



SONNTAGS STEAK



mit
**Ofenkartoffel
Kräuterbutter
& Salat**

www.buenavista-ffm.de

Unsere Steaks

- stellen Qualitätsfleisch erster Güte dar
- stammen ausschließlich vom Angusrind aus Argentinien
- werden stets fachgerecht auf unserem Lavastein-Grill zubereitet

Unsere Tapas

- sind grundsätzlich hausgemacht
- enthalten niemals Konservierungs- oder sonstige Zusatzstoffe
- enthalten nur marktfrische Zutaten

Guten Appetit!

BUENA VISTA | FRANKFURT/MAIN



Tapas Classicas

Frio/Kalt/Cold

Alioli con pan casero € 3,20

Alioli mit hausgebackenem Brot
Alioli served with home-baked bread

Aceitunas € 3,00

Spanische Oliven grün/schwarz
Spanish green/black olives

Aceitunas con queso oveja y hierbas € 3,80

Eingelegte Oliven mit Schafskäse und frischen Kräutern
Pickled olives with sheep cheese and fresh herbs

Bolitas de Mozzarella con tomates € 3,80

Mini-Mozzarella mit Kirschtomaten und Basilikum-Pesto
Mini mozzarella cheese with cherry tomatoes and basil pesto sauce

Boquerones en vinagre € 3,70

Sardellenfilets, eingelegt in Essig, Öl und Knoblauch
Anchovy filets pickled in vinegar, oil and garlic

Pimientos piquillo relleno de queso € 3,90

Kleine, rote Parika mit Schafskäsecreme gefüllt
Small red pepper stuffed with goat's cheese crème

Chorizo picante € 4,00

Scharfe spanische Paprikasalami
Spicy Spanish paprika salami

Jamon Serrano € 5,20

Serrano Schinken
Serrano ham

*****Jamon Pata negra*** € 9,50**

Schinken vom schwarzen iberischen Schwein aus Eichelmast
Ham from selected Iberian black-hoofed hogs

Queso manchego € 4,00

Käse aus la Mancha aus Kuh-, Schafs- und Ziegenmilch
La Mancha cheese from cow, sheep and goat milk

Queso de cabra con jarabe de arce € 4,00

Feinwürziger Ziegenkäse mit Ahornsirup
Finely spiced goat's cheese with maple syrup

Queso Mahón € 4,50

Gereifter Mahón-Käse
Mahón cheese



Plato de Quesos variados € 8,80
Gemischter Teller mit verschiedenen spanischen Käsesorten und Oliven
Mixed dish with a selection of Spanish cheeses and olives

Tapas variadas € 8,50
Tapas-Teller mit Serranoschinken, Chorizo und Manchegokäse
Tapas dish with Serrano ham, pepper sausage and Manchego cheese

Tapas Classicas

Caliente/Warm/Hot

Pan con ajo € 2,50
Hausgemachtes Knoblauchbrot, gegrillt
Grilled homemade garlic bread

Champinones al ajillo € 3,90
Gebratene Champignons mit Olivenöl, Petersilie und Knoblauch
Fried mushrooms in olive oil, parsley and garlic

Pimientos de Padron € 4,50
Kleine, grüne, gebratene Pfefferschoten (saisonabhängig)
Small green roasted pepper peas (seasonal)

Berenjena con queso de oveja € 4,50
Auberginenscheiben, gratiniert mit Schafskäse und Tomatensauce
Eggplant, griddled with sheep cheese and tomato sauce

Tortilla Espanola € 4,50
Eieromelett mit Kartoffeln und Zwiebeln, dazu Alioli
Omelette with potatoes and onions served with alioli

Papas arrugadas € 3,60
Runzelkartoffeln mit dreierlei Kanarischen Mojos
Wrinkled potatoes with three Canary Mojo sauces

Hojaldre con queso de oveja € 3,80
Blätterteig mit Kräuterschafskäse
Puff pastry, stuffed with herb cheese

Patatas casero con parmesan € 3,80
Hausgemachte Kartoffelecken mit Parmesankäse
Homemade potato wedges with parmesan cheese

Pisto al Horno € 4,50
Gemüse im Tontiegel mit Käsekruste
Vegetables served in a clay pan with a cheese crust

