

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 FRÍOS

- 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.

DE TEMPORADA

- Corvina del estrecho en ceviche de fruta de la pasión, rabanitos y guacamole.
- Carpaccio de toro de atún rojo, ajoblanco helado, piñones y yuzu.
- Pimiento y atún rojo con su yema de huevo y jerez.
- Morrillo de atún rojo, oporto, trufa y chirivía.
- Facera de atún rojo, jerez y zanahorias.

POSTRES

- Mundo cítrico - Yuzu, lima, limón y chocolate blanco.
- Queso payoyo curado en helado y cerezas amarenas.

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

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 FRÍOS

- 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.

DE TEMPORADA

- Corvina del estrecho en ceviche de fruta de la pasión, rabanitos y guacamole.
- Carpaccio de toro de atún rojo, ajoblanco helado, piñones y yuzu.
- Pimiento y atún rojo con su yema de huevo y jerez.
- Morrillo de atún rojo, oporto, trufa y chirivía.
- Facera de atún rojo, jerez y zanahorias.

POSTRES

- Mundo cítrico - Yuzu, lima, limón y chocolate blanco.
- Queso payoyo curado en helado y cerezas amaranas.

95€ 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.

A handwritten signature in black ink, consisting of several overlapping loops and a long horizontal stroke extending to the right.

Chef Hugo Ruiz Aguilar