

Ensaladas y Verduras

Tomates canarios seleccionados, aliñados con AOVE y vinagre Macho Monje	14,00
Ensaladilla de papa negra Bésame Mucho	14,00
Ensalada de aguacate braseado, tomate canario y queso de La Palma	18,00
Ensalada de pulpo con tomate, aguacate, cebolla y vinagreta	24,00
Gazpacho con sus guarniciones	14,00
Ensalada de ventresca de atún confitada y pimientos de cristal	27,00

Con Huevos Camperos

Huevos rotos con carabinero y papas fritas	35,00
Huevos fritos con gambas de cristal	20,00
Steak tartare clásico con pan carasau	30,00
Bûche de tartare de solomillo con crema de ajo negro	28,00

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)	28,00
Ceviche de pescado blanco con ají amarillo, cancha, cebolla roja, batata y aguacate	24,00
Tartar de atún rojo, aguacate, soja y kimchi	26,00
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	28,00
Brioche de atún rojo con crema de yema de huevo de corral y caviar	35,00
CRUDO	38,00
<i>Fuente Royal con 4 gambas rojas, tartar de atún rojo, cortes de pescado blanco y atún - Para 2 personas</i>	
Caviar Zar Siberian	20 g 36,00 / 30 g 50,00 / 50 g 80,00
Caviar Zar Osetra	20 g 63,00 / 30 g 83,00 / 50 g 132,00

Marisco

Ostras francesas N°2 (2 uds)	11,00
Almejas / Berberechos a la brasa (Según disponibilidad)	26,00
Mejillones en salsa marinera	22,00
Gamba roja del Mediterráneo a la brasa o cocida	26,00
Bogavante a la brasa	100 g / 18,00
Carabinero de La Santa a la brasa (Posibilidad de añadir caviar al peso)	100 g / 20,00
Cangrejo Real	100 g / 28,00

Precios expresados en Euros (€) e incluyen IGT. 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 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)	14,00
Croquetas de jamón ibérico (6 uds)	16,00
Calamar del Atlántico frito y salsa alioli	18,00
Boquerones fritos con salsa tártara	18,00
Trilogía de fritos: boquerón, chipirón y taquitos de pescado con alioli	25,00
Chips de morena y papa negra	16,00
Lubina frita: taquitos en adobo y cebolla de Guayonje	33,00
Taquitos de bacalao / merluza con salsa tártara	26,00

Cocina Canaria

Potas en salsa	20,00
Caldereta de pescado, maíz y papa negra	28,00
Cazuela de pulpo, calamar, garbanzos y papas bonitas	26,00
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	27,00
Arroz especial de la casa con potas (calamar)	24,00
Arroz de carabinero	40,00
Arroz caldoso de bogavante	40,00
Arroz con gamba roja del Mediterráneo	32,00
Arroz negro de sepia y chopitos fritos	26,00
Fideuá de gamba roja del Mediterráneo	35,00
Fideuá con sepia en su tinta	29,00
Pasta Mezze maniche con demi-glace 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	26,00
Lomo de pescado a la brasa (Cherne, Lubina, Corvina, etc)	28,00
Pescado del expositor a la brasa (pieza entera)	S/M
Solomillo de ternera con crema de queso palmero y papa negra	32,00
Lomo alto Black Angus al Jospé	300 g / 41,00

Guarniciones

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

Salads & Vegetables

Selected Canarian tomatoes dressed with extra virgin olive oil & "Macho" Monje vinegar	14,00
Black Canarian potatoes salad "Bésame Mucho"	14,00
Grilled avocado salad with Canarian tomato and La Palma cheese	18,00
Octopus salad with tomato, avocado, onion & vinaigrette	24,00
Gazpacho with its traditional garnishes	14,00
Confit Tuna Belly Salad with Crystal Peppers	27,00

Free-Range Eggs

Cracked fried eggs with carabinero prawn over French fries	35,00
Fried eggs with crystal shrimp	20,00
Classic steak tartare with carasau bread	30,00
Beef tenderloin tartare bûche with black garlic cream	28,00

