

## Degustar y Compartir

<b>RECOMENDADO</b>	<b>JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA</b> ..... 21,00€ Con panecillos de tumaca
	<b>QUESO CURADO PURO DE OVEJA MANCHEGO</b> ..... 13,95€ Con picos de pan
	<b>TABLA DE JAMÓN, LOMO Y QUESO</b> ..... 21,60€ Con D.O. de Salamanca
	<b>MOUSE DE FOIE DE PATO</b> ..... 14,95€ Con mermeladas dulces
	<b>CALAMARES FRITOS A LA ANDALUZA CON ALI-OLI</b> ..... 14,90€ ¡Los típicos!
	<b>GAMBÓN SALTEADO CON AJOS CONFITADOS</b> ..... 15,35€
	<b>CROQUETAS CASERAS DE JAMÓN IBÉRICO</b> ..... 12,60€
	<b>CROQUETAS CASERAS DE BOLETUS Y SETAS</b> ..... 12,65€
	<b>CROQUETAS CASERAS DE RABO DE TORO</b> ..... 12,65€
	<b>CROQUETAS VARIADAS</b> ..... 12,65€ Con boletus, jamón y rabo de toro
	<b>HUEVOS ROTOS DE CORRAL CON JAMÓN IBÉRICO</b> ..... 12,95€
	<b>REVUELTO DE HUEVOS</b> ..... 11,90€ Con trigueros, gambas, pan tostado y gulitas del norte
	<b>HUEVOS ROTOS DE CORRAL</b> ..... 13,40€ Con boletus, setas y jamón ibérico
	<b>HUEVOS ROTOS DE CORRAL</b> ..... 13,30€ Con gambas y gulitas del norte
	<b>HUEVOS ROTOS DE CORRAL</b> ..... 14,30€ Con boletus, setas y foie
<b>RECOMENDADO</b>	<b>BERENJENA RELLENA DE TXANGURRO</b> ..... 12,95€ En fondo de marisco
	<b>DELICIAS DE SEPIA A LA PARRILLA</b> ..... 15,60€ Con ensalada
	<b>REVUELTO DE MORCILLA</b> ..... 10,90€ Con piñones y pasas corinto
	<b>QUESO DE CABRA A LA PLANCHA</b> ..... 12,95€ Con cebolla caramelizada y confituras variadas
	<b>PATATAS BRAVAS A LA ESPAÑOLA</b> ..... 8,90€ Con dos variedades de salsa
<b>RECOMENDADO</b>	<b>PATATAS CON BACON Y QUESO CHEDDAR FUNDIDO</b> ..... 11,95€
	<b>DADITOS DE QUESO BRIE REBOZADOS</b> ..... 13,60€ Al vino tinto reserva
	<b>LAGRIMAS DE POLLO EN ADOBO CASERO</b> ..... 12,90€ Con mahonesa amostazada y miel
	<b>REJOS DE PATITAS DE CALAMAR A LA ANDALUZA (REBOZADAS)</b> .. 14,90€
	<b>CAZÓN O BIENMESABE EN ADOBO NATURAL</b> ..... 13,95€ Estilo andaluz
	<b>FINGERS DE POLLO CRUJIENTES</b> ..... 11,90€ Con salsa barbacoa
<b>RECOMENDADO</b>	<b>PULPO A LA PARRILLA</b> ..... 23,95€ Con crema de ali oli y patata machacada
	<b>CHIPIRONES A LA PARRILLA</b> ..... 14,30€ Con aceite de ajo natural y cebolla caramelizada
	<b>FRITURA DEL MAR</b> ..... 18,45€ Calamares, cazón en adobo y patas de calamar
	<b>ANCHOAS DE SANTOÑA (DELICATESSEN)</b> ..... 17,90€
	<b>TORREZNOS DE SORIA</b> ..... 14,90€ Con patatas revolconas

## Carnes

<b>TACOS DE SOLOMILLO IBÉRICO</b> ..... 16,90€ A las cinco pimientos	<b>RECOMENDADO</b>
<b>ENTRECOT DE VACA MADURADO A LA PARRILLA</b> ..... 20,90€ Con patatitas fritas	
<b>ENTRECOT DE VACA A LA PARRILLA CON SALSAS PIMIENTA</b> ..... 21,95€ Con patatitas fritas	
<b>CHULETAS DE CORDERO DE LECHAL ESTILO ARANDA</b> ..... 19,90€ Con patatitas fritas	
<b>SOLOMILLO DE TERNERA</b> ..... 22,70€ Con patatitas fritas	
<b>MEDALLÓN DE SOLOMILLO DE TERNERA AL FOIE</b> ..... 23,90€ Bañado en frutos silvestres	<b>RECOMENDADO</b>
<b>MILHOJA DE HOJALDRE</b> ..... 18,95€ Rellena de rabo de vaca vieja	<b>RECOMENDADO</b>
<b>COSTILLAR IBÉRICO ASADO</b> ..... 18,95€ En salsa a la barbacoa y patatas	
<b>CACHOPO DE TERNERA "ASTURIANO"</b> ..... 27,95€ Con patatitas fritas. Para 2 personas	
<b>PECHUGA DE POLLO A LA PLANCHA</b> ..... 9,95€ Con guarnición de patatitas	



