

## 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
Cogollos de lechuga, escalivada y atún confitado .....	16,00

## Con Huevos Camperos

Huevos rotos con carabinero y papas fritas .....	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 fritas .....	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
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 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)

\*\* Bésame Mucho somete a congelación a aquellos productos de la pesca afectados por Real Decreto 1021/2022, de 21 de diciembre, por el que se regulan determinados requisitos en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios en establecimientos de comercio al por menor

## 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 .....	34,00

## 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: <i>guisado y servido sobre su jugo, vinagre y pimienta fresca</i> .....	24,00
Pulpo a la brasa: <i>con papas sancochadas y pimentón de La Vera</i> .....	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 .....	39,00
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-glacé de bogavante .....	39,00
Arroz vegetariano (mín. 1 persona) .....	20,00

## Especialidades al Jospes

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 ( <i>Cherne, Lubina, Corvina, etc</i> ) .....	33,00
Pescado del expositor a la brasa ( <i>pieza entera</i> ) .....	S/M
Solomillo de ternera con crema de queso palmero y papa negra .....	31,00
Lomo bajo Black Angus al Jospes .....	300 g / 41,00

## Guarniciones

Papas negras y mojos .....	9,00
Papas panaderas .....	9,00
Ensalada de cogollos, aguacate, cebolla roja, pepino y tomate canario .....	8,00
Papas fritas .....	8,00
Verduras brasa .....	9,00

## Salads & Vegetables

Selected Canaŕian tomatoes dressed with extra virgin olive oil & "Macho" Monje vinegar .....	15,00
Black Canaŕian potatoes salad "Bésame Mucho" .....	17,00
Grilled avocado salad with Canaŕian tomato and La Palma cheese .....	20,00
Octopus salad with tomato, avocado, onion & vinaigrette .....	28,00
Gazpacho with its traditional garnishes .....	15,00
Lettuce hearts with escalivada and confit tuna .....	16,00

## Free-Range Eggs

Cracked fried eggs with carabinero prawn over French fries .....	35,00
Fried eggs with crystal shrimp .....	24,00
Classic steak tartare with carasau bread .....	31,00

## Seafood Delights

Smoked wahoo (peto), marinated in palm honey, with fried Teide almonds .....	20,00
Anchovies on organic butter on wood-fired toasted bread (6 pcs) .....	26,00
White fish ceviche with yellow chili (aji), toasted corn (cancha), red onion, sweet potato, and avocado .....	24,00
Red tuna bŕioche with free-range egg yolk cream and caviar .....	35,00
Red tuna tartare with avocado, soy and kimchi .....	29,00
"Tosta del Beso": char-grilled bread with butter and caviar (4 pcs) .....	42,00
Red tuna belly tataki with wasabi and soy sauce .....	35,00
ZAR Caviar – Siberian .....	20 g 36,00 / 30 g 54,00 / 50 g 88,00 / 100 g 171,00
ZAR Caviar – Osetra .....	30 g 83,00 / 50 g 132,00 / 100 g 253,00

## Seafood

French oysters N° 2 (2 pcs) .....	11,00
Clams / cockles, char-grilled (subject to availability) .....	26,00
Mussels in Spanish marinara sauce .....	24,00
Char-grilled or boiled Mediterranean red shrimp (6 pcs) .....	30,00
Char-grilled lobster .....	100 g / 17,00
Char-grilled "La Santa" carabinero (optional caviar by weight) .....	100 g / 20,00
King crab .....	100 g / 24,00

All our rice dishes are prepared using rice from the "Molino Roca" brand. Rice aged for two years in the brand's mill located in the Alto Palancia area (Sagunto, Valencia).

\*\*Bésame Mucho freezes those fishery products affected by Royal Decree 1021/2022 of 21 December, which regulates certain hygiene requirements for the production and marketing of food products in retail establishments.

Prices are expressed in Euros (€) and include IGIC. Menu and prices are subject to eventual modifications.  
Attention: Our menu dishes do not list every ingredient used. Please inform your waiter if you have any allergies.

