

## Ensaladas y Verduras

Tomates canarios seleccionados, aliñados con AOVE y vinagre Macho Monje .....	14,00
Ensaladilla de papa negra Bésame Mucho .....	15,00
Ensalada de aguacate braseado, tomate canaño y queso de La Palma .....	18,00
Ensalada de pulpo con tomate, aguacate, cebolla y vinagreta .....	25,00
Gazpacho con sus guarniciones .....	14,00

## Con Huevos Camperos

Huevos rotos con carabinero y papas frías .....	32,00
Huevos fritos con gambas de cristal .....	22,00
Steak tartare clásico con pan carasau .....	28,00

## Caprichos del Mar

Peto ahumado, marinado en miel de palma y almendras del Teide frías .....	18,00
Anchoas en mantequilla ecológica sobre pan tostado en leña (6 uds) .....	24,00
Ceviche de pescado blanco con ají amañillo, cancha, cebolla roja, batata y aguacate .....	22,00
Bñóche de atún rojo con crema de yema de huevo de corral y caviar .....	32,00
Tartar de atún rojo, aguacate, soja y kimchi .....	26,00
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 (2 uds) .....	10,00
Almejas / Berberechos a la brasa (Según disponibilidad) .....	24,00
Mejillones en salsa marinera .....	22,00
Gamba roja del Mediterráneo a la brasa o cocida .....	27,00
Bogavante a la brasa .....	100 g / 15,00
Carabinero de La Santa a la brasa (Posibilidad de añadir caviar al peso) .....	100 g / 18,00
Salpicón de bogavante .....	100 g / 15,00
Cangrejo Real .....	100 g / 22,00

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)	14,00
Croquetas de jamón ibérico (6 uds)	15,00
Calamar del Atlántico frito y salsa alioli	22,00
Boquerones fritos con salsa tártara	20,00
Trilogía de fritos: boquerón, chipirón y taquitos de pescado con alioli	26,00
Chips de morena y papa negra	16,00
Lubina frita: taquitos en adobo y cebolla de Guayonje	30,00
Taquitos de bacalao / merluza con salsa tártara	26,00

## Cocina Canaria

Potas en salsa	18,00
Caldereta de pescado, maíz y papa negra	26,00
Cazuela de pulpo, calamar, garbanzos y papas bonitas	22,00
Pulpo a la canaria: guisado y servido sobre su jugo, vinagre y pimienta fresca	22,00
Pulpo a la brasa: con papas sancochadas y pimentón de La Vera	24,00

## Arroces, Fideuás y Pastas

(mínimo 2 personas - precio por persona)

Arroz del "Senyoret" de gambas y pescado limpio	28,00
Arroz especial de la casa con potas (calamar)	26,00
Arroz de carabinero	39,00
Arroz caldoso de bogavante	37,00
Arroz con gamba roja del Mediterráneo	32,00
Arroz negro de sepia y chopitos fritos	26,00
Fideuá de gamba roja del Mediterráneo	32,00
Fideuá con sepia en su tinta	26,00
Pasta Mezze maniche con demi-glaze de bogavante	35,00
Arroz vegetariano (mín. 1 persona)	18,00

## Especialidades al Jospé

Solomillo de atún a la brasa y salsa romesco	27,00
Dorada brasa a la bilbaína y papas panaderas	26,00
Lomo de pescado a la brasa (Cherne, Lubina, Corvina, etc)	30,00
Pescado del expositor a la brasa (pieza entera)	S/M
Solomillo de ternera con crema de queso palmero y papa negra	28,00
Lomo bajo Black Angus al Jospé	300 g / 37,00

## Guarniciones

Papas negras y mojos	8,00
Papas panaderas	8,00
Papas fritas	7,00
Verduras brasa	8,00