

~ Carta ~



El Búho

Taberna ~ Restaurante



Español - English

*Abentofail... Abentofail Palacio de un dios viajero.
Hermoso patio de mil recuerdos
Suelo de mármol... su fuente en medio; Fuente que llora y duerme el tiempo.
Sobre tus muros de antaño La tarde va anocheciendo...
Un búho real... iguardián eterno!
Bajo sus alas nos trae silencios Para descanso del dios viajero
Abentofail... Abentofail Luces, sol, risas, y sueños.*

*Abentofail... Abentofail... A traveller god palace
Thousand memories in a beautiful courtyard
Marbled floor... its centred fountain; a fountain that weeps and puts time to sleep.
The evening gets dark over your yesteryear walls...
An owl... ieternal guard!
Bringing silence and rest to the traveller underneath its wings.
Abentofail... Abentofail Lights, sun, laughters, and dreams.*

José Cardona

Como empieza acaba

As it starts... it ends

Croquetas de Puchero de ayer
Home-made stew croquette

10€

Finger de pollo
Chicken finger

10€

Alcachofas al Pedro Ximénez
Artichokes in a Pedro Ximénez sauce

12€

Pastela moruna de secreto ibérico
Arabic pastela of iberian secret

14€

Verduras de temporada en tempura y mahonesa de kimchy
Seasonal tempura vegetables in a kimchy mayonnaise sauce

8€

Tataki de atún con aguacate en tempura
Tuna tataki accompanied with avocado tempura

15€

Tartar de atún
Tuna tartare

15€

Ceviche de lubina
Sea bass ceviche



15€

Crema de setas y queso de cabra
Mushroom and Goat cheese cream

6´50€

Sopa de ajo
Garlic soup

6€

Carpaccio de ternera
Beef Carpaccio

12€

Huevos rotos de corral: jamón, ajos y pimiento rojo seco
Fried eggs with cured ham, garlic and red dry pepper

10´50€

Milhojas de mango y queso de cabra
Mango and goat cheese millefeuille

11€

Jamón de Trevélez
Trevélez cure ham



9€

Queso curado en bodega idiazábal (Patrimonio Gastronómico Europeo)
Idiazábal cured cheese (European Gastronomic Heritage)

12€

Ensaladas, color, diversión y salud

Salad, colour, fun and health

Ensalada Búho

8´50€

Tiernas hojas de lechuga con mango, aguacate, frutos secos, cebolla frita y queso curado, regado con una vinagreta de miel y mostaza

Búho Salad

Tender lettuce leaves with mango, avocado, nuts, crispy onion and cured ham dressed with honey and mustard

Zalamandroña a mi manera,
de un pueblo olvidado a estrella de la carta

10€

Our version of **Zalamandroña**,
from a forgotten village to the top of our menu

Ensalada templada de setas y queso de cabra
Warm Salad of mushrooms and goat cheese

9´50€



Lo mejor de nosotros

Our best bites

Milhojas de atún y pimientos asados
Tuna and roasted peppers millefeuille

18€

Salmón marinado al estilo noruego
Norwegian seasoned salmon

17€

Corvina con risotto de arroz Venere
White sea bass accompanied with Venere risotto

16€

Bacalao estilo Abentofail
Cod Abentofail style

16€

Pulpo Carolina
Octopus

25€

Solomillo de ternera (200-250 gr)
Beef fillet (200-250 gr)



24€

Entrecote de Ávila
Avila veal rib eye



22€

Pierna de cordero a baja temperatura (8 horas) estilo segoviano

Shoulder blade of segovian baby lamb

24€

Choto al estilo fonelas

Fonelas style kid (delicious kid meat cooked with almonds, garlic, crispy bread and wine)



18€

Rulo de cochinillo confitado con chalotas

Confitted piglet roll with red wing onions

24€

Secreto con mermelada de higo y queso de cabra
Special cut with fig jam and goat cheese

12€

Rabo de toro como toda la vida
Traditional ox tail.

18€

Carrillada al vino tinto y canela
Slow-cooked Chuck steak in red wine and cinnamon.



16€

Flamenquín de presa ibérica
Iberian pork breaded roll.