## Fried Selection

Fish croquettes (6 pcs) .....	15,00
Ibérico ham croquettes (6 pcs) .....	17,00
Fried Atlantic squid with alioli sauce .....	24,00
Fried anchovies with tartare sauce .....	22,00
Fried bites trilogy: anchovy, baby squid and fish bites with aioli .....	29,00
Moray eel and black potato crisps .....	18,00
Fried seabass: marinated bites with Guayonje, a local red onion .....	33,00
Cod / hake bites with tartar sauce .....	34,00

## Canarian Cuisine

Cuttlefish in sauce .....	20,00
Fish, seafood & black potato stew .....	29,00
Cazuela: stew of octopus, squid, chickpeas & papas bonitas (Canarian potatoes) .....	29,00
Canarian-style octopus: stewed & served over its juice, vinegar & fresh pepper .....	24,00
Grilled octopus: with smashed boiled potatoes & paprika from La Vera .....	28,00

## Rice dishes, Fideuàs & Pasta

(min. 2 people — price per person)

“Senyoret” rice with peeled shrimps and boneless fish .....	31,00
House special rice with cuttlefish (squid) .....	29,00
Carabinero rice .....	43,00
Soupy lobster rice .....	39,00
Rice with Mediterranean red shrimps .....	35,00
Black rice with cuttlefish and fried baby squids .....	29,00
Fideuà with Mediterranean red shrimps .....	35,00
Fideuà with cuttlefish in its ink .....	29,00
Mezze maniche pasta with lobster demi-glace .....	39,00
Vegetarian rice (min. 1 person) .....	20,00

## Josper Specialties

Grilled tuna fillet with romesco sauce .....	30,00
Grilled sea bream Bilbao-style with sliced baked potatoes .....	29,00
Grilled fish fillet (wreckfish, sea bass, croaker, etc.) .....	33,00
Grilled fish from the display counter (whole piece) .....	S/M
Char-grilled beef fillet with La Palma cheese cream & Canarian potato .....	31,00
Josper-grilled Black Angus sirloin .....	300 g / 41,00

## Side dishes

Canarian black potatoes with mojo sauces .....	9,00
Spanish sliced baked potatoes .....	9,00
Lettuce Hearts Salad with Avocado, Red Onion, Cucumber & Canary Island Tomato .....	8,00
French fries .....	8,00
Grilled vegetables .....	9,00

## Salate und Gemüse

Ausgewählte kanarische Tomaten, angemacht mit nativem Olivenöl extra und „Macho“ Monje-Essig.....	15,00
Schwarzer Kartoffelsalat „Bésame Mucho“ .....	17,00
Salat mit gefüllter Avocado, kanarischer Tomate und Käse aus La Palma .....	20,00
Oktopussalat mit Tomate, Avocado, Zwiebel & Vinaigrette .....	28,00
Gazpacho mit traditionellen Beilagen.....	15,00
Romanasalatherzen mit Escalivada und confiertem Thunfisch .....	16,00

## Freilandeier

Zerbrochene Spiegeleier mit Carabinero-Garnele auf Pommes Frites.....	35,00
Spiegeleier mit Kristallgarnelen .....	24,00
Klassisches Steak Tartare mit Carasau-Brot.....	31,00

## Meeresdelikatessen

Geräucherter Wahoo (Peto), mariniert in Palmhonig und mit frittierten Mandeln vom Teide.....	20,00
Anchovis in ökologischer Butter auf im Holzofen geröstetem Brot (6 Stk) .....	26,00
Ceviche vom Weißfisch mit gelbem Chili (aji), geröstetem Mais (cancha), roten Zwiebeln, Süßkartoffel und Avocado .....	24,00
Brioche mit Blauflossen-Thunfisch, Freilandeigelb-Creme und Kaviar .....	35,00
Tartar aus rotem Thunfisch mit Avocado, Soja und Kimchi.....	29,00
„Tosta del Beso“: auf der Glut gefülltes Brot mit Butter und Kaviar (4 Stk).....	42,00
Tataki vom roten Thunfischbauch, Wasabi und Sojasauce.....	35,00
ZAR-Kaviar – Sibirian (Sibirischer Stör) ..20 g 36,00 / 30 g 54,00 / 50 g 88,00 / 100 g 171,00	
ZAR-Kaviar – Osetra.....	30 g 83,00 / 50 g 132,00 / 100 g 253,00

## Meeresfrüchte

Französische Austern Nr. 2 (2 Stk.).....	11,00
Gefüllte Venusmuscheln / Herzmuscheln (je nach Verfügbarkeit) .....	26,00
Miesmuscheln in Marinara-Sauce .....	24,00
Mediterrane rote Garnele, gefüllt oder gekocht (6 Stk).....	30,00
Gefüllter Hummer .....	100 g / 17,00
Carabinero aus La Santa, gefüllt (Möglichkeit, Kaviar nach Gewicht hinzuzufügen).....	100 g / 2000
Königskrabbe .....	100 g / 24,00

Preise in Euro (€) und inklusive IGIC. Menü und Preise vorbehaltlich eventueller Änderungen.