Chorizo rosario con vino de jerez € 5,80
Pikante Knoblauchwurst im Tontiegel mit Sherry-Brandy
Spicy garlic sausage served in a clay pan with sherry brandy



Alitas de pollo con salsa picante € 4,50

Knusprige Hähnchenflügel in einer pikanten Sauce

Crisp chicken wings with piquant relish

Albondigas con salsa de hierbas y mostaza € 4,20

Hackfleischbällchen in Tomatensauce mit Pyrenäen-Kräutern

Meat balls in tomato sauce with pyrenees herbs

Pinchito de pavo € 4,80

Putenspieße mit Erdnuss-Sauce

Turkey satay with peanut sauce

Pinchito moruno € 4,80

Spieß vom Schwein nach Maurischer Art

Pork skewer à la Moors

Pinchito cerdo con cebollitas € 4,80

Spieß vom Schwein mit Silberzwiebeln

Pork skewer with shallots

Lomo de Cordero a la plancha € 7,20

Lammnüsschen vom Grill mit Cous-Cous

Grilled lamb nutlets served with Paeli rice

Pincho de Cordero con albaricoques y salsa de naranja € 6,20

Lammspieß mit Aprikosen und Orangensauce

Grilled lamb nutlets with apricots and orange sauce

Gambas al ajillo € 6,80

Gambas in Olivenöl mit Knoblauch im Tontiegel gebraten (geschält)

King prawns in olive oil with garlic roasted (shelled) in a clay pan

Pinchito de gambas con jamón Serrano € 7,50

Garnelen-Spieß mit Serrano-Schinken

King prawns skewer with Serrano ham

Boquerones fritos € 4,20

Gebratene Sardellen mit Alioli

Fried anchovies with Alioli

Pulpo a la gallega € 5,20

Krake mit grobem Meersalz und Chili

Octopus with sea salt and chili

Ensalada de pulpo € 5,20

Lauwarmer Octopus Salat

Lukewarm marinated octopus salad

Datiles con beicon € 4,90

Datteln im Speckmantel

Dates in a bacon coat

Chipirones a la plancha € 5,60

Kleine Tintenfische vom Grill in einer pikanten Weißwein-/ Chilisauce

Small grilled squid served on a spicy wine and chilli sauce



„Sorpresa de la Casa“

Tapas-Überraschungsteller
Tapas Surprise Platter
Tapas variadas

Auswahl leckerer Tapas –
von unserem Küchenchef kreiert

A selection of the finest tapas
created by our chef de cuisine

Por/Für/For
2 personas/2 Personen/2 persons

€ 24,80



Sopas/Soups/Suppen

Sopa de tomate € 4,80
Tomatensuppe
Tomato soup

Sopa de pescado € 5,80
Fischsuppe mit Garnele
Fish soup

1. **Sopa de ajo con almendras tostadas € 4,80**
Knoblauchsuppe mit gerösteten Mandeln
Garlic soup with roasted almonds

Ensaladas/Salat/Salad

"Buena Vista Real"

Ensalada con jamón panta negra, manchego € 16,50
con vinagre de blasamico y aceite de trufa; pan de ajo
Großer bunter Salat mit Panta Negra Schinken, Manchego-Käase
Balsamico-Dressing, Trüffel-Öl und geröstete Mandeln; dazu Knobi-Brot
Large colourful salad with Panta Negra ham, balsamico dressing,
manchego cheese, oil and roasted almonds; served with garlic bread

Ensalada con pavo frito € 11,80
Großer bunter Salat mit Putenbruststreifen,
karamelisiert mit Orangensauce, dazu gerösteten Mandeln
Large colourful salad with slices of turkey breast, caramelized with
orange juice and roasted almonds

Ensalada con solomillo de res € 14,50
Großer bunter Salatteller mit Rumpsteakstreifen (ca. 150 gr.)
und Knoblauchbrot
Large colourful salad dish with rumpsteak tips (ab. 150 gr.) and garlic bread

Ensalada con Gambas € 13,50
Großer bunter Salatteller mit Garnelen vom Grill; dazu Knoblauchbrot
Large colourful salad dish with grilled prawns and garlic bread