## Pescados

<b>LOMO DE BACALAO REBOZADO</b> ..... 16,85€ Con bechamel de ali oli	<b>RECOMENDADO</b>
<b>LOMO DE MERLUZA A LA DONOSTIARRA</b> ..... 18,90€ Con ajitos y pimiento rojo	
<b>LUBINA DE RACIÓN A LA BILBAÍNA</b> ..... 17,40€ ¡Mi salsa preferida!	
<b>DORADA A LA ESPALDA</b> ..... 16,95€ Con ensalada fresca	























## Sobre Pan

<b>HAMBURGUESA DE BLACK ANGUS 200g</b> ..... 12,90€ Con queso de cabra y cebolla caramelizada	<b>RECOMENDADO</b>
<b>PERRITO CALIENTE XXL</b> ..... 11,85€ Con cebolla crujiente y salsa casera	
<b>HAMBURGUESA DE POLLO CRISPY</b> ..... 12,95€ Con lechuga, tomate, bacon, queso cheddar y cebolla crujiente	
<b>HAMBURGUESA VEGANA</b> ..... 12,40€ Con lechuga, tomate y cebolla roja	

**TABERNA****VINOTECA**









## Tortillas Caseras

DE PATATAS A LA ESPAÑOLA .....	13,40€
 	
DE PATATAS CON GAMBAS AL AJILLO .....	13,95€
  	
DE PATATAS CON CEBOLLA CARAMELIZADA Y QUESO DE CABRA .....	13,95€
  	
DE PATATAS CON MOZZARELLA .....	13,95€
  	
DE BACALAO Y PIMIENTOS ASADOS .....	13,95€
  	
DE QUESO BRIE Y CEBOLLA CARAMELIZADA .....	13,95€
  	
DE JAMÓN YORK Y QUESO HAVARTI .....	13,95€
  	













## Las Tostas

REVUELTO DE HUEVOS .....	8,85€
Con gulas del norte y gambas	
     	
SOLOMILLO IBÉRICO Y QUESO BRIE .....	9,60€
Con pimientos de piquillo caramelizados y bálsamo de gel	
     	
SOLOMILLO IBÉRICO Y LAMINAS DE QUESO DE CABRA .....	9,60€
Con cebolla caramelizada	
     	
JAMÓN IBÉRICO CON TUMACA NATURAL .....	8,90€
     	
“LA BUHA” .....	8,40€
Tomate, lomos de ventrecita y queso fundido	
     	
<b>RECOMENDADO</b> SOLOMILLO IBÉRICO Y FOIE .....	10,55€
Con cebolla caramelizada	
     	

## Recogidas de la Huerta

PARRILLADA DE VERDURAS DE TEMPORADA .....	13,85€
Con queso de cabra y aderezado de aceite de oliva y trufa	
	
ENSALADA CÉSAR .....	12,35€
Con pollo crujiente y nuestra clásica salsa César	
   	
ENSALADA DE QUESO DE CABRA .....	12,35€
Con un toque de balsámico y frutos secos	
  	
ENSALADA “LA BUHA” .....	12,35€
De tomate con lomos de ventresca y gulas	
	
SALMOREJO CORDOBÉS .....	7,95€
Con virutas de jamón (En temporada)	
  	
CONSOMÉ CON YEMA O AL JEREZ .....	7,30€
(En temporada)	
	

