ALMUERZO/CENA

PARA PICAR & TAPEAR

Surtido de quesos locales 20€
Acompañados de uvas, nueces, pasas y pan tostado

Jamón ibérico Azoche 22€
Acompañado de pan tostado con tomate, AOVE y sal

Dúo de hummus 12€
Clásico y de remolacha acompañado de crudites de zanahoria y pan de pita.

Tartar de Salmón 16€
Tratar de salmón y aguacate macerado en salsa ligera de lima y punzu.

Patatas bravas a nuestro estilo 12€
Cremosas y crujientes, con una salsa brava muy casera y ligeramente picante.

Chips de boniato 9€
Acompañadas de salsa veganesa.

Croquetas de cerdo ibérico 12€
Crujientes por fuera y cremosas por dentro, con mayonesa de chile.

Alitas deshuesadas 12€
Marinadas en sweet chilli y lima, con semillas de sésamo y rodajas de chile.

Surtido de molletes artesanos 18€
Cerdo deshilachado/ Salmón y queso fresco/ Carrillera de ternera.

Tacos de carrillada ibérica 12€
Con guacamole espinaca fresca, salsa casera de cheddar y mayo-lima.

ENSALADAS

Ensalada de espinacas y pollo 14€
Pollo braseado, cous-cous macerado en lima y hierbabuena, manzana, aguacate, nueces y vinagreta de miel y mostaza.

Buda Bowl 16€
Hummus de remolacha, quinoa fresca, boniato asado, garbanzos, rabanito, verduras encurtidas y semillas de girasol.

Poke de Salmón 16€
Arroz de sushi con salmón fresco, aguacate, edamame, pepino japonés, salsa ligera de soja y sésamo.

Ensalada de tomate de temporada 16€
Ensalada de tomate de temporada con queso curado y AOVE.

HAMBURGUESAS

Dirty Burger 14€
Hamburguesa de ternera en un brioche artesano, cebolla caramelizada, pepinillos encurtidos, lechuga batavia, salsa BCC y salsa cheddar.

Bacon Cheese 14€
Patty de ternera en pan brioche artesano, bacon, queso edam, tomate, lechuga y salsa barbacoa.

Smash 14€
Doble de ternera en pan brioche artesano, bacon a la plancha, queso ahumado, cebolla pochada, rúcula y mayo chili.

Veggie Burger 14€
Pastela de habas y espinacas, tomates asados al jengibre, champiñones salteados con miel y orégano, guacamole y salsa casera de mostaza dulce.

ACOMPAÑA TU HAMBURGUESA
Patatas queso y bacon 4€
Patatas queso y aceite de trufa 4€
Patatas fritas 4€

PRINCIPALES

Wok de fideos y verduras 17€
Con pollo marinado, verduras frescas, cacahuetes tostadas, lima y semillas de sésamo.

Arroz de verduras 16€
Arroz meloso de verduras de temporada.

Arroz de carrillada y setas 18€
Arroz meloso de carrillada y setas portobello.

Salmón a la plancha 19€
Sobre arroz jazmín al curry verde con verduras de temporada.

Carrillera de ternera 22€
Carrillera guisada de ternera, con puré de patata cremoso y reducción de su propia salsa.

Pulpo a la brasa 22€
Con glaseado teriyaki, puré de bonito y mezcla de brotes tiernos.

Solomillo de ternera 26€
Con verduras de temporada y chips.

Costillar ibérico
Costillar ibérico a la reducción de salsa honey.
Medio 17€
Entero 24€

LUNCH/DINNER

ENGLISH

FOR SNACKS & TAPAS

Assortment of local cheeses 20€
Served with grapes, walnuts, raisins and toast

Azoche Iberian ham 22€
Served with toast topped with tomato, extra virgin olive oil and salt

Hummus duo 12€
A classic beetroot salad served with carrot sticks and pita bread.

Salmon tartare 16€
Salmon and avocado tartare marinated in a light lime and punzu dressing.

Our version of patatas bravas 12€
Creamy and crispy, with a homemade, slightly spicy brava sauce

Sweet potato crisps 9€
Served with vegan mayonnaise.

Iberian pork croquettes 12€
Crispy on the outside and creamy on the inside, with chilli mayonnaise.

Boneless chicken wings 12€
Marinated in sweet chilli and lime, with sesame seeds and chilli slices

Assortment of artisan molletes 18€
Shredded pork / Salmon and fresh cheese / Beef cheeks.

Iberian pork cheek tacos 12€
Served with guacamole, fresh spinach, homema de cheddar sauce and lime mayonnaise.

SALADS

Spinach and chicken salad 14€
Grilled chicken, couscous marinated in lime and mint, apple, avocado, walnuts and a honey and mustard vinaigrette.

Buddha Bowl 16€
Beetroot hummus, fresh quinoa, roasted sweet potato, chickpeas, radishes, pickled vegetables and sunflower seeds.

Salmon Poke 16€
Sushi rice with fresh salmon, avocado, edamame, Japanese cucumber, and a light soya and sesame sauce.