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)	28,00
White fish ceviche with yellow chili (ají), toasted corn (cancha), red onion, sweet potato, and avocado	24,00
Red tuna bûche with free-range egg yolk cream and caviar	30,00
Bluefin Tuna Tartare with Avocado, Soy and Kimchi	26,00
"Tosta del Beso": char-grilled bread with butter and caviar (4 pcs)	42,00
Red tuna belly tataki with wasabi and soy sauce	28,00
Red tuna bûche with free-range egg yolk cream and caviar	35,00
CRUDO	38,00
<i>Royal platter with 4 red prawns, bluefin tuna tartare, sliced white fish and tuna. For 2 people</i>	
ZAR Caviar – Siberian	20 g 36,00 / 30 g 50,00 / 50 g 80,00
ZAR Caviar – Osetra	20 g 63,00 / 30 g 83,00 / 50 g 132,00

Seafood

French oysters N° 2 (2 pcs)	11,00
Clams / cockles, char-grilled (subject to availability)	26,00
Mussels in Spanish marinara sauce	22,00
Char-grilled or boiled Mediterranean red shrimp (6 pcs)	26,00
Char-grilled lobster	100 g / 18,00
Char-grilled "La Santa" carabinero (optional caviar by weight)	100 g / 20,00

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.

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.

Fried Selection

Fish croquettes (6 pcs)	14,00
Ibérico ham croquettes (6 pcs)	16,00
Fried Atlantic squid with alioli sauce	18,00
Fried anchovies with tartare sauce	18,00
Fried bites trilogy: anchovy, baby squid and fish bites with aioli	25,00
Moray eel and black potato crisps	16,00
Fried seabass: marinated bites with Guayonje, a local red onion	33,00
Cod / hake bites with tartar sauce	26,00

Canarian Cuisine

Cuttlefish in sauce	20,00
Fish, seafood & black potato stew	28,00
Cazuela: stew of octopus, squid, chickpeas & papas bonitas (Canarian potatoes)	26,00
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	27,00
House Special Rice with Flying Squid	24,00
Carabinero rice	40,00
Soupy lobster rice	40,00
Rice with Mediterranean red shrimps	32,00
Black rice with cuttlefish and fried baby squids	26,00
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	26,00
Grilled fish fillet (wreckfish, sea bass, croaker, etc.)	28,00
Grilled fish from the display counter (whole piece)	S/M
Char-grilled beef fillet with La Palma cheese cream & Canarian potato	32,00
Black Angus Ribeye Cooked in the Josper Grill	300 g / 41,00

Side dishes

Canarian black potatoes with mojo sauces	9,00
Sliced Potatoes (Spanish-Style)	8,00
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 kanafische Tomaten, angemacht mit nativem Olivenöl extra und „Macho“ Monje-Essig	14,00
Schwarzer Kartoffelsalat „Bésame Mucho“	14,00
Salat mit gefüllter Avocado, kanafischer Tomate und Käse aus La Palma	18,00
Oktopussalat mit Tomate, Avocado, Zwiebel & Vinaigrette	24,00
Gazpacho mit traditionellen Beilagen	14,00
Salat mit confierter Thunfisch-Bauchfilet und Kristallpaprika	27,00

Freilandeier

Zerbrochene Spiegeleier mit Carabinero-Garnele auf Pommes Frites	35,00
Spiegeleier mit Kristallgarnelen	20,00
Klassisches Steak Tartare mit Carasau-Brot	30,00
Bñóche mit Rinderfilet-Tatar und schwarzer Knoblauchcreme	28,00