## Arroces y Pastas

ARROZ CON BOGAVANTE .....	46,95€
Para 2 personas	
  	
ARROZ MELOSO CON CARABINEROS .....	49,90€
Para 2 personas	
  	
ARROZ MELOSO CON GAMBONES Y SEPIA .....	36,90€
Para 2 personas	
  	
RISOTTO DE BOLETUS .....	12,85€
Con jengibre y parmesano	
 	
ESPAQUETIS .....	7,90€
Con tomate frito	
	

## Postres

TAPÓN DE CHOCOLATE CALIENTE CON HELADO DE VAINILLA .....	5,95€
   	
TARTA DE QUESO CON FRUTOS ROJOS Y HELADO .....	5,90€
   	
FLAN CASERO CON HUEVOS DE CORRAL .....	4,30€
  	
BROWNIE DE CHOCOLATE CON HELADO DE VAINILLA .....	5,90€
   	
TARTA DE MANZANA CON DULCE DE LECHE Y HELADO .....	5,90€
   	
HELADO INFANTIL HARIBO (SIN GLUTEN) .....	2,50€
   	
TARTA DE ZANAHORIA CON NUECES Y HELADO .....	5,90€
   	
TORRIJA DE PAN BRIOCHE CARAMELIZADA .....	6,40€
   	
COPA DE HELADO .....	1 BOLA 2,50€ ... 2 BOLAS 3,90€ ... 3 BOLAS 4,90€
TAPON DE CHOCOLATE RELLENO DE BAYLEIS .....	5,95€

TE LO LLEVAMOS  
**A CASA**  
TELÉFONO PEDIDOS A DOMICILIO  
**689 78 33 52**  
(TAMBIÉN POR WHATSAPP)



DISPONEMOS DE  
**MENÚ DEL DÍA**

(de lunes a viernes, excepto festivos)

Los alimentos indicados con estos iconos contienen:

						
Gluten	Crustáceos	Huevos	Cacahuets	Pescado	Soja	Lácteos
						
Frutos Secos	Apio	Mostaza	Sésamo	Sulfitos	Altramucos	Moluscos

Teléfono de Reservas **91 808 16 76**

GRUPO **El Buo** VALDEMORO



**TABERNA EL BUO**  
Teléfono 91 808 46 96  
C/ Camilo José Cela, 12  
28340 VALDEMORO (Madrid)



**HOSTAL DOÑA MARÍA**  
Teléfono 91 808 25 14  
C/ Tenerías, 2  
28342 VALDEMORO (Madrid)



**VINOTECA LA BUHA**  
Teléfono 91 808 16 76  
C/ Doctor Fleming, 26  
28342 VALDEMORO (Madrid)



**BUHOLANDIA**  
Teléfono 91 895 00 90  
C/ Doctor Fleming, 24  
28342 VALDEMORO (Madrid)






## CARTA VINOS Y BEBIDAS




### Vinos

Los vinos con  se sirven también por copas



#### D.O RIBERA DEL DUERO

PORTIA ROBLE.....	20,40€	
<b>RECOMENDADO</b> RIVENDEL ROBLE.....	16,90€	
RIVENDEL CRIANZA.....	23,00€	
MATARROMERA CRIANZA.....	34,90€	
PROTOS CRIANZA.....	26,90€	
ARZUAGA CRIANZA.....	32,45€	
<b>RECOMENDADO</b> ADMIRACIÓN SELECCIÓN ESPECIAL.....	26,90€	
LA PODA TEMPRANILLO.....	17,90€	
VALDUERO 2 MADERAS.....	34,90€	
SECRETO.....	28,90€	


#### D.O RUEDA Y VARIEDADES

VIÑA MAYOR RUEDA.....	16,00€	
<b>RECOMENDADO</b> PLUMA BLANCA 100% VERDEJO.....	16,00€	
ALMA DE VALDEGUERRA SEMI-DULCE.....	18,00€	
VINO TXAKOLI TXOMIN.....	21,00€	
CASTILLO DE SAN DIEGO BARBADILLO.....	14,00€	
PONTE DA BOGA - GODELLO.....	19,90€	

#### D.O RIOJA

MUGA CRIANZA.....	31,50€	
LUIS CAÑAS.....	23,90€	
RAMÓN BILBAO CRIANZA.....	21,60€	
RAMÓN BILBAO EDICIÓN LIMITADA.....	22,90€	
RAMÓN BILBAO VIÑEDOS DE ALTURA.....	22,90€	
MIRTO (RAMÓN BILBAO).....	39,90€	
GLORIOSO CRIANZA.....	19,40€	