16€

Platos tradicionales por encargo

Pre-order traditional dishes

Si quiere disfrutar de la auténtica cocina tradicional local, deléitese con las recetas de toda la vida, las de nuestras abuelas

Enjoy our traditional home cooked recipes!

Gachas colorás picantes

Gachas colorás picantes (ancestral basic mush)



Sustentos

Sustentos

15€



Migas

Migas (Spanish bread crumbs)

12€

12€

Dulce
Sweet

Papaviejos con sopa de chocolate

Papaviejos with chocolat soup



4' 50€

(Mínimo dos personas y con reserva anticipada)
By advance order (minimum 2 people)

Menú de la casa

House menu

Platos caseros elaborados diariamente
Déjese aconsejar por nuestros camareros

El menú incluye:

*Primer plato
Segundo plato,
Postre
Pan*

12.00€ IVA incluido (Lunes - Viernes)

15.00€ IVA INCLUIDO (Fines de semana "Excepto festivos")

Bebidas no incluidas

Daily homemade dishes
Don't hesitate to ask our waiters

Our house menu includes:

*A starte
One main
Course dessert
Some bread*

12.00€ VAT included (Monday – Friday)

15.00€ VAT included (Weekend "except festive")

Drinks not included

Dulce final de elaboración propia

Sweet final handmade elaboration

Chocolate borracho de ron
Rum chocolate trifle

4' 50€

Panacota con Bayleis
Panacotta

4' 50€

Javier y su tarta de queso
Javier and his cheesecake



4' 50€

Pan de Calatrava
Calatrava bread

4' 50€

Flan de huevo
Egg crème caramel

4' 50€

Pan/unidad

1€

Bread roll



La
Bodega
del
Búho
Buho
Wine Cellar

Rioja

Cune

Bodegas Cune, La Rioja
16€

Elaborado con uva 85%: Tempranillo y 15% de Garnacha Tinta y Mazuelo. Permanece 12 meses en barrica de roble Americano.

Grape variety: Tempranillo 85% and Garnacha 15%. Bright cherry colour with some violet nuances. Red berries aromas remain over the oaky and balsamic notes from its ageing.

El Niño

Bodegas Campillo, La Guardia
19€

Tempranillo 100%: Vino limpio, brillante, color púrpura con tonalidad rubí. Aromas a madera y fruta negra fresca. 7 meses de crianza en barrica francesa.

Tempranillo 100%: Clean and bright wine, purple color with ruby ton. Wood arome and fresh black fruit. 7 months aging in french barrels.

Viña Ardanza Reserva

Bodegas la Rioja alta, La Rioja
33€

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.

Tempranillo 80% and Garnacha 20%, producing a dark cherry-red wine with medium intensity. Fresh and spicy character with hints of sweet cherries and blackcurrant pepper, tobacco, nutmeg, coffee, mocha and cinnamon.

D.O. Granada

Poeta en Nueva York

Bod. Rambla Huarea, Albuñol

19€

Variedades: Tempranillo 80%, Garnacha 10% y Cabernet Sauvignon 10%.
Color rojo rubí, aromas a vainilla y frutos rojos.

*Grape variety: Tempranillo 80%, Garnacha 10% and Cabernet Sauvignon.
Intense cherry colour. Aromas of raspberry soaked in cinnamon and cloves.*

Delirio

Bodegas Muñana, Cortes y Graena

14€

Intenso y bonito color rojo cereza con ribete rosado. Aroma potente a frutas rojas y caramelo de fresa, regalíz y café. En boca rico, fresco, carnosos y muy goloso. Un buen ejemplo de lo que debe ser siempre un gran vino joven.
Uva: Syrah y Tempranillo, procedentes de viñedos propios Finca Peñas Prietas.

*Grape variety: Syrah and Tempranillo
Merlot with 6 months in barrel and conserving its freshness and power. Spicy and roasted nuances. Pleasant and pretty expressive.*

Vertijana

Bodegas Vertijana, Policar

19€

Variedades de uva: Tempranillo, Cabernet Sauvignon y Merlot. Gran intensidad aromática. Potente y goloso en su entrada en boca, con una acidez muy equilibrada.

Grape variety: Tempranillo, Cabernet Sauvignon and Merlot. Powerful and unctuous, with a great aromatic intensity.

