

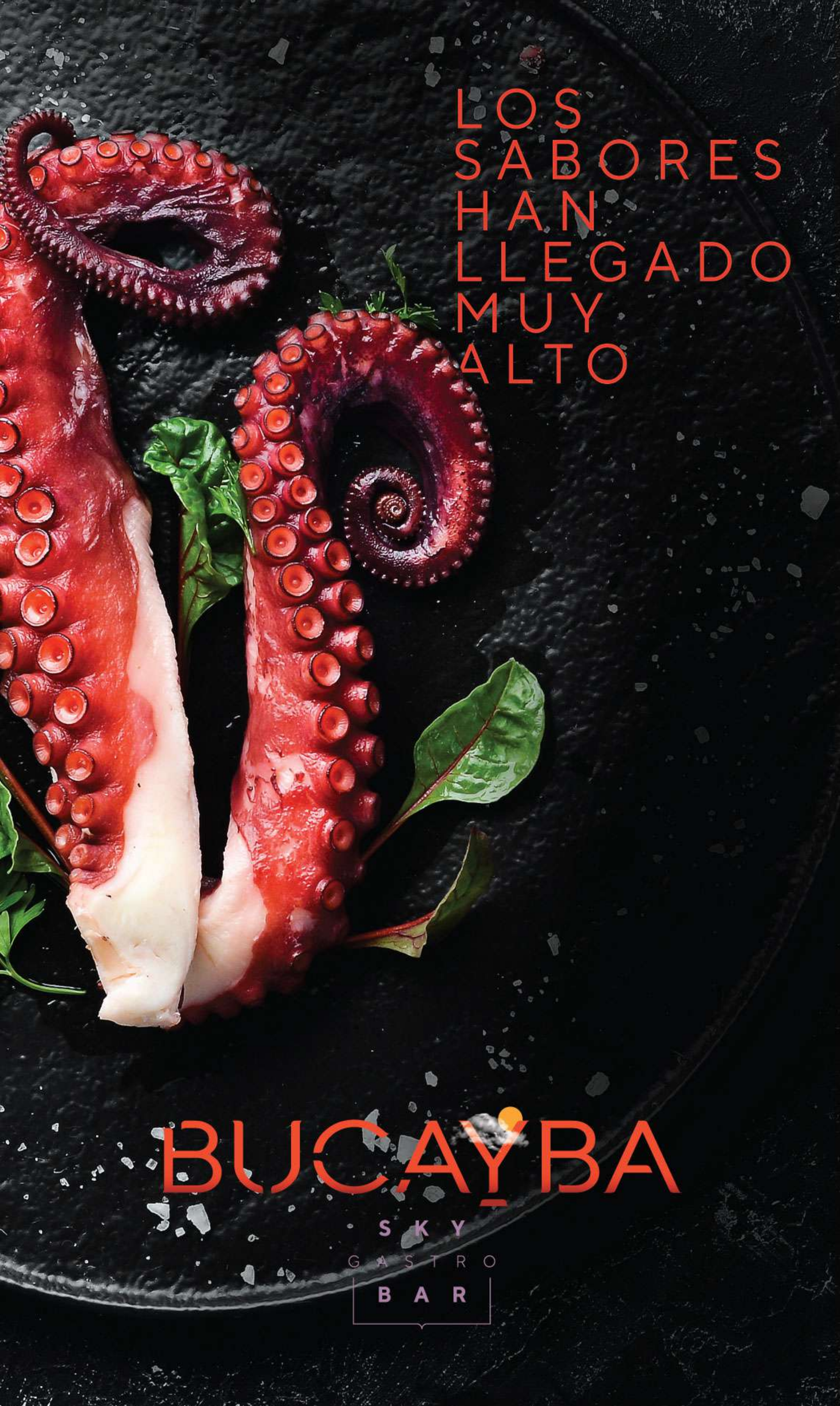
BUU
CAY
BA

The main title 'BUU CAY BA' is rendered in a large, bold, orange, sans-serif font. The word 'CAY' is partially obscured by a graphic of a sunset, featuring a bright yellow sun partially hidden behind a white, fluffy cloud. The letters 'BUU' and 'BA' are positioned above and below 'CAY' respectively.

