

MENÚ MEDITERRÁNEO

LO MEJOR DE NUESTROS MAESTROS SALAZONEROS, REGAÑÁ,
CASTILLO DE CANENA, ALMENDRAS FRITAS Y MOJAMA DE ATÚN ROJO DE ALMADRABA SALVAJE.

APERITIVOS

- Pulpo con mayonesa ceutí – fusión 4 culturas.
- Escabeche de pescado del Estrecho y sus verduritas baby.
- Croquetas de atún rojo, mojama y sus garbanzos.
- Bastela de atún rojo a la moruna con canela y azúcar.

ENTRANTES

- Tosta de tarantelo de atún rojo, trufa, AOVE de tomate y soja.
- Atún rojo en tomate de la Menchu, huevo frito y patatitas.

PRINCIPAL

- Mero a la Rigamonti, mayonesa de alcaparras y patata confitada.
- Albóndigas de Vaca Vieja, salsa española y sus patatitas.

POSTRE

- Bizcotela ceutí de almendras, merengue y naranjas amargas.
- Petit-four de nuestro obrador.

75€ por persona (bebidas no incluidas)

... 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.



Chef Hugo Ruiz Aguilar

Bugao

Precio expresado en euros. IVA incluido

MENÚ ATLÁNTICO

LO MEJOR DE NUESTROS MAESTROS SALAZONEROS, REGAÑÁ, AOVE, CASTILLO DE CANENA Y ALMENDRAS FRITAS, MOJAMA DE ATÚN ROJO DE ALMADRABA SALVAJE.

APERITIVOS

- Pulpo con mayonesa ceutí – fusión 4 culturas.
- Escabeche de pescado del Estrecho y sus verduritas baby.
- Croquetas de atún rojo, mojama y sus garbanzos.
- Bastela de atún rojo a la moruna con canela y azúcar.

ENTRANTES

- Tosta de tarantelo de atún rojo, trufa, AOVE de tomate y soja.
- Tartar de toro de atún con yema, trufa, amontillado y brioche.
- Tartar de gambas blancas, trucha, tomate picante y lima.
- Atún rojo en tomate de la Menchu, huevo frito y patatitas.

PRINCIPAL

- Mero a la Rigamonti, mayonesa de alcaparras y patata confitada.
- Ventresca de atún rojo frita crujiente, huevos rotos y soja.
- Albóndigas de vaca vieja, salsa española y patatitas.

POSTRES

- Fresas con nata fresca y lima.
- Bizcotela ceutí de almendras, merengue y naranjas amargas.
- Petit-four de nuestro obrador.

95€ por persona (bebidas no incluidas)

Bugao

Precio expresado en euros. IVA incluido