos y vieiras.
- Ventresca de atún rojo, Demi-glacé y tomate.
- Perdiz roja a la Royal, albaricoque y membrillo.

POSTRES

- Chocolateros 2023 (chocolate, cacao y ron Zacapa).
- Bizcocho de castañas, sabayón de Amaretto, marrón glacé y helado de vainilla.

95€ por persona (bebidas no incluidas)

Bugao

Precio expresado en euros. IVA incluido

... Érase una vez un niño que desde los cinco años soñaba con dedicarse a la cocina. Siempre junto a él, las mejores maestras, su abuela y su madre, de quienes aprendió entre fogones que cocinar es, ante todo, un gesto de amor.

Más de treinta años después y con ese sueño cumplido, aquí estoy, con la misma humildad e ilusión de entonces como ingredientes principales y anhelando transmitir y compartir mi Pasión por la cocina mientras entrego mi alma en cada creación.

Porque mi abuela y mi madre tenían razón. A través de la comida comunicamos sentimientos, emociones y creamos mágicos lazos de unión con los nuestros.

Feliz viaje “entre mares”. Disfruten.

A handwritten signature in black ink, consisting of several overlapping loops and a horizontal line, positioned above the name 'Chef Hugo Ruiz Aguilar'.

Chef Hugo Ruiz Aguilar

Bugao

Precio expresado en euros. IVA incluido