



RESTAURANTE · TABERNA

EL BÚHO

Hotel GIT Abentofail - Guadix · 958 66 92 81

Entrantes

Huevos rotos con virutas de jamón		9.50€
Huevos rotos con gulas	 	10.50€
Gambas al ajillo picantes	 	10.00€
Croquetas caseras de Vanesa	  	10.00€
Revuelto de setas y espárragos trigeros		9.00€
Ración jamón y queso		12.00€
Ración de queso montefriño		8.00€
<small>(Premio Mejor Queso Español 2001)</small>		
Ración de jamón de Trevélez		8.00€
Habitas baby con jamón		12.00€
Tartar de atún rojo con base de mango y aguacate	 	11.00€
Crujiente de espárragos con cremoso de tomate picante		9.00€
Bombones de morcilla con confitura de pimientos	  	10.00€
Pulpo a la gallega		11.00€
Milhojas de mango y queso de cabra	 	11.00€



-  Lácteos
-  Pescado
-  Gluten
-  Soja
-  Crustáceos
-  Frutos de cáscara
-  Huevos
-  Mostaza



Cremas

Crema de calabaza con crujiente de jamón 	6.00€
Crema de verduras de temporada  	5.00€
Sopa de ajo 	5.00€
Sopa de picadillo  	5.00€
Salmorejo (en temporada) 	6.00€
Gazpacho (en temporada)	6.00€

Ensaladas

Ensalada Búho   	8.50€
(Tiernas hojas de lechuga, aguacate, mango, tomate cherry, cebolla encurtida y frutos secos con capa de queso de rulo de cabra y vinagreta de miel y mostaza)	
Ensalada mediterránea	7.00€
Ensalada de pimientos confitados	7.50€
Carpaccio de calabacín  	8.00€
(Finas láminas de calabacín sobre vinagreta con queso curado, piñones y regadas con una fina capa de queso curado)	

-  Lácteos
-  Huevos
-  Frutos de cáscara
-  Apio
-  Mostaza



Arroces

(Mínimo 2 personas)

Arroz caldoso picante de carne	 	18.00€ (2 pax)
Arroz caldoso de marisco	   	22.00€ (2 pax)

Pescados

Ventresca de bacalao al horno con verduritas de temporada	 	15.00€
Bacalao a la muselina de ajo	 	16.00€
Calamar nacional en cama de verduras y un toque marino	 	12.00€
Ceviche de lubina, gambas, aguacate y mango		15.00€
Atún a la plancha con guarnición de verduras (plato ligero y muy saludable)	 	14.00€
Merluza con salsa de frutos rojos	 	13.00€



-  Lácteos
-  Gluten
-  Pescado
-  Sulfitos
-  Moluscos

Carnes

Entrecot de ternera	17.00€
Cordero segureño	14.00€
Secreto ibérico trinchado	12.00€
(A la plancha y con salsa a elegir: almendras   ó setas )	
Choto estilo fonelas  	16.00€
(Almendra, pimienta roja seco, miga de pan, ajo y un chorrito de vino blanco de la comarca)	
Rabo de toro estofado al vino tinto desmigado	
sobre puré de patatas   	16.00€
Codillo confitado	14.00€
Medallones de solomillo	15.00€

Nuestros Postres Caseros

Postres caseros   	3.50€
Surtido de postres caseros (2 pax)	8.00€
Pan/und 	0.70€

-  Lácteos
-  Gluten
-  Huevos
-  Sulfitos
-  Frutos de cáscara
-  Apio





Carta
de
VINOS

Ribera del Duero

Lambuena Roble 2014 16.00€

Variedad de uva 100% tempranillo. Crianza durante 4 meses en barricas de roble americano y francés.

Protos Crianza 2013 32.00€

Variedad de uva 100% tempranillo. Potente en boca, afrutado, con buena acidez y final largo y ligeramente ahumado.

Arzuaga 2015 35.00€

Variedad de uva 100% tempranillo. Procedente de las viñas más antiguas de la finca La Planta. Es un tinto elegante, fino y sutil que aporta sensaciones suaves y melosas que perduran en el tiempo gracias a su amplitud y longitud.

Traslascuestas Crianza 2011 28.00€

Variedad de uva 100% tempranillo. En boca se presenta redondo y dulce. Taninos amables. Buena conjunción entre madera y fruta. Este vino tiene una crianza de 16 meses en barricas de roble.

