

MENÚ BUGAO

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 FRIOS

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.

ENTRANTES CALIENTES

Marmitako de bogavante y zamburiñas.
Anguila ahumada, anchoa, boletus y trufa negra.
Berberechos a la parrilla con AOVE, plancton y limón asado.
Alcachofas confitadas con kokotxa de Merluza, pil-pil de plancton y guisante baby.

PESCADOS

Morrillo de atún rojo Gadira, tinta, alga codium y apionabo.

CARNES

Lomo Rossini de gamo, foie y boletus.

POSTRES

Cítrico 2022 (Yuzu, lima, limón, choco blanco).
Bizcocho de castañas, sabayón de amaretto, puré de castañas y helado de vainilla.
Petit Fours.

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 long horizontal stroke extending to the right.

Chef Hugo Ruiz Aguilar

Bugao

Precio expresado en euros. IVA incluido