Seasonal tomato salad 16€
Seasonal tomato salad with mature cheese and extra virgin olive oil.

BURGERS

Dirty Burger 14€
Beef burger on an artisan brioche bun, with caramelised onions, pickled gherkins, Batavia lettuce, BCC sauce and cheddar sauce.

Bacon Cheese 14€
Beef patty on artisan brioche bread, bacon, Edam cheese, tomato, lettuce and barbecue sauce.

Smash 14€
Double beef patty in artisan brioche bread, grilled bacon, smoked cheese, poached onion, rocket and chilli mayo.

Veggie Burger 14€
Broad bean and spinach pastela, roasted tomatoes with ginger, mushrooms sautéed with honey and oregano, guacamole and homemade sweet mustard sauce.

SERVE YOUR BURGER WITH...
Potatoes with cheese and bacon 4€
Potatoes with cheese and truffle oil 4€
Chips 4€

MAIN

Wok-fried noodles and vegetables 17€
With marinated chicken, fresh vegetables, roasted peanuts, lime and sesame seeds.

Vegetable rice 16€
Creamy rice with seasonal vegetables.

Rice with pork cheeks and mushrooms 18€
Creamy rice with pork cheeks and portobello mushrooms.

Grilled salmon 19€
Served on jasmine rice with green curry and seasonal vegetables.

Beef cheek 22€
Braised beef cheek, served with creamy mashed potato and a reduction of its own cooking juices.

Grilled octopus 22€
With teriyaki glaze, bonito purée and a mix oftender shoots.

Beef fillet 26€
With seasonal vegetables and crisps.

Iberian spare ribs
Iberian spare ribs with a honey sauce reduction..
Medium 17€
Whole 24€

SIN GLUTEN
ALMUERZO/CENA

ENTRANTES

Dúo de Hummus 12€
Clásico y de remolacha acompañado de crudites de zanahoria y pan sin gluten.

Babaganoush Casero 12€
Crema de berenjena asada con especias, servida con pan sin gluten de mantequilla tostada y chili.

PRINCIPALES

Pulpo a la brasa 22€
Con puré de boniato y mezcla de brotes tiernos.

Wok de fideos y verduras 17€
Fideos de arroz con pollo marinado, verduras frescas, cacahuetes tostados, lima y semillas de sésamo.

Salmón a la plancha 19€
Sobre arroz jazmín al curry verde con verduras de temporada.

Solomillo de ternera 26€
Al romesco con verduritas salteadas.

ENSALADAS

Ensalada de espinacas y pollo 14€
Pollo braseado, manzana, aguacate, nueces, quinoa macerada en lima y hierbabuena, y vinagreta de miel y mostaza.

Buda Bowl 16€
Hummus de remolacha, quinoa fresca, boniato asado, garbanzos, verduras encurtidas y semillas de girasol.

Poke de Salmón 16€
Arroz de sushi con salmón fresco, aguacate, edamame, pepino japonés, salsa ligera de soja y sésamo.

HAMBURGUESAS

Dirty Burger 14€
Hamburguesa de ternera en un brioche artesano, cebolla caramelizada, pepinillos encurtidos, lechuga batavia salsa BCC y queso Edam.

Bacon Cheese 14€
Patty de ternera en pan brioche artesano bacon, queso Edam, tomate, lechuga y salsa barbacoa.

Smash 14€
Doble de ternera en pan brioche artesano, bacon a la plancha, queso ahumado, cebolla pochada, rúcula y mayo chili.

ENGLISH

GLUTEN-FREE
LUNCH/DINNER

STARTERS

Hummus Duo 12€
Classic and beetroot hummus served with carrot sticks and gluten-free bread.

Homemade Babaganoush 12€
Roasted eggplant dip with spices, served with buttertoasted gluten-free bread and chili.

MAINS

Grilled Octopus 22€
With sweet potato purée and a mix of tender sprouts.

Vegetable Noodle Wok 17€
Rice noodles with marinated chicken, fresh vegetables, toasted peanuts, lime, and sesame seeds.

Grilled Salmon 19€
On jasmine rice with green curry and seasonal vegetables.

Beef fillet 26€
With romesco sauce and sautéed vegetables.

SALADS

Spinach & Chicken Salad 14€
Grilled chicken, apple, avocado, walnuts, quinoa marinated in lime and mint and honey mustard vinaigrette.

Buda Bowl 16€
Beetroot hummus, fresh quinoa, roasted sweet potato, chickpeas, pickled vegetables and sunflower seeds.

Salmon Poke 16€
Sushi rice with fresh salmon, avocado, edamame, Japanese cucumber, light soy sauce and sesame.

BUERGERS

Dirty Burger 14€
Beef burger in artisan brioche, caramelized onions, pickles, batavia lettuce, BCC sauce and Edam cheese.

Bacon Cheese 14€
Beef patty on artisan brioche bread, bacon, Edam cheese, tomato, lettuce and barbecue sauce.

Smash 14€
Double beef in artisan brioche bread, grilled bacon, smoked cheese, poached onion, rocket and chilli mayo.