Pago Carraoveja Crianza 2014 46.00€

Elaborado con las variedades de uva; Tinto Fino 79%, Cabernet Sauvignon 12% y Merlot 9%. Color rojo cereza con tonalidades moradas. Aroma complejo a fruta madura con notas tostadas de roble, cacao, café, frutos secos y especias. En boca es carnoso, sabroso, muy frutal, con un agradable matiz a madera fina.



Vinos de Granada

Vertijana 3.0 (Polícar - GR) 2015 _____ **19.00€**

Variedades de uva Tempranillo, Cabernet Sauvignon y Merlot.
Vino de gran intensidad aromática. Potente y goloso en su entrada en boca, con una acidez muy equilibrada, paso largo y seguro, con sensual pos gusto de mermelada de frutas.

Poeta en Nueva York (Albuñol - GR) 2016 _____ **19.00€**

Coupage de Tempranillo 80%, Garnacha 10% y Cabernet Sauvignon 10%. Color rojo rubí, aromas a vainilla y frutos del bosque. Paso de boca ligero con un pos gusto que recuerda la crianza en roble americano.

Gentis (Polícar - GR) 2016 _____ **12.00€**

Garnacha 52%, resto Tempranillo y Syrah. Procede exclusivamente de cultivo ecológico a una altitud de 1.200 metros. Vino Joven y frutal, visualmente de color rojo picota amoratado. Equilibrado en boca, sabroso, algo rústico, seco, dominan los recuerdos de la barrica.

Tinto GIT de la Casa (Benalúa - GR) 2016 _____ **12.00€**

Vino tinto de carácter joven. Embotellado por la Bodega Pago de Almaraes en exclusiva para restaurante "El Búho". Vino muy goloso y apetecible a la boca. De entrada suave y tanino suave, bien equilibrado que aportan carnosidad y estructura a un vino tinto joven. Muestra una extraordinaria capa debido a la diferencia térmica producida por la elevada altitud del viñedo y su diferencia térmica correspondiente entre el día y la noche.



Rioja

Cune 2013 _____ **16.00€**

Elaborado con uva 85% Tempranillo y 15% de Garnacha Tinta y Mazuelo. Permanece en bodega de roble americano durante un año, donde adquiere el equilibrio aromático que le caracteriza, al igual que su finura y expresión global. Compañero ideal para la dieta mediterránea.

Barón De Ley Reserva 2011 _____ **20.00€**

Variedad de uva 90% Tempranillo y 10% Cabernet Sauvignon.
Aroma: Frutas rojas maduras y efluvios de tostados de la madera.
En boca: Pequeña acidez, muy bien equilibrada. Buen cuerpo y gran armonía.

Viña Ardanza Reserva 2005 _____ **33.00€**

Elaborado con uva Tempranillo 80% y Garnacha 20%. Aroma vivaz, limpio e intenso, con notas balsámicas y especiadas de vainilla, nuez de coco y pimienta negra. En boca se presenta con buena estructura, equilibrado en acidez y alcohol, con unos taninos dulces y pulidos.

Blanco

Vino GIT de la casa (Canals&Nubiola semidulce) _____ **12.00€**

Blanco de carácter semidulce con tonalidades verde-amari-llentas. Aromas de frutas maduras. En paladar dulce y afrutado.

Vino GIT de la casa (Canals&Nubiola seco) _____ **12.00€**

Blanco joven de carácter seco. Aromas afrutados frescos. Aroma retronasal que recuerda los cítricos.

Mencal (Benalúa - GR) _____ **16.50€**

Vino blanco seco, cuyo coupage está formado por variedades Moscatel, Chardonnay, Sauvignon Blanc y Torrontés.



Rosado

Lambrusco _____ 7.50€

Cavas

Castel D´Ordal (Brut) _____ 20.00€

Carayoll & Castellar (Brut) _____ 20.00€

Espumoso Carayol Castellar Brut elaborado en las Cavas de Pedro Carayol en Galera, Granada, con D.O. Granada. Uvas Macabeo, Gordal y Chardonnay. Elaborado por el método tradicional, con crianza de 18 meses

Juve y Camps _____ 30.00€

Champagne

Moet & Chandon _____ 65.00€



*IVA incluido en todos los precios