S K Y

G A S T R O

B A R



LOS
SABORES
HAN
LLEGADO
MUY
ALTO

BU CAYBA

S K Y
GASTRO
BAR

Selección FRÍA

Ceviche BUCAYBA \$40.000

Cubos de pescado marinados en leche de tigre con ají amarillo, cebolla roja, ají dulce, cubos de aguacate, maíz crujiente, cilantro y confitura de piña con ron añejo, acompañado con chips de la casa.

Frutos del mar \$ 43.000

Camarones, calamares y pulpo a la vinagreta con cebolla, pimientos, ajo, cilantro, aceite de oliva, vinagre de manzana acompañados con variedad de crujientes.

Tiradito de pescado \$ 30.000

Finas láminas de pescado blanco, encurtido de cebolla roja, aguacate, cilantro, aderezo de limón asado y emulsión de ají amarillo.

Tiradito de salmón \$ 54.000

Láminas de salmón curado en mezcla de la casa, crujiente de alcaparras, juliana de cebolla, emulsión de aguacate y aderezo de thai.

S K Y
GASTRO
BAR

Nigiri de salmón / 5 Und. \$ 56.000
Bite de arroz y lámina de salmón, acompañado con soya y wasabi.

Nigiri de pulpo / 5 Und. \$ 45.000
Bite de arroz y pulpo, acompañado con soya y wasabi.

Nigiri de langostino / 5 Und. \$ 49.000
Bite de arroz y langostino, acompañado con soya y wasabi.

Variedad de nigiri / 6 Und. \$ 73.600
Bite de arroz, pulpo, salmón y langostino.

Antipasto de vegetales \$ 34.000
Lonjas de berenjenas asadas con aceite de oliva y finas hierbas, tomates confitados, alcachofas, cebolla, pimentón y aceitunas marinadas acompañado de crostini con parmesano.

Hummus \$ 23.000
Puré de garbanzos aromatizado con tahine, aceite de oliva y ajo asado, acompañado con pan pita.

Ceviche de atún \$ 43.500
Atún rojo ligeramente sellado marinado con limón y salsa de soya, condimentado con cebolla roja, cebolla larga, ají dulce y emulsión de chipotle, acompañado de variedad de crujientes.

Tacos saludables / 3 Und. \$ 39.000
Hoja de lechuga con roast beef de lomo de res, acompañado con cebolla roja, ensalada de repollo, pimientos asados y aderezo thai.

Maki de salmón curado
/ 8 Rolls \$ 51.000
Con aguacate, pepino encurtido, queso crema y ensalada de cangrejo.

Maki de langostino crujiente
/ 8 Rolls \$ 40.000
Con queso crema, piña aderezada con cajun y emulsión de pimiento morrón.

Maki de atún rojo / 8 Rolls \$ 41.000
Con cebolla crujiente, cangrejo, queso crema, pepino, sésamo y emulsión de chipotle.

Maki de filete de res marinado
/ 8 Rolls \$ 47.000
Con espárragos crujientes, aguacate, palmito asado, chimichurri, maduro, pico de gallo y emulsión de aguacate.

Paleta de quesos y jamones \$ 113.900
Completa paleta de jamón serrano, chorizo español, cabano, variedad de quesos maduros y frescos, frutos secos, grisinis, tostadas de baguette y mermelada de frutos rojos.

Selección CALIENTE

S K Y
G A S T R O
B A R

Chorizos al ron \$ 32.000

Chorizo de carnes mixtas salteadas con salsa BBQ de la casa con perfume de ron añejado en barrica acompañados con croquetas de yuca y aros crujientes de cebolla.

Sliders White Meat / 3 Und. \$ 35.000

Trio de mini hamburguesas para degustar, una con pollo crujiente, champiñones salteados y queso gruyere, otra con pescado rebozado, pepinillos y salsa tártara de la casa, la última con chicharrón de cerdo crujiente, cebolla roja encurtida y emulsión de ají amarillo, acompañadas de nuestras papas cascos con sazón de la casa.