#### D.O ALBARIÑO

MAR DE FRADES.....	28,90€	
ELAS SELECCIÓN.....	23,60€	
BUFFALO.....	18,90€	

#### D.O ROSADOS

PEÑASCAL.....	12,00€	
LAMBRUSCO DELL'EMILIA.....	12,00€	

#### D.O DE LA MANCHA

MARTUE.....	15,00€	
FINCA LA ESTACADA.....	15,00€	
<b>RECOMENDADO</b> EL VÍNCULO.....	19,50€	

#### D.O MADRID

EL REGAJAL.....	28,00€
VINO CASA "LA BUHA".....	14,00€
MENINA (CRIANZA).....	15,95€

#### D.O TORO

ANZIL (TORO).....	18,90€
-------------------	--------

#### SANGRIA

SANGRÍA 1 LT CAVA.....	14,00€
SANGRÍA 1 LT VINO.....	12,50€

#### VINOS ESPUMOSOS Y CAVAS

SIDRA EL GAITERO.....	11,90€
JUVÉ & CAMPS RESERVA.....	32,20€
MOET & CHANDON IMPERIAL.....	54,90€
ANNA DE CODORNIU.....	16,90€
BENJAMIN CODORNIU.....	5,30€
MARINA ESPUMANTE.....	13,90€

### Cervezas

- ◆ BARRIL ESPECIAL 1906
- ◆ TERCIO RADLER ESTRELLA GALICIA (con zumo de limón natural)
- ◆ CERVEZA NATURAL DE BODEGA ESTRELLA GALICIA
- ◆ BREWDOG PUNK IPA TERCIO
- ◆ 0,0 TOSTADA ESTRELLA GALICIA (BARRIL)
- ◆ 1/3 ESTRELLA GALICIA SIN GLUTEN
- ◆ 1/3 DESPERADOS (con tequila)
- ◆ 1/3 GUINNESS (negra)
- ◆ ALHAMBRA ESPECIAL TERCIO (1925)

## Cócteles

RECOMENDADO

### MOJITO CUBANO

Ron, azúcar moreno, lima machacada, hierbabuena y soda.

### MOJITO DE FRUTOS ROJOS

Ron, azúcar moreno, lima machacada, hierbabuena, frutos rojos y soda.

### PIÑA COLADA

Ron blanco, batida de coco, Malibu, zumo de piña y nata.

### CAIPIRINHA

Caçhaza, zumo de limón, azúcar blanco, lima troceada.

### COSMOPOLITAN

Vodka, Cointreau, zumo de lima, zumo de arandanos.

### DAIQUIRI DE FRESAS

Ron añejo, fresas naturales, zumo de lima, jarabe de caña.

### BLODDY MARY

Vodka, zumo de tomate, sal, pimienta, salsa perrins y un toque de tabasco.

RECOMENDADO

### LOLITA

Tequila, helado de fresa, licor de kiwi y zumo de lima.

### MANHATTAN

Whisky four Roses, Vermut rojo y un toque de Angostura.

### BLUE GIN

Ginebra, licor de kiwi, Curaçao azul, zumo de naranja y jarabe de caña.

### BRANDY ALEXANDER

Coñac, kalua, licor de café, Bayleis, nata líquida.

## Sin Alcohol

### SAN FRANCISCO

Mezcla de zumos de frutas y granadina.

### APPLE PIE

Zumo de manzana, sirope de canela, nata líquida y perlas de chocolate.

### BORA-BORA

Zumo de piña, zumo de fruta de la pasión, granadina, lima y pulco.

### MOJITO

Mojito clásico pero sin alcohol.

## Gin Tonics

- ◆ BEEFEATER
- ◆ LARIOS 12
- ◆ BROCKMANS
- ◆ CITADELLE
- ◆ BOMBAY SAPHIRE
- ◆ HENDRISCK'S
- ◆ MARTIN MILLER
- ◆ BULLDOG
- ◆ LARIOS ROSSE
- ◆ MOMBASA
- ◆ G'VINE
- ◆ BEEFEATER 24
- ◆ TANQUERAY
- ◆ SEAGRAM'S
- ◆ NORDES
- ◆ PUERTO DE INDIAS
- ◆ PUERTO DE INDIAS MELÓN
- ◆ THE LONDON n°1
- ◆ TANQUERAY TEN 10 años

## Batidos Naturales

- ◆ Chocolate Negro
- ◆ Vainilla
- ◆ Fresa

4,30€

- ◆ Zumo de Naranja Natural

4,30€

Teléfono de Reservas **91 808 16 76**

## GRUPO El Buo VALDEMORO



**TABERNA EL BUO**  
Teléfono 91 808 46 96  
C/ Camilo José Cela, 12  
28340 VALDEMORO (Madrid)



**HOSTAL DOÑA MARÍA**  
Teléfono 91 808 25 14  
C/ Tenerías, 2  
28342 VALDEMORO (Madrid)



**VINOTECA LA BUHA**  
Teléfono 91 808 16 76  
C/ Doctor Fleming, 26  
28342 VALDEMORO (Madrid)



**BUHOLANDIA**  
Teléfono 91 895 00 90  
C/ Doctor Fleming, 24  
28342 VALDEMORO (Madrid)

