

Menú

..... RESTAURANT • BAR • GALERÍA



Buhardilla Restaurant bar es el lugar donde convergen la buena cocina, las Artes plásticas, la buena música, el vino y el ambiente marino.

Desde su apertura en 2016, Buhardilla se ha posicionado en el gusto de nuestra clientela local, el turismo nacional e internacional.

Por todo esto, nuestro chef les ofrece un menú orientado en la Cocina fusión, siempre cuidando la calidad de sus productos, como el pescado y los mariscos, así como los vegetales orgánicos de la región.

Para nosotros es un gusto contar con su presencia, y deleitarse con nuestra nueva propuesta gastronómica.





ENTRADAS

Frituras del mar (195 grs)	\$230.00
Camarón, calamar, mayonesa casera de ajo, salsa marinera, limón real	
Tacos de pulpo “Al pastor” (3 pzs 135 grs)	\$220.00
Queso cheddar ,puré de aguacate, encurtido de piña, tatemada de tomatillo cilantro, cebolla	
Tostada de atún a la mexicana (150 grs)	\$235.00
Tostada de maíz, tomate cherry, cebolla morada, cilantro, serrano, pepino aguacate, cebolla frita, papas fritas, soya, limón, aceite de oliva, mayonesa de chipotle	
Opcion vegana	\$205.00
Tostada de ceviche de quinoa	
Trío de mini hamburguesa de cordero (135 grs)	\$245.00
Brioche integral, queso emmental, hongos, mostaza de dijon, mermelada de manzana verde, papas fritas	
Aguachile de camarón (165 grs)	\$255.00
Aguacate, pepino, cebolla, cilantro, manzana verde, coco tierno	
• Verde (Tradicional) • Rojo (Chiles secos y salsa preparada)	

ENSALADAS

Ensalada César	\$170.00
Lechuga sucrine, aderezo hecho en casa, queso parmesano fresco, 22 crutones, tomates cherry	
Pollo extra (125 grs)	\$30.00
Camarón extra (80 grs)	\$50.00
Ensalada Buhardilla	\$175.00
MIx de lechugas, nuez caramelizada, arándanos, fresas, manzana, naranjas, queso de cabra, vinagreta de miel	
Pollo extra (125 grs)	\$30.00
Camarón extra (80 grs)	\$50.00
Betabeles baby y camote rostizado al horno brasa	\$190.00
Higos, frambuesas, nuez, queso de cabra, lechuguitas, vinagreta de jerez y frambuesa	
Burrata mix de tomates frescos y rostizados	\$245.00
Jamón serrano, albahaca, aguacate, pesto de albahaca, miel de balsámico se acompaña con pan tostado	
Ensaladas de cítricos	\$170.00
Lechugas baby, naranja, toronja, flor de jamaica, frambuesas, almendras tostadas, pimientos, queso brie frito, vinagreta de naranja y mezcal	

RESTAURANT • BAR • GALERÍA

Buhardilla



Bulnau Chia

RESTAURANT • BAR • GALERÍA

NUESTRAS PASTAS

Penne pomodoro y albahaca \$250.⁰⁰

Camarones salteados, ajo, salsa de tomate fresco, parmesano fresco

Fettuccine carbonara \$245.⁰⁰

Tocino crujiente, champiñones, parmesano fresco

Raviolis (Hechos en casa 3pzs) \$265.⁰⁰

Rellenos de camarón, tocino, queso de cabra, espinacas, cebollín, nuez tostada, salsa de vino blanco, queso pecorino

Linguini arrabiata \$265.⁰⁰

Camarón, pulpo, mejillón, ajo, chile triturado, aceituna negra, y un toque de salsa de tomate

Tagliatelle con crema de queso parmesano \$280.⁰⁰

Pecorino, hongo morilla y filete de res

Tortellinis rellenos de queso ricota y espinacas \$265.⁰⁰

Crema de tomate y albahaca, jamón serrano pecorino, hojuelas de ajo





DEL HORNO BRASA

*Todo acompañado de papa al horno y espárragos
todos nuestros cortes son calidad prime