Sliders de res / 3 Und. \$ 59.000

Tres mini hamburguesas de carne de res, una con champiñones, tocino y queso, otra con aros crujientes de cebolla y salsa BBQ aromatizada con Escocés y la última con queso acompañadas con papas cascos a la parmesana.

Costillas de cerdo \$ 71.300

Costillas de cerdo marinadas en Escocés y glaseadas con BBQ de la casa acompañadas con ensalada coleslaw y papas francesas.

Fish and chips \$ 44.000

Dedos de pescado apanados acompañados con papas cascos y salsa tártara.

Tempura de vegetales \$ 34.000

Bastones de zanahoria, brócoli, pimentón y espárragos, cubiertos por una crujiente capa fina acompañados con emulsión de wasabi, salsa de soya y salsa teriyaki de maracuyá.

Tempura de frutos del mar \$ 71.300

Calamares, camarones, langostinos y pulpo cubiertos por una crujiente capa fina acompañados con emulsión de wasabi, salsa de soya y salsa teriyaki.

Degustación de tempura \$ 54.000

Mezcla de nuestra variedad de tempuras acompañados con emulsión de wasabi, salsa de soya y salsa teriyaki.

Empanadas argentinas \$ 36.000

Típicas empanadas de carne, horneadas y con relleno jugoso, acompañadas con ají casero y chimichurri tradicional.

Chicharrón de cerdo \$ 37.000

Panza de cerdo crujiente realizada al horno acompañada con papas cascos y ají de suero costeño.

Alitas al whisky

/ 5 Und. - 10 Mitades \$ 57.500

Alas de pollo marinadas en nuestro aderezo especial, fritas y glaseadas con salsa BBQ de whisky, acompañadas con bastones de zanahoria, apio y aderezo de queso azul.

Alitas hawainas / 5 Und. - 10 Mitades \$ 58.500

Alas de pollo marinadas en nuestro aderezo especial, fritas y bañadas con nuestra salsa agripicante de piña, acompañadas con bastones de zanahoria, apio y aderezo de queso azul.

Mc and cheese \$ 45.000

Con nuestra mezcla especial de quesos y chicharrón de cerdo.

Tostada de maíz \$ 44.500

Con ceviche tibio de chicharrón y guacamole.

Aros de calamares \$ 45.500

Fritos con aderezo alioli de ajo asado y ensalada verde.