Achtung: In den Gerichten unserer Speisekarte werden nicht alle verwendeten Zutaten genannt. Bitte informieren Sie Ihren Kellner, falls Sie an Allergien leiden.

Alle unsere Reisgerichte werden mit Reis der Marke „Molino Roca“ zubereitet. Der Reis reift zwei Jahre lang in der Mühle der Marke, die sich in der Umgebung des Alto Palancia (Sagunto, Valencia) befindet.

\*\* Bésame Mucho unterzieht die von dem Königlichen Dekret 1021/2022 vom 21. Dezember betroffenen Fischereierzeugnisse einem Gefrierprozess, das bestimmte Hygieneanforderungen für die Herstellung und den Verkauf von Lebensmitteln im Einzelhandel regelt.

## Frittierte Auswahl

Fischkroketten (6 Stk).....	15,00
Kroketten mit Ibérico-Schinken (6 Stk).....	17,00
Frittierter Atlantik-Tintenfisch mit Alioli-Soße .....	24,00
Frittierte Sardellen mit Tartarensauce .....	22,00
Trilogie aus frittierten Häppchen: Sardellen, Baby-Tintenfisch und Fischstückchen mit Aioli-Sauce.....	29,00
Chips aus Muräne und kanarischer schwarzer Kartoffel .....	18,00
Frittierter Wolfsbarsch: marinierte Stückchen und Guayonje-Zwiebeln.....	33,00
Kabeljau- / Seehecht-Häppchen mit Tartarensauce.....	34,00

## Kanarische Küche

Tintenfisch in Soße.....	20,00
Fisch- und Meeresfrüchtesuppe mit kanarischen schwarzen Kartoffeln .....	29,00
Eintopf aus Oktopus, Kalmar, Kichererbsen und papas bonitas (kanarische Kartoffeln).....	29,00
Kanarischer Oktopus: geschmort und in eigenem Saft mit Essig und frische Chilischote.....	24,00
Gegüllter Oktopus: mit zerdrückten Kartoffeln und Paprika aus La Vera .....	28,00

## Reisgerichte, Fideuäs und Pasta

(mind. 2 Personen — Preis pro Person)

„Senyoret“-Reis mit geschälten Garnelen und grätenfreiem Fisch.....	31,00
Hausgemachter Spezialreis mit Kalmar.....	29,00
Reis mit Carabinero-Garnele .....	43,00
Reisgericht mit Hummer in Brühe .....	39,00
Reis mit mediterranen roten Garnelen .....	35,00
Schwarzer Reis mit Sepia und frittierten kleinen Tintenfischen.....	29,00
Fideuà mit mediterranen roten Garnelen .....	35,00
Fideuà mit Sepia in eigener Tinte und frittiertem Kalmar.....	29,00
Mezze-Maniche-Pasta mit Hummer-Demi-Glace .....	39,00
Vegetarischer Reis (mind. 1 Person).....	20,00

## Spezialitäten vom Jospes-Grill

Gegülltes Thunfischfilet mit Romesco-Sauce.....	30,00
Gegüllte Goldbrasse nach Bilbao-Art mit Ofenkartoffeln nach Bäckerart .....	29,00
Gegülltes Fischfilet (Steinbarsch, Wolfsbarsch, Umberfisch usw.) .....	33,00
Gegüllter Fisch vom Auslage (ganze Portion).....	S/M
Gegülltes Rinderfilet mit Palmero-Käsecreme und schwarzer Kartoffel .....	31,00
Black Angus Hüftsteak vom Jospes-Grill.....	300 g / 41,00