Muñana 3 Cepas

Bodegas Muñana, Cortes y Graena

18€

Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Tempranillo
Color rojo cereza intenso, con capa alta. En nariz encontramos aromas a frutos rojos, notas especiadas y tostadas, con un fondo balsámico. En boca es potente, sabroso, con una acidez equilibrada, taninos bien integrados, y final persistente.

*Grape variety: Cabernet Sauvignon, Petit Verdot and Tempranillo.
Intense and complex. Fruity, tasteful and balsamic.*

D.O. Granada

Tinto Yit de la casa
Pago de Almaraes, Benalúa de Guadix
12€

Vino tinto de carácter joven, embotellado por la Bodega Pago de Almaraes en exclusiva para nuestro restaurante "El Buho". Vino muy goloso y apetecible en boca. De entrada suave y tanino dulce, bien equilibrado que aporta carnosidad y estructura a un vino tinto joven.

Young red wine exclusively produced. Unctuous, pleasant and smooth with sweet notes.

Ribera del Duero

Traslascuestas crianza
Bodegas Traslascuestas, Burgos
28€

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.

Grape variety: Tempranillo 100%. Grape variety: Tempranillo 100%. Tasty, fresh, unctuous with fine and elegant flavours.

Lambuena roble
Bodegas Lambuena, Burgos
16€

Variedad de uva 100% tempranillo crianza
Durante 4 meses en barrica de roble Americano y Francés.

Intense cherry red color with purple touches. Aging in American and French oak barrels.

Ribera del Duero

Flores de callejo

Bod. Felix Callejo, Castilla y León

18€

Tempranillo 100%: Color rojo picota, aromas balsámicos acompañados de fruta y notas florales y especiados. 6 meses de barrica de roble francés

Tempranillo 100%: Cherry red, balsamic aromas accompanied by fruits and floral and spicy notes. 6 months of French oak barrels.

Pago de Carraovejas

Bod. Pago de Carraovejas, Valladolid

49€

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 fruta con un agradable matiz a madera fina.

Unique and tremendously engaging. Personality and character born from the accumulation of its highly expressive and varied aromas: landrace red, Cabernet Sauvignon and Merlot.

Vinos Blancos

Calvente

Bod. Horacio Calvente, Jete, D. O. Granada

19€

Blanco seco de la variedad Moscatel de Alejandría. Expresa la complejidad, finura y olores de la uva, suelo y clima del que procede, apareciendo aromas frutales de melocotón, piña, pomelo y flor de Azahar.

Dry White wine stemming from a Muscatel variety. Complex and elegant, made of peach, grapefruit, pineapple and orange blossom.

Böj Ö570

Bod. Bouza do Rei, D. O. Rias Baixas, Galicia

18€

Albariño 100% - Aromas a fruta como manzana, lima o flores. Al paladar encontramos gustos salinos, toques ácidos envolviendo el paladar.

Albariño 100%: Aromas of fruit like apple, lime or flowers. To the palate we find saline tastes, acid touches enveloping the palate.

Vinos blancos

Mencal

=====
Bod. Pago de almaraes, D. O Granada
16' 50€

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

—

Dry White wine rooting from different varieties: muscatel, Chardonnay, Sauvignon Blanc and Torrontés.

Gilda

=====
Bodegas Avelino Vegas, D. O. Rueda, Castilla y León
14€

Monovarietal de verdejo fresco, afrutado y con notas florales muy agradables. Vista: Limpio y pálido, casi transparente, aunque con un tono verdoso muy débil. Aroma: Frutal, con toques minerales.

Boca: Fácil de beber, suave y untuoso. Se vislumbra algún tono amargo

propio de los verdejo y rueda. Elegante, equilibrado y con la acidez justa.

Verdejo-rueda. Clean, almost transparent, fruit greenish, smooth, unctuous, elegant with a fair acidity, like the protagonist of the film with the same name.

Seco Yit de la casa

=====
Bod. Canals & Nubiola, D. O. Catalunya
12€

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

—

Dry white wine with citric aromas.

Semidulce Yit de la casa

=====
Bod. Canals & Nubiola, D. O. Catalunya
12€

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

White house wine. Sweet and fruity with greenish notes.