Arrachera marinada “Angus” (265 grs).....\$345.⁰⁰

Rib eye sterling silver (350 grs).....\$520.⁰⁰

New York strip sterling silver (350 grs).....\$485.⁰⁰

Flap meat (Vacío argentino) Sterling silver (400 grs)..... \$540.⁰⁰

Chateaubriand para 2 personas (500 grs) \$620.⁰⁰
Espinacas a la crema, papas fritas, parmesano, aceite de trufa blanca

Pulpo asado a las brasas (220 grs)\$395.⁰⁰
Chorizo, papitas cambray rostizadas con ajo, mayonesa casera de aceitunas

Costillas BBQ importadas (375 grs)\$345.⁰⁰
Incluye elote asado, papa al horno

..... RESTAURANT • BAR • GALERÍA •

Bulnarolilla





Buhardilla

RESTAURANT • BAR • GALERÍA

ESPECIALIDADES DE LA CASA

Trozo de salmón fresco naranja y azafrán (215 grs)..... \$325.⁰⁰
Supremas de naranja, hojas del huerto, ravioli de camarón, espárragos

Filete de res y hongo morilla (200 grs) \$320.⁰⁰
Col rostizada con ajo, puré de papa robuchon, tomillo, jus de hongo morilla

Pechuga de pollo rellena de dátíl..... \$285.⁰⁰
Cebolla caramelizada y queso de cabra, envuelta en tocino, puré de champiñón
salsa de chile ancho y piloncillo

**Pesca del día a la leña con mantequilla y
Bouillabaise de mariscos \$265.⁰⁰**
Pulpo, camarón y alemejas salteados, arroz y chorizo, espárragos

Hamburguesa Buhardilla (150 grs).....\$215.⁰⁰
Carne de de sirloin, lechuga, tomate, cebolla, tocino, queso cheddar, papas fritas
pan brioche



ESPECIALIDADES DE LA CASA

Camarones al coco-nuez \$280.00
Puré de plátano macho tatemado, arroz cremoso, palomitas de maíz
salsa de mango y maracuyá

Camarones Lisboa \$295.00
Envueltos en tocino y queso crema, hongos, arroz cremoso
salsa de Oporto, hojas del huerto

Camarones zarandeados a la parrilla \$295.00
Con especias, salsa holandesa, cebollín, papas rostizadas, hojas tiernas
limón quemado

Mejillones en crema de pimiento rojo a la leña
y vino blanco (12 pzs) \$245.00
Salteados con ajo y perejil, se acompañan con papas fritas

Chesseburger \$235.00
Doble carne, tocino, queso americano, cebolla caramelizada, pan brioche
papas gajo, gravy

RESTAURANT • BAR • GALERÍA

Bulharrdilla



Bulwaro

RESTAURANT • BAR • GALERÍA

PIZZAS A LA LEÑA

La gaviota \$235.00
Jamón, piña, champiñones

La tijereta \$250.00
Pepperoni, cebolla, chile morrón, aceitunas negras, jitomate

La flamingo \$280.00
Salami, pepperoni, jamón serrano, tocino, cebolla, aceituna negra

La golondrina \$235.00
Tomate cherry, berenjena, champiñones, morrón, cebolla, espinaca, albahaca, aceite de oliva

La quetzal \$275.00
Arrachera, chorizo, queso Oaxaca, grano de elote poblano, cebolla, jalapeño

La pelícano \$280.00
Camarón, tocino, piña, pimienta morrón y un toque de albahaca

La buhardilla \$280.00
Salmón ahumado, queso crema, alcaparras, cebolla morada, mango

La fragata \$280.00
Camarón, pulpo al ajo, mejillones, pimienta morrón y albahaca

Pizza mixta \$295.00

Ingrediente extra

Vegetales \$35.00

Camarones \$65.00

Carnes frías \$65.00



P O S T R E S

Crème brulée de naranja \$95. 00

Tarta de queso y frutos rojos.....\$95. 00

Fondant de chocolate.....\$105.00

Postre del día..... \$100.00

..... RESTAURANT • BAR • GALERÍA

Bulnarolilla