Ensalada con rollos de queso € 9,80
Großer bunter Salat mit gebackenen Käseröllchen
Large colourful salad with baked cheese rolls

Todos nuestras ensaladas sirven con una salsa de Casa
Alle unsere Salate werden mit einem hausgemachten Dressing serviert
All our salads will be served with a housemade dressing



Platos principales

Hauptgerichte/Main dishes

*** "Buena Vista Royal" ***

Filete Biftec (180 gr.) € 28,00

con langustino asado, ensalada fresca y patatas casero

Filetsteak (ca. 180 gr.) mit Langustino vom Grill.

marktfrischem Salat, Chili-Limetten-Dip und hausg. Kartoffelecken

Fillet Steak (ca 180 gr.) with grilled langustino,
chili lime dip, market fresh salad and homemade potato wedges

Brochetta de Solomillo de buey € 17,80

Filetspieß vom Rind mit Zwiebeln, Paprika

auf Pfefferrahmsauce; dazu Pommes Frites

Beef filet skewer with onions, peppers and french fries

Bistec de res relleno de queso, cabra y jamón € 17,80

Rumpsteak gefüllt mit Schafskäse und Serrano-Schinken;

dazu Kartoffelecken, Kräuterbutter und Salat

Rumpsteak, filled with sheep cheese and ham (Serrano),
potato wedges, herb butter and salad

Pollo al ajillo € 12,50

Hähnchenkeulen in Weißwein mit Knoblauch, Grillkartoffeln, Salat

Chicken legs served in white wine with garlic, grilled potatoes, salad

Pechuga del pollo con espinaca, jamón serrano, € 13,50

corteza de queso frito y patatas de romero

Hähnchenbrust mit Blattspinat an Serranoschinken, überbacken

mit Käsekruste; dazu Rosmarin-Kartoffeln

Chicken breast with leaf spinach, Serrano ham, gratinated
with cheese, and rosemary potatoes

Chuleta de cordero a la parilla con € 18,80

verduras del jardín y patatas casero al mojo

Lammkoteletts vom Grill mit geschwenktem Gartengemüse

und hausgemachten Kartoffelecken; dazu Mojo-Sauce

Grilled lamb chob with garden vegetables,
homemade potato wedges and mojo sauce

Lomo adobado € 13,50

Gebeiztes Schweinerückensteak vom Grill mit Kräuterbutter,

dazu Grillkartoffeln und Salat

Marinated grilled pork loin, served with grilled potatoes and a salad



Pescados y Mariscos

Fisch und Meeresfrüchte/Fish and seafood

Sopa de pescado € 5,80
Fischsuppe mit Garnele
Fish soup

Calamares a la romana € 11,80
Hausgemachte Tintenfischringe im Backteig, Alioli, geschmortes Gemüse und Rosmarin-Runzelkartoffeln
Homemade octopus fish rings in a pastry, alioli, stewed vegetables and rosemary flavoured wrinkled potatoes

Chipirones a la plancha € 12,80
Kleine Tintenfische mit Knoblauch, Kräutern und Chili in der Pfanne gebraten, dazu Spinatkartoffeln
Small octopuses with garlic and herbs and chilli fried in the pan, spinach potatoes

Salmon a la plancha € 17,80
Lachs mit Safran-Rahmsauce, geschmortes Gemüse und Rosmarin-Runzelkartoffeln
Salmon with saffron crème sauce, stewed vegetables and rosemary flavoured wrinkled potatoes

Langostinos asados en la broqueta € 16,80
con ensalada fresca del mercado y pan de ajo
Gegrillte Riesengarnelen am Spieß mit marktfrischem Salat und Knobi-Brot
Grilled prawns on the spit with market fresh salad and garlic bread

Por favor, tenga en cuenta nuestros platos combinados del día
Bitte beachten Sie unsere Fischgerichte auf der Tageskarte
Please see our fish dishes on the menu of the day



Steaks „vom heißen Stein“

Steaks from the „hot stone“

Die gesündeste Art Fleisch zu genießen, fettfrei und schonend zubereitet.

The healthiest way to enjoy your meat: gentle, no-fat cooking.

Bei uns können Sie Ihr Steak direkt am Tisch auf dem „heißen Stein“ selbst braten.

