

Ensaladas y Verduras

Puerros confitados con laminas de almendras tostadas.....	14,00
Tomates canaños seleccionados, aliñados en AOVE y vinagre “Macho” Monje.....	14,00
Ensaladilla de papa negra Bésame Mucho.....	14,00
Ensalada de pulpo con tomate, aguacate, cebolla y vinagreta.....	24,00
Gazpacho con sus guarniciones.....	14,00

Huevos Camperos

Huevos rotos con carabinero y papas fritas.....	32,00
Huevos fritos con gambas de cristal.....	22,00

Caprichos del Mar

Gilda con boquerones, anchoas y encurtidos (4 uds).....	12,00
Peto ahumado, marinado en miel de palma y almendras fritas del Teide.....	18,00
Anchoas en mantequilla ecológica sobre pan tostado en leña (6 uds).....	24,00
Ceviche: aguacate, leche de tigre, cebolla, ají y maíz.....	22,00
Tartar de atún rojo, aguacate, soja y kimchi.....	25,00
Tosta del Beso: pan a la brasa con mantequilla y caviar (4 uds).....	38,00
Tataki de ventresca de atún rojo, wasabi y salsa de soja.....	32,00
Caviar Zar Siberian.....20 g 33,00 / 30 g 49,00 / 50 g 80,00 / 100 g 155,00	
Caviar Zar Osetra.....30 g 75,00 / 50 g 120,00 / 100 g 230,00	

Marisco

Ostras francesas N°2 (4 uds).....	20,00
Almejas a la brasa (Según disponibilidad).....	24,00
Mejillones en salsa marinera.....	22,00
Gamba roja del Mediterráneo a la brasa o cocida.....	26,00
Bogavante a la brasa.....	100 g / 14,00
Carabinero de La Santa a la brasa (Posibilidad de añadir caviar al peso)....	100 g / 18,00
Cangrejo Real.....	100 g / 22,00
Camarón Canario (Según disponibilidad).....	100 g / 13,00

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.

Frituras

Croquetas de pescado (4 uds)	14,00
Calamar del Atlántico frito y salsa alioli	20,00
Lubina frita: taquitos en adobo y cebolla de Guayonje	30,00
Taquitos de bacalao / merluza con salsa tártara	26,00

Cocina Canaía

Escaldón de pescado	12,00
Potas en salsa	18,00
Ajoblanco de piñones, peto ahumado y salicornia	18,00
Caldereta de pescado, marisco y papa negra	26,00
Prensado de cochino negro y guarnición de verduras	22,00
Pulpo a la canaía: <i>guisado y servido sobre su jugo, vinagre y pimienta fresca</i>	22,00
Pulpo a la brasa: <i>con papas sancochadas y pimentón de La Vera</i>	24,00

Arroces, Paellas y Fideuás

(mínimo 2 personas - precio por persona)

Arroz del "Senyoret" con gambas y pescado limpio	27,00
Arroz especial de la casa con potas (calamar)	24,00
Arroz de carabinero	38,00
Arroz caldoso de bogavante	36,00
Arroz con gamba roja del Mediterráneo	32,00
Arroz negro de sepia y chopitos fritos	24,00
Fideuá de gamba roja del Mediterráneo	32,00
Fideuá con sepia en su tinta	24,00
Arroz vegetariano (mín. 1 persona)	18,00

Especialidades al Jospet

Solomillo de atún a la brasa y salsa romesco	26,00
Dorada brasa a la bilbaína y papas panaderas	26,00
Pescado del expositor a la brasa (<i>pieza entera</i>)	S/M
Lomo bajo Black Angus al Jospet	300 g / 36,00

Guarniciones

Papas negras y mojós	8,00
Papas panaderas	6,00
Papas fritas	6,00
Verduras brasa	6,00
Cebolla braseada en caldo pescado	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)

** Bésame Mucho somete a congelación a aquellos productos de la pesca afectados por 1420/2006 de 1 de diciembre sobre prevención.