## Beilagen

Kanarische schwarze Kartoffeln mit Mojo-Saucen .....	9,00
Ofenkartoffeln nach Bäckerart .....	9,00
Salat aus Romanasalatherzen mit Avocado, roter Zwiebel, Gurke und kanarischen Tomaten .....	8,00
Pommes frites.....	8,00
Gegülltes Gemüse.....	9,00

# Salades et Légumes



Tomates canariennes sélectionnées, assaisonnées à l'huile d'olive extra-vierge et au vinaigre "Macho" Monje .....	15,00
Salade de pommes de terre noires "Bésame Mucho" .....	17,00
Salade d'avocat grillé, tomate des Canaries et fromage de La Palma .....	20,00
Salade de poulpe avec tomate, avocat, oignon & vinaigrette .....	28,00
Gaspacho avec ses accompagnements traditionnelles .....	15,00
Cœurs de laitue, escalivada et thon confit .....	16,00

## Œufs plein air

Œufs frits cassés avec crevette Carabinero sur frites .....	35,00
Œufs frits aux crevettes cristal .....	24,00
Tartare de bœuf classique avec pane carasau .....	31,00

## Caprices de la mer

Wahoo (peto) fumé, mariné dans le miel de palmier et aux amandes frites du Teide .....	20,00
Anchois au beurre bio sur pain au feu de bois (6 pièces) .....	26,00
Ceviche de poisson blanc au piment jaune (aji), maïs grillé (cancha), oignon rouge, patate douce et avocat .....	24,00
Bûche de thon rouge, crème de jaune d'œuf de poule élevé en plein air et caviar .....	35,00
Tartare de thon rouge, avocat, soja et kimchi .....	29,00
"Tosta del Beso": pain grillé au feu de bois avec beurre et caviar (4 pièces) .....	42,00
Tataki de ventrèche de thon rouge, wasabi et sauce 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

## Fruits de mer

Huitres françaises n° 2 (2 pièces) .....	11,00
Palourdes / coques, grillées (selon disponibilité) .....	26,00
Moules à la sauce marinère .....	24,00
Crevette rouge méditerranéenne, grillée ou bouillie (6 pcs) .....	30,00
Homard grillé .....	100 g / 17,00
Carabinero de La Santa, grillé (Possibilité d'ajouter du caviar au poids) .....	100 g / 20,00
Crabe royal .....	100 g / 24,00

Prix indiqués en Euros (€) et incluant l'IGIC. Le menu et les prix sont sujets à d'éventuelles modifications.  
Attention ! Dans les plats de notre carte, nous ne mentionnons pas tous les ingrédients utilisés. Veuillez informer votre serveur si vous souffrez

Tous nos riz sont élaborés avec le riz de la marque « Molino Roca ». Ce riz est vieilli pendant deux ans dans le moulin de la marque, situé aux environs de l'Alto Palancia (Sagunto, Valence).

\*\* Bésame Mucho soumet à la congélation les produits de la pêche concernés par le Décret Royal 1021/2022 du 21 décembre, qui réglemente certaines exigences en matière d'hygiène pour la production et la commercialisation des produits alimentaires dans les établissements de commerce de détail.

# Fritures de la mer



Croquettes de poisson (6 pcs) .....	15,00
Croquettes de jambon ibérique (6 pcs) .....	17,00
Calmar de l'Atlantique fritté avec sauce aïoli .....	24,00
Anchois frits avec sauce tartare .....	22,00
Trilogie de fritures: anchois, chipirons et morceaux de poisson avec sauce aïoli .....	29,00
Chips de murène et de pomme de terre noire des Canaries .....	18,00
Bar fritté : petits morceaux marinés et oignon de Guayonje .....	33,00
Morceaux de cabillaud / de merlu avec sauce tartare .....	34,00

## Cuisine Canarienne

Encornets en sauce .....	20,00
Soupe de poisson et fruits de mer avec pommes de terre noires des Canaries .....	29,00
Casserole de poulpe, calamar, pois chiches et pommes de terre papas bonitas (variété des Canaries) .....	29,00
Poulpe à la canarienne: mijoté et servi dans son jus, avec du vinaigre jijet du piment frais .....	24,00
Poulpe grillé avec pommes de terre écrasées et paprika de La Vera .....	28,00

## Plats de riz, Fideuàs et Pâtes

(min. 2 personnes — prix par personne)

