

## Entrantes fríos

Ostra francesa Nº2 "Daniel Sorlut"	.....	4,95€
<i>Ostras</i>		
Jamón ibérico de bellota 5J, pan tostado en leña .....	.....	28,00€
<i>Gran reserva jamón ibérico de bellota 80g, sal marina.</i>		
Anchoas "M.A. Revilla" en mantequilla ecológica, pan tostado en leña (6 uds)	.....	18,00€
<i>Anchoa, lácteos, harina.</i>		
Atún salvaje ahumado, maíñado en miel de palma, almendras fritas del Teide .....	12,00€	
<i>Atún, miel de palma, aceite de oliva, almendra.</i>		
Tomates canarios seleccionados aliñados en AOVE y vinagre "macho" Monje	.....	12,00€
<i>Tomate, cebolla, AOVE, vinagre.</i>		
Ensaladilla de papa negra, mayonesa de "Santa Teresa "	.....	12,00€
<i>Papa negra, cebolla, pimienta negra molida, mayonesa.</i>		
Ensalada de pulpo, tomate y aguacate canario, AOVE, vinagre "macho" Monje .....	20,00€	
<i>Pulpo, cebolla, aguacate, tomate, pimineta palmera, AOVE, vinagre.</i>		
Ceviche de corvina del Atlántico, aguacate canario, leche de tigre.....	16,00€	
<i>Pescado, aguacate, cilantro, cítricos, hierbas aromáticas, ají amarillo, cebolla morada, choclo.</i>		
Tartar del lomo de atún rojo, aguacate canario, salsa kimchee		
(Posibilidad de añadir caviar al peso) .....	.....	25,00€
<i>Atún rojo, salsa de kimchee, salsa de soja, cebolla, aguacate.</i>		

## Entrantes calientes

Sopa de Pescado .....	.....	16,00€
<i>Uno de nuestros mejores caldos con tacos de pescado, papa y langostinos.</i>		
Croquetas de pescado (4 uds).....	.....	12,50€
<i>Lácteos, pescado, harina.</i>		
Gamba roja de Garrucha (cocida o a la brasa) (6 uds) .....	.....	22,00€
<i>Gamba roja, sal.</i>		
Carabinero de La Santa a la brasa, espuma de papa canaria, yema de huevo		
(Posibilidad de añadir caviar al peso) (unidad) .....	.....	24,00€
<i>Carabinero, papa, lácteos, sal, pimineta negra, huevo.</i>		
Calamar del Atlántico frito en anillas, salsa ali oli con su tinta .....	17,00€	
<i>Calamar, aceite, ajo, tinta de calamar.</i>		
Pulpo a la brasa, papas sancochadas, AOVE, pimentón de la Vera.....	.....	24,00€
<i>Pulpo, papa negra, AOVE, pimentón.</i>		
Pulpo a la canaria .....	.....	20,00€
<i>Rejo de pulpo cocido, servido con AOVE, vinagre de vino "macho" y pimienta palmera.</i>		
Huevos rotos y papas fritas, carabinero de La Santa con el jugo de su cabeza .....	28,00€	
<i>Carabinero, papa, sal, pimienta negra, huevo.</i>		

## Carne

Lomo bajo "Black Angus", pimientos de piquillo confitados (Mínimo 300 g) .....	.....	12,00€/100 g
<i>*Todas las verduras y hortalizas que utilizamos son de cercanía.</i>		

Precios expresados en Euros (€) e incluyen IGIC. Menú y precios sujetos a modificaciones eventuales; ¡Atención! en los platos de nuestra carta no mencionamos todos los ingredientes utilizados. Por favor si usted padece alguna alergia comuníquese a su camarero.

