

Ensaladas y Verduras

Tomates canarios seleccionados, aliñados con AOVE y vinagre Macho Monje	15,00
Ensaladilla de papa negra Bésame Mucho	17,00
Ensalada de aguacate braseado, tomate canaño y queso de La Palma	20,00
Ensalada de pulpo con tomate, aguacate, cebolla y vinagreta	28,00
Gazpacho con sus guarniciones	15,00

Con Huevos Camperos

Huevos rotos con carabinero y papas frías	35,00
Huevos fritos con gambas de cristal	24,00
Steak tartare clásico con pan carasau	31,00

Caprichos del Mar

Peto ahumado, marinado en miel de palma y almendras del Teide frías	20,00
Anchoas en mantequilla ecológica sobre pan tostado en leña (6 uds)	26,00
Ceviche de pescado blanco con ají amañillo, cancha, cebolla roja, batata y aguacate	24,00
Bñóche de atún rojo con crema de yema de huevo de corral y caviar	35,00
Tartar de atún rojo, aguacate, soja y kimchi	29,00
Tosta del Beso: pan a la brasa con mantequilla y caviar (4 uds)	42,00
Tataki de ventresca de atún rojo, wasabi y salsa de soja	35,00
Caviar Zar Siberian	20 g 36,00 / 30 g 54,00 / 50 g 88,00 / 100 g 171,00
Caviar Zar Osetra	30 g 83,00 / 50 g 132,00 / 100 g 253,00

Marisco

Ostras francesas N°2 (2 uds)	11,00
Almejas / Berberechos a la brasa (Según disponibilidad)	26,00
Mejillones en salsa marinera	24,00
Gamba roja del Mediterráneo a la brasa o cocida	30,00
Bogavante a la brasa	100 g / 17,00
Carabinero de La Santa a la brasa (Posibilidad de añadir caviar al peso)	100 g / 20,00
Salpicón de bogavante	100 g / 17,00
Cangrejo Real	100 g / 24,00

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.

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.

Frituras

Croquetas de pescado (6 uds)	15,00
Croquetas de jamón ibérico (6 uds)	17,00
Calamar del Atlántico frito y salsa alioli	24,00
Boquerones fritos con salsa tártara	22,00
Trilogía de fritos: boquerón, chipirón y taquitos de pescado con alioli	29,00
Chips de morena y papa negra	18,00
Lubina frita: taquitos en adobo y cebolla de Guayonje	33,00
Taquitos de bacalao / merluza con salsa tártara	29,00

Cocina Canaria

Potas en salsa	20,00
Caldereta de pescado, maíz y papa negra	29,00
Cazuela de pulpo, calamar, garbanzos y papas bonitas	29,00
Pulpo a la canaria: guisado y servido sobre su jugo, vinagre y pimienta fresca	24,00
Pulpo a la brasa: con papas sancochadas y pimentón de La Vera	28,00

Arroces, Fideuás y Pastas

(mínimo 2 personas - precio por persona)

Arroz del "Senyoret" de gambas y pescado limpio	31,00
Arroz especial de la casa con potas (calamar)	29,00
Arroz de carabinero	43,00
Arroz caldoso de bogavante	41,00
Arroz con gamba roja del Mediterráneo	35,00
Arroz negro de sepia y chopitos fritos	29,00
Fideuá de gamba roja del Mediterráneo	35,00
Fideuá con sepia en su tinta	29,00
Pasta Mezze maniche con demi-glaze de bogavante	39,00
Arroz vegetariano (mín. 1 persona)	20,00

Especialidades al Jospé

Solomillo de atún a la brasa y salsa romesco	30,00
Dorada brasa a la bilbaína y papas panaderas	29,00
Lomo de pescado a la brasa (Cherne, Lubina, Corvina, etc)	33,00
Pescado del expositor a la brasa (pieza entera)	S/M
Solomillo de ternera con crema de queso palmero y papa negra	31,00
Lomo bajo Black Angus al Jospé	300 g / 41,00

Guarniciones

Papas negras y mojos	9,00
Papas panaderas	9,00
Papas fritas	8,00
Verduras brasa	9,00