Riz « del Senyoret » aux crevettes décortiquées et poisson désarêté .....	31,00
Riz spécial de la maison au calmar .....	29,00
Riz au carabinero .....	43,00
Riz moelleux au homard .....	39,00
Riz aux crevettes rouges de Méditerranée .....	35,00
Riz noir à la seiche et chipirons frits .....	29,00
Fideuà aux crevettes rouges de Méditerranée .....	35,00
Fideuà à la seiche dans son encre et calmar fritté .....	29,00
Pâtes mezze maniche à la demi-glace de homard .....	39,00
Riz végétarien (min. 1 personne) .....	20,00

## Spécialités au Jospet

Filet de thon grillé avec sauce romesco .....	30,00
Dorade grillée à la bilbaína avec pommes de terre à la boulangère .....	29,00
Filet de poisson grillé (cernier, bar, corvina, etc.) .....	33,00
Poisson entier du comptoir, grillé .....	S/M
Filet de bœuf grillé avec crème de fromage de La Palma et pomme de terre noire .....	31,00
Contre-filet de Black Angus au Jospet .....	300 g / 41,00

## Garnitures

Pommes de terre noires des Canaries avec sauces mojo .....	9,00
Pommes de terre à la boulangère .....	9,00
Salade de cœurs de laitue, avocat, oignon rouge, concombre et tomate des Canaries .....	8,00
Frites .....	8,00
Légumes grillés .....	9,00

## Insalate e Verdure

Pomodori canafi selezionati, conditi con olio extravergine d'oliva e aceto artigianale 'Macho' Monje.....	15,00
Insalata russa di patate nere canafie "Bésame Mucho".....	17,00
Insalata di avocado alla brace, pomodoro delle Canafie e formaggio di La Palma .....	20,00
Insalata di polpo con pomodoro, avocado, cipolla e vinaigrette .....	28,00
Gazpacho con le sue guarnizioni tradizionali.....	15,00
Cuofi di lattuga con escalivada e tonno confit.....	16,00

## Uova biologiche

Uova al tegamino "rotte" con carabiniere (gambero rosso imperiale) su patatine fritte.....	35,00
Uova al tegamino con gamberi di cristallo .....	24,00
Tartare classica di manzo con pane carasau.....	31,00

## Capricci del mare

Peto (tonno/wahoo) affumicato, marinato in miele di palma, con mandorle del Teide fritte.....	20,00
Acciughe al burro biologico su pane tostato alla brace (6 Pz) .....	26,00
Ceviche di pesce bianco con peperoncino (aji) giallo, mais tostato (cancha), cipolla rossa, patata dolce e avocado .....	24,00
Bifocche con tonno rosso, crema di tuorlo d'uovo biologico e caviale .....	35,00
Tartare di tonno rosso, avocado, soia e kimchi.....	29,00
"Tosta del Beso": pane alla brace con burro e caviale (4 Pz).....	42,00
Tataki di ventresca di tonno rosso, wasabi e salsa di soia .....	35,00
Caviale ZAR – Siberian.....	20 g 36,00 / 30 g 54,00 / 50 g 88,00 / 100 g 171,00
Caviale ZAR – Osetra.....	30 g 83,00 / 50 g 132,00 / 100 g 253,00

## Frutti di Mare

Ostriche francesi n. 2 (2 pz).....	11,00
Vongole o "berberechos"(cardi di mare) alla brace (secondo disponibilità).....	26,00
Cozze in salsa marinara .....	24,00
Gambero rosso del Mediterraneo, alla brace o bollito (6 Pz) .....	30,00
Astice alla brace.....	100 g / 17,00
Carabiniere di La Santa alla brace (Possibilità di aggiungere caviale a peso)..	100 g / 20,00
Granchio reale .....	100 g / 24,00

I prezzi sono espressi in euro (€) e includono l'IGIC. Il menù e i prezzi sono soggetti a eventuali modifiche.  
Attenzione: i nostri piatti non elencano tutti gli ingredienti utilizzati. Si prega di informare il cameriere in caso di allergie.

Tutti i nostri piatti a base di riso sono preparati con riso del marchio "Molino Roca".  
Riso invecchiato per due anni presso il mulino del marchio, situato nell'area dell'Alto Palancia (Sagunto, Valencia).