## Arroces, paellas y fideuás

Mínimo 2 personas / Precio por persona

<b>Arroz del Señoret, gambas y pescado</b>	25,00€
<i>Arroz, aceite, gamba, pescado, sofrito, fumet, pimentón de La Vera.</i>	
<b>Arroz negro de sepia y chopitos</b>	22,00€
<i>Arroz, aceite, sepia, chopito, sofrito, fumet.</i>	
<b>Arroz de carabinero de La Santa</b>	34,00€
<i>Arroz, aceite, carabinero, sofrito, azafrán, fumet, pimentón de La Vera.</i>	
<b>Arroz caldoso de bogavante azul de la Ría</b>	34,00€
<i>Arroz, bogavante, aceite, sofrito, fumet, azafrán.</i>	
<b>Arroz de pulpo</b>	26,00€
<i>Arroz, pulpo, pimentón ahumado de La Vera, azafrán, mojo rojo.</i>	
<b>Arroz de verduras en crudité</b>	18,00€
<i>Arroz, aceite, verduras, sofrito, pimiento dulce de La Vera, caldo de verduras.</i>	
<b>Fideuá de gamba roja de Garrucha</b>	32,00€
<i>Fideos, gamba roja, aceite, sofrito, fumet.</i>	
<b>Fideuá de verduras</b>	17,00€
<i>Fideos, verduras, aceite, sofrito, fumet de verduras.</i>	

## Pescados

<b>Merluza de Lanzarote, salsa de vino blanco</b>	26,00€
<i>Merluza, vino blanco, hortalizas, champiñón, lácteos.</i>	
<b>Solomillo de atún a la brasa, salsa romesco</b>	26,00€
<i>Atún, almendra, tomate, pan, aceite, vinagre.</i>	
<b>Dorada a la brasa a la bilbaína, papas y tomillo</b>	24,00€
<i>Dorada, papa, aceite, ajo, tomillo.</i>	
<b>Pescado a la brasa en lomos (Lubina, Mero, Pargo)</b>	29,00€
<b>Pescado expositor a la brasa, pieza entera</b>	
<b>Rodaballo</b>	65,00€ / kg
<b>Corvina</b>	49,00€ / kg
<b>Lubina</b>	60,00€ / kg
<b>Otros pescados expositor</b>	CONSULTAR

## Clásicos de la casa

<b>Bogavante azul de la Ría, a la brasa</b>	12,00€ / 100 g
<b>Cangrejo real, mantequilla ahumada caliente</b> (100 g)	22,00€ / 100 g
<b>Caviar "Zar SIBERIAN "</b>	20 g 33,00€ / 30 g 49,00€ / 50 g 80,00€ / 100 g 155,00€
<b>Caviar "Zar OSETRA"</b>	30 g 75,00€ / 50 g 120,00€ / 100 g 230,00€
<b>Caviar "Zar BELUGA IRANI"</b>	30 g 180,00€ / 50 g 300,00€

\*El caviar se sirve con blinis y crème fraîche.

## Guarniciones

<b>Papas negras arrugadas</b>	8,00€
<b>Papas fritas</b>	6,00€
<b>Verduras a la brasa</b> (Brocoli, coliflor, champiñón, calabacín, zanahoria, tomate)	6,00€
<b>Pimientos de piquillo confitados</b> (Pimiento piquillo, mantequilla)	8,00€

\*Todos nuestros arroces están elaborados con arroces de la marca "Molino Roca". Arroces envejecidos durante dos años en el molino de la marca situado en el entorno del Alto Palancia (Sagunto, Valencia)

MOD 10112023

Bésame Mucho somete a congelación a aquellos productos de la pesca afectados por 14/20/2006 de 1 de diciembre sobre prevención.



Español

**Bésame Mucho**  
arrocería | marisquería | grill  
*Tenerife*

## Postres

**Crêpes Suzette, helado de vainilla** ..... 12,00€  
*Harina, vainilla, lácteos, Grand Marnier. (Acabado en mesa)*

**Tarta "del beso" de queso, coulis de frutos rojos** 12,00€  
*Galleta, queso cremoso, frutos rojos. (Para 2 personas)*

**Torrija de pan brioche caramelizada, helado de canela, crema de almendras** ..... 12,00€  
*Harina, azúcar, lácteos, canela.*

**Tatin de manzana, helado de vainilla** ..... 12,00€  
*Manzana, vainilla, harina, lácteos. (Para 2 personas)*

**Cremoso chocolate blanco “Valhrona Ivoire”** ..... 8,00€  
*Chocolate, gelatina yuzu, esponja de almendra.*

**Helados y sorbetes** ..... 7,00€