Cook your own steak on the „hot stone“ directly at your table

Auf Wunsch bereitet unsere Küche Ihr Steak auf unserem Lavastein-Grill zu.

Or let our kitchen prepare your steak on our lavastone grill.

First Class Rumpsteaks

dazu drei verschiedenen Saucen

with three different sauces

Rumpsteak (180 gr.) € 13,80

Rumpsteak (250 gr.) € 15,80

Rumpsteak (300 gr.) € 17,80

First Class Filet-Steaks

dazu drei verschiedenen Saucen

with three different sauces

Filet-Steak (180 gr.) € 17,20

Filet-Steak (250 gr.) € 21,70

Filet-Steak (300 gr.) € 23,70

Rib Eye Steaks

dazu drei verschiedenen Saucen

with three different sauces

Rib Eye Steak (180 gr.) € 12,80

Rib Eye Steak (250 gr.) € 14,50

Rib Eye Steak (300 gr.) € 16,80

Extra-Beilagen (je € 3,20)

Extra side dishes (€ 3,20 each)

Kleiner Salat – Small salad

Geschmortes Gemüse – Fried vegetables

Gebratene Champignons – Fried mushrooms

Kartoffelecken – Potato wedges

Ofenkartoffel – Baked potatoes

Pommes Frites – French fries

Pfefferrahmsauce – Pepper cream sauce



Fajitas „vom heißen Stein“

Fajitas from the „hot stone“

Hier werden die Zutaten einzigartig gewürzt und angebraten und anschließend zischend auf einem " heißen Stein serviert "

All ingredients are flavoured with a special spice mix, roasted and served sizzling hot on the "hot stone".

Dazu reichen wir warme Weizentortillas, Salat, geriebenen Käse und dreierlei Crèmes.

Accompanied with warm wheat tortillas, salad, grated cheese and three different cream dips.

Fajitas „Vegetariana“ mit frischem Marktgemüse

Fajitas „Vegetariana“ with fresh market vegetables

€ 14,80

Fajitas „Carne“ mit Rindersteakstreifen

Fajitas „Carne“ with strips of beef steak

€ 17,50

Fajitas „Pollo“ mit Hähnchenbruststreifen

Fajitas „Pollo“ with chicken breast fillet

€ 15,50

Fajitas „Mezcla“ mit Hähnchen- und Rindersteakstreifen

Fajitas „Mezcla“ with strips of chicken and beef steak

€ 16,50

Desserts

Nougat-Parfait mit Lychee-Confit € 5,00

Nougat Parfait with lychee relish

Crème Catalana € 5,00

Crème Catalana

Hausgemachte Tiramisu € 5,00

Home-made Tiramisu



Weißweine

- Chardonnay Varietals, Viña Porta - Chile** **15,50 €**
Duft von Pfirsich und Banane, im Geschmack reife Ananasnoten
- Señorio de Utiel Blanco, D.O.Utiel-Requena / Spanien** **13,50 €**
harmonischer und intensiver Duft nach reifen, frischen Früchten und floralen Tönen, im Mund fruchtig mit leichter Säure; 100% Macabeo Traube
- Viña Sardasol Blanco Navarra D.O./ Spanien** **15,80 €**
kräftige Fruchtaromen, Cuvée aus Viura und Chardonnay am Gaumen, zartfruchtig, süffig, leicht und säuremild mit blumigem Charakter
- Lugana »Vigneto Massoni« D.O.C. -
Azienda Agricola Santa Cristina (Inh. Sergio Zenato)** **23,50 €**
100% Trebbiano di Lugana-Trauben; stroh-gelb mit leicht grünem Schimmer; intensiv duftend nach frischen Früchten wie Pfirsich, Ananas, Zitrus und Grapefruit; im Mund frisch und fruchtig mit milder Säure und leichter Vanillenote;
- Sauvignon Blanc Classic - Spier Winery - Stellenbosch / Südafrika** **17,60 €**
frischer, trockener Weißwein mit feinem Duft von Kräutern und frisch gehauenen Gras, dazu feine Citrusnoten