\*\*Bésame Mucho sottopone a congelamento i prodotti della pesca interessati dal Regio Decreto 1021/2022 del 21 dicembre, che disciplina determinati requisiti igienici relativi alla produzione e alla commercializzazione dei prodotti alimentari negli esercizi di vendita al dettaglio.

## Fritti

Crocchette di pesce (6 pz) .....	15,00
Crocchette di prosciutto iberico (6 pz) .....	17,00
Calamaro atlantico fritto con salsa alioli .....	24,00
Alici fritte con salsa tartara .....	22,00
Triologia di fritti: alici, calamaretti e bocconcini di pesce con salsa aioli .....	29,00
Chips di murena e patata nera canaria .....	18,00
Branzino fritto: bocconcini marinati e cipolla di Guayonje .....	33,00
Bocconcini di baccalà o nasello con salsa tartara .....	34,00

## Cucina Canaria

Totani in salsa .....	20,00
Zuppa di pesce, frutti di mare e patate nere canarie .....	29,00
Stufato di polpo, calamaro, ceci e patate papas bonitas (varietà canaria) .....	29,00
Polpo alla canaria: stufato e servito nel suo fondo con aceto e peperoncino fresco .....	24,00
Polpo alla brace: con patate schiacciate e paprika di La Vera .....	28,00

## Piatti di riso, Fideuà e Pasta

(min. 2 persone — prezzo a persona)

Riso "Senyoret" con gamberi sgusciati e pesce senza spine .....	31,00
Riso speciale della casa con calamaro .....	29,00
Riso al gambero rosso .....	43,00
Riso al brodo con astice .....	39,00
Riso con gamberi rossi del Mediterraneo .....	35,00
Riso nero con seppia e calamaretti fritti .....	29,00
Fideuà con gamberi rossi del Mediterraneo .....	35,00
Fideuà con seppia al nero e calamaro fritto .....	29,00
Pasta mezze maniche con demi-glace di astice .....	39,00
Riso vegetariano (min. 1 persona) .....	20,00

## Specialità al Jospes

Filetto di tonno alla brace con salsa romesco .....	30,00
Orata alla brace alla bilbaína con patate alla fornara .....	29,00
Filetto di pesce alla brace (cherne, branzino, corvina, ecc.) .....	33,00
Pesce intero del banco espositivo, alla brace .....	S/M
Filetto di manzo alla brace con crema di formaggio di La Palma e patata nera .....	31,00
Controfiletto Black Angus al Jospes .....	300 g / 41,00

## Contorni

Patate nere canarie con salse mojo .....	9,00
Patate a la fornara (alla boulangère) .....	9,00
Insalata di cuori di lattuga, avocado, cipolla rossa, cetriolo e pomodori delle Canarie .....	8,00
Patatine fritte .....	8,00
Verdure alla brace .....	9,00

## Salades en Groenten

Geselecteerde Canarische tomaten, gekruid met extra vergine olijfolie en “Macho” Monje azijn .....	15,00
Zwarte aardappelsalade “Bésame Mucho” .....	17,00
Salade van gegilde avocado, Canarische tomaat en La Palma-kaas .....	20,00
Octopussalade met tomaat, avocado, ui en vinaigrette .....	28,00
Gazpacho met traditionele garnituren .....	15,00
Kropsla-harten met escalivada en gekonfijte tonijn .....	16,00

## Boeren Eieren

Gebroken gebakken eieren met Carabinero-garnaal op ffitjes .....	35,00
Gebakken eieren met kristalgarnalen .....	24,00
Klassieke steak tartaar met carasaubrood .....	31,00

## Zeeverrukkingen

Gerookte wahoo (peto), gemarineerd in palmhoning, met gefituurde Teide-amandelen .....	20,00
Ansjovis in biologische boter op houtgestookt geroosterd brood (6 stukken) .....	26,00
Ceviche van witvis met gele chili (aji), geroosterde maïs (cancha), rode ui, zoete aardappel en avocado .....	24,00
Brioche met roodtonijn, crème van scharrelei en kaviaar .....	35,00
Rode tonijntartaar met avocado, soja en kimchi .....	29,00
“Tosta del Beso”: houtskoolgegilfd brood met boter en kaviaar (4 st) .....	42,00
Tataki van van rode tonijnbuik, wasabi en sojasaus .....	35,00
ZAR-kaviaar – Siberian .....	20 g 36,00 / 30 g 54,00 / 50 g 88,00 / 100 g 171,00
ZAR-kaviaar – Osetra .....	30 g 83,00 / 50 g 132,00 / 100 g 253,00