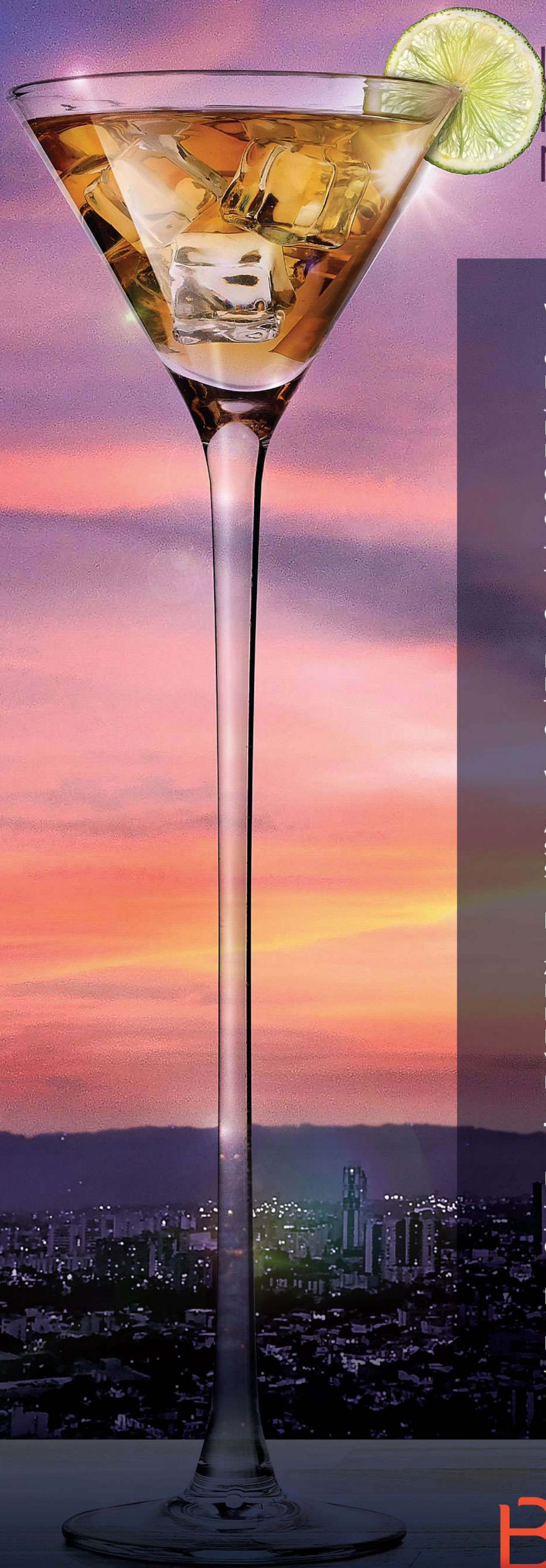
Langostinos apanados \$ 61.200

Con coco y panco acompañado con salsa teriyaki de maracuyá.



Los precios incluyen impuestos

Propina sugerida del 10%
sobre el valor de la cuenta



LA MAESTRÍA HA LLEGADO MUY ALTO

Whisky & Maltas

	BOTELLA	TRAGO
Chivas Regal 18 Años	\$ 790,000	\$ 59,000
Buchanan 's 18 Años	\$ 750,000	\$ 55,000
Johnnie Walker Doublé Black	\$ 499,000	
Buchanan 's Master	\$ 470,000	\$ 36,000
Buchanan 's 12 Años	\$ 445,000	\$ 33,000
Chivas Regal 12 Años	\$ 430,000	\$ 33,000
Glenfiddich 12 AÑOS	\$ 400,000	\$ 30,000
Old Parr	\$ 399,000	\$ 30,000
Jack Daniel's	\$ 390,000	\$ 30,000
Johnnie Walker Red	\$ 185,000	

Ginebra

MOM	\$ 630,000	
Hendrick's	\$ 550,000	
Tanqueray	\$ 350,000	
Gordon's	\$ 190,000	

Vodka

Absolut	\$ 250,000	
Smirnoff Red	\$ 240,000	
Smirnoff Ice - Personal		\$ 22,000

Ron

Zacapa 23 Años	\$ 690,000	\$ 55,000
Botran Reserva 15 Años	\$ 400,000	
Havana Club 7 Años	\$ 290,000	
Havana 3 Años	\$ 230,000	
Viejo de caldas	\$ 170,000	
Medellín	\$ 150,000	

Tequila

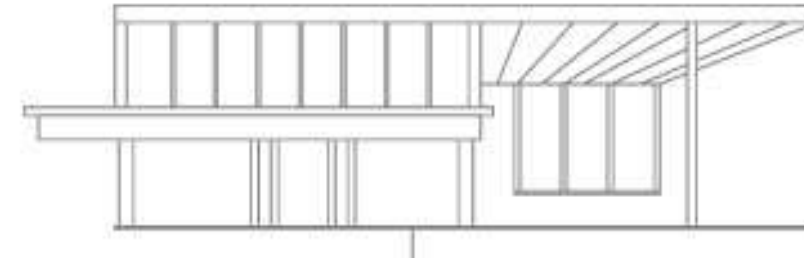
Don Julio Reposado	\$ 590,000	\$ 45,000
José Cuervo Especial	\$ 275,000	\$ 25,000
Jimador	\$ 270,000	\$ 25,000
Olmecca Reposado	\$ 240,000	

Digestivos

Baileys	\$ 200,000	\$ 20,000
Jerez Elegante Amontillado Medium Dry	\$ 145,000	\$ 15,000