Rotweine

- Viña Sardasol Tempranillo Merlot Semi Crianza
Bodegas Virgen Blanca/ Spanien** **14,80 €**
Frucht und Holz in perfekter Harmonie, ausgebaut in amerikanischer Eiche, ausdrucksvoll im Aroma, mit optimaler Reife und schmeichelnder Frucht.
- Malbec
Bodegas Callia, San Juan - Argentinien** **15,80 €**
Vollmundig, würzig, Brombeer- und Pflaumenaromen.
- Gran Sangre de Toro, Tinto
Miguel Torres - Spanien** **31,50 €**
reich an Aromen, eleganter Körper, Aromen von Kirschen und reifen Heidelbeeren, samtige Tannine im Finale.
- Cabernet Sauvignon Varietals
Vina Porta / Chile** **19,80 €**
der besten Region Chiles für Cabernet Trauben mit Aromen von Erdbeere, Johannisbeere, Minze, Pfeffer und Vanille; im Mund rauchig und rund, mit harmonischen Tanninen.
- Rioja Dominio de Ugarte Reserva - Bodegas Heredad Ugarte -** **26,50 €**
15 Monate in amerik. und franz. Eichenholzfässern und 26 Monate in der Flasche gereift, kirschrote Farbe, komplexes Bukett mit Aromen roter Früchte, balsamischer Geruch edler Hölzer, nachhaltiger und starker Nachgeschmack.
- Carmenere Reservado
Vina Porta - Maipo Valley / Chile** **19,80 €**
tiefes Rubinrot, Anflug feiner Kräuter wie Minze, körperreich, sanfte Tannine, warmer und langer Abgang, typisch chilenische Rebsorte.
- Heathcote Shiraz
Hanging Rock Winery / Australien** **49,50 €**
dunkles Purpur; in der Nase Marmeladentöne mit Aromen von Pflaume und Beerenfrüchten sowie leichte Holztöne; auf der Zunge delikate Pflaumen- und Beerennoten; samtige Struktur; gute Balance zwischen Frucht, Holz und den feinen Tanninen; vollmundiger Wein mit viel Potential; ausgezeichnet mit einer von vier Goldmedaillen bei der "Australian Wine Challenge 2002" unter 217 bewerteten Shiraz !



Roséwein

Rosé "Discover" - Spier Vinery - Stellenbosch -
in der Nase Noten von frischen Erdbeeren und Kandis; auf der Zunge fruchtig mit reifen Beerennoten, 100% Pinotage Trauben

13,80 €

Weißweine offen 0,2l

Pinot Grigio Soligo I.G.T., Venetien Italien
würzig und ausgewogen mit kräftiger Frucht

4,90 €

Chardonnay Varietals

Viña Porta, Rapel Valley - Chile

Duft von Pfirsich und Banane, im Geschmack reife Ananasnoten

2,95 €

Cellier des Vicomtes Blanc de Blanc, Frankreich

reintöniger, vollsaftiger Weißwein, frischduftiges Bukett, delikates Säurespiel

2,53 €

Prinz von Preußen Riesling, Rheingau Deutschland

Trocken, herzhafter Charakter mit Fruchtaromen von Pfirsich und Apfel

3,50 €

Rotweine offen 0,2l

Viña Porta Cabernet Sauvignon Varietals, Chile

handgelesenen Trauben, tiefrote Farbe, Bukett von reife rote Früchte (Erdbeeren, Johannisbeeren) das an Toffee erinnert; im Geschmack weich mit süßen Tanninen; fruchtig mit langem, feinen Abgang; Gewinner mehrerer Silbermedaillen u.a. in Tokio, Brüssel und Bordeaux.

2,95 €

Cellier des Vicomtes Rouge Frankreich

Runder Rotwein aus dem Süden Frankreichs.

2,53 €

Merlot, Villa Rocca, Italien

harmonisch, weich und vollmundig, kräftige Farbe

2,88 €

Reinares Tinto Tempranillo, Spanien

gehaltvoller Rotwein mit kräftigen Fruchtaromen

2,15 €

Roséwein offen 0,2l

Rosé "Discover" - Spier Vinery - Stellenbosch -
in der Nase Noten von frischen Erdbeeren und Kandis; auf der Zunge fruchtig mit reifen Beerennoten, 100% Pinotage Trauben

2,90 €