## Zeevruchten

Franse oesters nr. (2 st.) .....	11,00
Gegilde venusshelpen of kokkels (afhankelijk van beschikbaarheid) .....	26,00
Mosselen in marinadesaus .....	24,00
Mediterrane rode garnaal, gegild of gekookt (6 st) .....	30,00
Gegilde kreeft .....	100 g / 17,00
Carabinero uit La Santa, gegild (Mogelijkheid om kaviaar per gewicht toe te voegen) .....	100 g / 20,00
Koningskrab .....	100 g / 24,00

Prijzen zijn uitgedrukt in euro's (€) en inclusief IGIC. Het menu en de prijzen zijn onderhevig aan eventuele wijzigingen. Let op! In de gerechten op onze kaart vermelden we niet alle gebruikte ingrediënten. Laat het alstublieft aan uw ober weten als u allergieën heeft.

Al onze rijstgerechten worden bereid met rijst van het merk “Molino Roca” Rijst die gedurende twee jaar gerijpt is in de molen van dat merk, gelegen in de omgeving van de Alto Palancia (Sagunto, Valencia).

\*\* Bésame Mucho past een invriesprocedure toe op de visserijproducten die vallen onder het Koninklijk Besluit 1021/2022 van 21 december, waarin bepaalde hygiënevereisten voor de productie en de verkoop van levensmiddelen in de detailhandel worden geregeld.

## Gefituurde selectie

Viskroketten (6 st) .....	15,00
Kroketten van Ibérico-ham (6 st) .....	17,00
Gefituurde Atlantische inktvis met aiolisaus .....	24,00
Gefituurde ansjovis met tartaarsaus .....	22,00
Tiflogie van gefituurde hapjes: ansjovis, babyinktvvis en visstukjes met aiolisaus .....	29,00
Chips van murene en Canarische zwarte aardappel .....	18,00
Gefituurde zeebaars: gemafineerde stukjes met ui uit Guayonje .....	33,00
Kabeljauw- / heekhapjes met tartaarsaus .....	34,00

## Canarische Keuken

Inktvis in saus .....	20,00
Vis- en zeevruchtensoep met Canarische zwarte aardappelen .....	29,00
Stoofpot van octopus, inktvis, kikkererwten en papas bonitas (Canarische aardappelen) .....	29,00
Canarische octopus: gestoofd en geserveerd in eigen jus met azijn en verse chilipeper .....	24,00
Gegilde octopus: met geplette aardappelen en La Vera-paprika .....	28,00

## Rijstgerechten, Fideuàs en Pasta

(min. 2 personen — prijs per persoon)

'Senyoret'-rijst met gepelde garnalen en graatloze vis .....	31,00
Huis specialiteit rijst met inktvis .....	29,00
Rijst met carabinero .....	43,00
Rijst met kreeft in bouillon .....	39,00
Rijst met rode Middellandse Zee-garnalen .....	35,00
Zwarte rijst met sepia en gefituurde babyinktvvis .....	29,00
Fideuà met rode Middellandse Zee-garnalen .....	35,00
Fideuà met inktvis in zijn inkt en gefituurde pijlinktvvis .....	29,00
Mezze maniche pasta met kreeftendemi-glace .....	39,00
Vegetarische rijst (min. 1 persoon) .....	20,00

## Specialiteiten van de Jospers-grill

Gegilde tonijnfilet met romescosaus .....	30,00
Gegilde goudbrasem op Bilbao-wijze met aardappelen op bakkerswijze .....	29,00
Gegilde visfilet (wraakvis, zeebaars, ombervis, enz.) .....	33,00
Gegilde hele vis van de toonbank .....	S/M
Gegilde runderlende met Palmero-kaasroom en zwarte aardappel .....	31,00
Black Angus entrecote van de Jospers-grill .....	300 g / 41,00

## Bijgerechten

Canarische zwarte aardappelen met mojo-sauzen .....	9,00
Salade van kropsla-harten met avocado, rode ui, komkommer en Canarische tomaten .....	8,00
Aardappelen op bakkerswijze .....	9,00
Frietten .....	8,00
Gegilde groenten .....	9,00