BUCA^YBA

S K Y
G A S T R O
B A R



Vinos y espumantes

Marqués de Riscal Rueda Verdejo	\$ 215,000
Casillero del Diablo Sauv. Blanc	\$ 175,000
Cousiño Macul Don Luis Sauv. Blanc	\$ 175,000
Santa Rita 120 Res. Esp. Sauv. Blanc	\$ 170,000
Barton & Guestier Reserve Chardonnay	\$ 170,000

Vino rosado

Aire de Protos	\$ 240,000
Santa Rita 120 Res. Esp. Rose	\$ 170,000
Lambrusco Rosato Ognigiorno Emilia IGT	\$ 100,000

Vino tinto

Perdriel Centenario	\$ 590,000
Marqués de Riscal Reserva	\$ 445,000
Santa Rita Medalla Real Cabernet Sauv.	\$ 375,000
Perdriel Series Malbec	\$ 270,000
Séptima Malbec	\$ 220,000
Riscal Tempranillo	\$ 200,000
Zonin Montepulciano D'Abruzzo DOC	\$ 180,000
Casillero del Diablo Malbec	\$ 175,000

Vino espumoso

Champagne Veuve Clicquot	\$ 1,350,000
Anna Codorniu Blanc de Blancs Res. Brut	\$ 300,000
Codorníu Clásico Brut	\$ 230,000
J.P. Chenet Sparkling Brut	\$ 185,000
J.P. Chenet Rose	\$ 90,000
J.P. Chenet Fizzy lata	\$ 35,000

Cocteleria clásica

Margarita Premium	\$ 50,000
/ Tequila Don Julio, triple sec, limón	
Gin & Tonic tanqueray	\$ 39,500
/ Ginebra tanqueray, tónica Premium	
Cosmopolitan	\$ 38,000
/ Vodka smirnof, triple sec, zumo de limón	
Margarita	\$ 38,000
/ Tequila Olmeca, triple sec, limón y arándanos	
Mojito	\$ 33,000
/ Ron zapaca, hierba buena, limón	
Caipiroska	\$ 33,000
/ Vodka, limón y soda	
Dry Martini	\$ 33,000
/ Ginebra, vermouth, aceituna	
Gin & Tonic Gordons	\$ 33,000
/ Ginebra Gordons, tónica	
Screwdriver	\$ 33,000
/ Vodka Smirnof, naranja y granadina	
Piña Colada	\$ 33,000
/ Ron havana, crema de coco	

Cocteles de la casa / AUTOR

Piso 18	\$ 65,000
/ Singleton 18, angostura, tangelo	
Rum 23	\$ 49,000
/ Zacapa 23, tónica extracto de maracuyá	
Holiday	\$ 45,000
/ Vodka Ketel, Ginger Beer	
BUCA YBA	\$ 40,000
/ Tanqueray, soda, sirope blueberry	

Cocteles low / Bajos de alcohol

Aperol spritz	\$ 33,000
/ Aperol, espumante, soda	
Tanqueray Grenn	\$ 33,000
/ Tanqueray, hierba buena, sprite	
Vodka Smash	\$ 33,000
/ Vodka ketel one, sirope	
Whisky fresh	\$ 33,000
/ Johnie Walker black, naranja, sirope	

Cervezas

Stella Artois	\$ 17,000
Corona	\$ 15,000
Club Colombia	\$ 11,000
Heineken	\$ 10,000
Águila Light	\$ 9,800
Águila	\$ 9,800
Adicional / Michelada	\$ 3,800

No Alcohólicas

Red Bull	\$ 17,000
Sodas frutales con Bretaña	\$ 16,000
Té Hatsu	\$ 13,000
Limonadas y frappés	\$ 12,000
Jugos frutales	\$ 12,000
Gatorade	\$ 9,500
Gaseosa	\$ 7,400
Tónica Canadá Dry	\$ 7,000

 buca yba_skybar

El exceso de alcohol es perjudicial para la salud. Ley 30 de 1986.

Prohíbese el expendio de bebidas embriagantes a menores de edad y mujeres embarazadas.