



BUBBARI

COCKTAIL

PINCHOS FRÍOS

Chupito de salmorejo con jamón y huevo.

Cono de ensaladilla rusa.

Cucharita de atún.

Pincho caprese.

Tartaleta de hummus.

Gildas caseras.

Nacho con guacamole y

pico de gallo.

Sándwich frío de queso y nueces.

PINCHOS CALIENTES

Gyozas de pollo con mayo kimchi.

Croquetas de cecina y huevo.

Brocheta de pollo gochujang.

Cigarrillo de setas y tartufata.

POSTRE

Mini lemon pie

Brownie con crema

de vainilla

BEBIDA

Incluye 2 bebidas por comensal a elegir

entre: agua, refrescos, cervezas

(excluidas especialidades), vino de la

casa

39€ por comensal



MENÚ COMPLETO

ENTRANTES

3 entrantes a elegir para cada 4 personas:

Croquetas Bubari de cecina y huevo.

Alcachofas fritas con huevo poché y texturas de jamón.

Ensaladilla rusa cremosa con salmón ahumado y encurtidos.

Ensalada oriental con langostinos agripicantes.

Tartar de atún rojo de almadraba sobre lima y aceite de sésamo.

Brioche de cochinita pibil con guacamole.

PLATO PRINCIPAL A ELEGIR ENTRE

Entraña a la brasa con chimichurri.

Tacos de bacalao dorado en tempura con pimientos cristal y ali-oli negro.

Abanico iberico con mahonesa de piparra.

Chipirones con tapenade rojo y pesto de limón.

POSTRE

Tarta de queso

Bubari.

Tarta árabe.

BEBIDA

Incluye 2 bebidas por comensal a elegir entre: agua, refrescos, cervezas (excluidas especialidades), vino de la casa.

42€ por comensal



MENÚ DEGUSTACIÓN



PASE 1

ENTRANTES FRÍOS

Tartar de salmón

con mousse de guacamole y pico de gallo.

Tartar de atún.

sobre lima y aceite de sésamo.

MARIDAJE

Copa Rouger Goulart - Cava elegante y seco, de burbuja fina y final fresco.

PASE 2

ENTRANTES CALIENTES

Zamburiña gratinada.

Con mahonesa agripicante.

Tacos de gambón.

Con aguacate, tamarindo y jalapeño.

MARIDAJE

Chupito Bloody Mary - Cóctel con un toque picante y aromático de vodka y tomate

PASE 3

ENTRANTES CALIENTES

Brioche de cochinita.

Cochinita pibil sobre pan brioche.

Saam de panceta.

A baja temperatura con salsa Yakiniku ahumada y picada de piña y hierbabuena.

MARIDAJE

Copa Mediodía - Rosado ligero y frutal, perfecto para abrir el paladar.

PASE 4

PLATO PRINCIPAL

1 plato a elegir:

Abanico ibérico al carbón.

Con mahonesa de piparra.

Tacos de bacalao

Dorados en tempura con pimientos cristal y ali-oli negro.

Entraña a la brasa.

con chimichurri.

MARIDAJE

Según elección de principal:

Copa Bela - Tinto Ribera del Duero, intenso y equilibrado, ideal con carnes.

Copa Monroy Malvar - Blanco madrileño fresco y cítrico, perfecto con pescados

PASE 5

POSTRE

Crème brûlée Torrija Bubari.

MARIDAJE

Copa Pontevecchio - Moscato frizzante Aromas florales y fruta blanca.

Degustación de 5 pases
45€ por comensal.

opción con maridaje
+ 15€ por comensal.
mínimo 2 comensales.



BUBARI



EMAIL

camarena84@grupodimar.es

WEB

<https://bubari.es/>

TELÉFONO

+34 919 95 14 51



GRUPO DIMAR