Pago del Vicario

=====
Tempranillo
18€

Tempranillo 100%

Vino obtenido de uva tinta (Blanc de noir)

Expresa mucha frescura con un punto de acidez fresco, ligero y alegre con sensación cítrica.

100% tempranillo

Wine obtained from red grapes (Blanc de noir)

It expresses a lot of freshness with a fresh, light and cheerful acidity point with citrus sensation.

Cavas

Castel dordal. Brut
Bodega Ucsa, D. O. Cava
20€

Carayol & Castellar. Brut
Bodegas Carayol & Castellar, D. O. Granada
22€

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.

Sparkling Carayol Castellar Brut made at Cavas de Pedro Carayol in Galera, Granada, with D.O. Granada, Macabeo, Gordal and Chardonnay grapes.

Prepared by the traditional method, aged for 18 months.

Juve y Camps. Brut
Bodegas Juvé & Camps
30€

Champagne

Moët & Chandon. Brut impérial
65€

Rosado

Larrosa
Bodegas Izadi, D. O. La Rioja
16€

Garnacha 100%
Elaborado con cepas viejas de altura, fruto de un leve prensado.
Color rosa pálido, con aromas frescos a fruta blanca.
Fresco en boca con agradable acidez.

*Garnacha 100%
Made with old vines of height, fruit of a slight pressing. Pale pink color, with fresh aromas of white fruit. Fresh in the mouth with pleasant acidity.*

Otras D. Origen España

Mother Earth

Bodega Finca la Estacada, D. O. Uclés
16€

Syrah 100% ecológica
Color rojo, tonos violáceos y capa alta, opaca.
Aromas a fruta roja con toques florales.
En boca es vivo, fresco y limpio.

Ecological syrah 100%
Red color, violaceous tones and high robe, opaque. Red fruits aromes with floral touches. On the palate it is alive, fresh and clean.

El pájaro rojo

Bodegas Losada, D. O. Bierzo
18€

Mencia 100%. Se representa como untuoso, fresco, aterciopelado. Notas a violetas y frutos rojos. Colores rojo cereza con buena lágrima. 4 meses de barrica de roble francés.

Mencia 100%. Is represented as unctuous, fresh, velvety. Notes of violets and red fruits. Cherry red colors with good tear. 4 months of French oak barrels.

El Picaro

Bodegas Matsu, D. O. Toro
16€

100% tinta de toro
Vino con gran capa, tonos violáceos reflejando juventud.
Aromas a bayas como moras, arándanos, con toques minerales.
Al paladar complejo, goloso y limpio.

Grape variety: 100% Tinta de toro.
Wine with a great cape, violet tones reflecting youth. Aromas of berries such as blackberries, blueberries, with mineral touches. Complex palate, sweet and clean.

Pago de Vicario 50-50

D.O. Castilla
19€

Tempranillo 50%, Cabernet Sauvignon 50%
Rojo picota, ribete granate, limpio y brillante, aromas florales, dulces y balsámicos. Más de 12 meses de barrica de roble francés, americano y cáucaso.

Tempranillo 50%, cabernet el sauvignon 50%
Cherry red, garnet trim, clean and bright, floral aromas, sweet and balsamic. More than 12 months of French, American and Caucasus oak barrels.

Vino Ecológico

Vino Ecológico El Búho

— Embotellado especialmente para nuestra taberna El Búho
2' 50€ / Copa

Para más información consulte con nuestro maître.

For further information, please ask our maître.



Tabla de alérgenos



CONTIENE
GLUTEN
GLUTEN



CRUSTÁCEOS
CRUSTACEANS



HUEVOS
EGGS



PESCADO
FISH



CACAHUETES
PEANUTS



SOJA
SOY



LÁCTEOS
DAIRY



FRUTOS
DE CÁSCARA
NUTS



APIO
CELERY



MOSTAZA
MUSTARD



GRANOS
DE SÉSAMO
SESAME



DIÓXIDO DE AZUFRE
Y SULFITOS
SULPHITES



ALTRAMUCES
LUPIN



MOLUSCOS
MOLLUSCS



yithoteles

Hotel Yit Abentofail - Guadix - 958 66 92 81