

## entrantes fríos

Ostra francesa N°2 “Daniel Sorlut”	4.95
Peto ahumado, marinado en miel de palma y almendras fritas del Teide	16.00
Tomates canarios premium aliñados con vinagre “macho” Monje	14.00
Ensaladilla de papa negra Bésame Mucho	12.00
Gazpacho y su guarnición	14.00
Ensalada de pulpo con tomate, aguacate, cebolla y vinagreta	20.00
Ceviche, aguacate, leche de tigre, cebolla, ají y maíz	22.00
Tartar de atún rojo, aguacate, soja y kimchi	25.00
Cangrejo real al peso	100 g 22.00
Caviar Zar Sibefian	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
Caviar Zar Beluga Iraní	30 g 180,00   50 g 300,00

## entrantes calientes

Tosta del Beso: pan a la brasa con mantequilla y caviar	4uds / 38.00
Anchoas en mantequilla ecológica sobre pan de leña	6uds / 18.00
Croquetas de pescado	4uds / 14.00
Lapas gratinadas con pan rallado y mojo verde	16.00
Calamar del Atlántico frito y salsa ali oli	18.00
Pulpo a la brasa con papas sancochadas y pimentón de la Vera	24.00
Pulpo a la canaria: guisado y servido sobre su jugo, vinagre y pimienta fresca	22.00
Gamba roja del Mediterráneo (cocida o a la brasa)	6uds / 25.00
Carabinero de La Santa a la brasa (Posibilidad de añadir caviar al peso)	ud / 26.00
Huevos rotos con carabinero y papas fritas	30.00
Bogavante a la brasa	100g /14.00

# arroces, paellas y fideuás (mínimo 2 personas)

Arroz del “Senyoret” con gambas y pescado limpio .....	26.00
Arroz especial de la casa con potas (calamar).....	24.00
Arroz negro de sepia y chopitos .....	24.00
Arroz de carabinero de La Santa .....	34.00
Arroz caldoso de bogavante .....	34.00
Arroz de pulpo .....	24.00
Fideuá de gamba roja .....	32.00
Fideuá negra de sepia .....	24.00
Arroz vegetaiano (min 1 persona).....	18.00

## pescados y carnes

Caldereta de pescado, maízco y papa negra .....	26.00
Taquitos de bacalao / merluza con salsa tártara.....	26.00
Solomillo de atún a la brasa y salsa romesco .....	26.00
Tataki de ventresca de atún rojo, wasabi y salsa soja .....	32.00
Dorada a la brasa a la bilbaína y papas panaderas .....	26.00
Lubina frita: taquitos en adobo y cebolla de guayonge.....	30.00
Lomos de pescado a la brasa (lubina, mero, pargo) .....	30.00
Pescado de expositor a la brasa, pieza entera Rodaballo   Corvina   Lubina   Otros .....	S/M
Lomo bajo black Angus al gíll .....	300g (aprox) / 36.00

## guarniciones

Papas negras arrugadas .....	8.00
Papas panaderas .....	6.00
Papas fritas .....	6.00
Verduras a la brasa .....	6.00

Todos nuestros arroces estan 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)

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.

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





**BésameMucho**

arrocería | marisquería | grill

*Tenerife*

**Español**

## 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)*
- Toríja de pan bñoche caramelizada, helado de canela, crema de almendras** ..... 12,00€  
*Harina, azúcar, lacteos, 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€