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)	28,00
Ceviche vom Weißfisch mit gelbem Chili (aji), geröstetem Mais (cancha), roten Zwiebeln, Süßkartoffel und Avocado	24,00
Bñóche mit Blauflossen-Thunfisch, Freilandeigelb-Creme und Kaviar	30,00
Tatar vom Blauflossen-Thunfisch mit Avocado, Soja und Kimchi	26,00
„Tosta del Beso“: auf der Glut gefülltes Brot mit Butter und Kaviar (4 Stk)	42,00
Tataki vom roten Thunfischbauch, Wasabi und Sojasauce	28,00
Bñóche mit Blauflossen-Thunfisch, Freilandeigelb-Creme und Kaviar	35,00
CRUDO	38,00
<i>Royal-Platte mit 4 roten Garnelen, Blauflossen-Thunfisch-Tatar, aufgeschnittenem Weißfisch und Thunfisch – Für 2 Personen</i>	
ZAR-Kaviar – Siberian (Sibirischer Stör)	
20 g 36,00 / 30 g 50,00 / 50 g 80,00	
ZAR-Kaviar – Osetra	20 g 63,00 / 30 g 83,00 / 50 g 132,00

Meeresfrüchte

Französische Austern Nr. 2 (2 Stk.)	11,00
Gefüllte Venusmuscheln / Herzmuscheln (je nach Verfügbarkeit)	26,00
Miesmuscheln in Mañinara-Sauce	22,00
Mediterrane rote Garnele, gefüllt oder gekocht (6 Stk)	26,00
Gefüllter Hummer	100 g / 18,00
Carabinero aus La Santa, gefüllt	100 g / 20,00
(Möglichkeit, Kaviar nach Gewicht hinzuzufügen)	

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.

Frütierte Auswahl

Fischkroketten (6 Stk)	14,00
Kroketten mit Ibérico-Schinken (6 Stk)	16,00
Frütierte Atlantik-Tintenfisch mit Alioli-Soße	18,00
Frütierte Sardellen mit Tartarensauce	18,00
Trilogie aus frütierten Häppchen: Sardellen, Baby-Tintenfisch und Fischstückchen mit Aioli-Sauce	25,00
Chips aus Muräne und kanarischer schwarzer Kartoffel	16,00
Frütierte Wolfsbarsch: marinierte Stückchen und Guayonje-Zwiebeln	33,00
Kabeljau- / Seehecht-Häppchen mit Tartarensauce	26,00

Kanarische Küche

Tintenfisch in Soße	20,00
Fisch- und Meeresfrüchtesuppe mit kanarischen schwarzen Kartoffeln	28,00
Eintopf aus Oktopus, Kalmar, Kichererbsen und papas bonitas	26,00
Kanarischer Oktopus: <i>geschmort und in eigenem Saft mit Essig und frische Chilischote</i>	24,00
Gegrillter Oktopus: <i>mit zerdrückten Kartoffeln und Paprika aus La Vera</i>	28,00

Reisgerichte, Fideuàs und Pasta

(mind. 2 Personen — Preis pro Person)

„Senyoret“-Reis mit geschälten Garnelen und grätenfreiem Fisch	27,00
Hauspezialität: Reis mit Flugkalmar	24,00
Reis mit Carabinero-Garnele	40,00
Reisgericht mit Hummer in Brühe	40,00
Reis mit mediterranen roten Garnelen	32,00
Schwarzer Reis mit Sepia und frütierten kleinen Tintenfischen	26,00
Fideuà mit mediterranen roten Garnelen	35,00
Fideuà mit Sepia in eigener Tinte und frütiertem Kalmar	29,00
Mezze-Maniche-Pasta mit Hummer-Demi-Glace	39,00
Vegetarischer Reis (mind. 1 Person)	20,00

Spezialitäten vom Jospo-Grill

Gegrilltes Thunfischfilet mit Romesco-Sauce	30,00
Gegrillte Goldbrasse nach Bilbao-Art mit Ofenkartoffeln nach Bäckerart	26,00
Gegrilltes Fischfilet (Steinbarsch, Wolfsbarsch, Umberfisch usw.)	28,00
Gegrillter Fisch vom Auslage (ganze Portion)	S/M
Gegrilltes Rinderfilet mit Palmero-Käsecreme und schwarzer Kartoffel	32,00
Black-Angus-Hochrippe aus dem Jospo-Grill	300 g / 41,00

Beilagen

Kanarische schwarze Kartoffeln mit Mojo-Saucen	9,00
Kartoffelscheiben nach spanischer Art	8,00
Salat aus Romanasalatherzen	8,00
<i>mit Avocado, roter Zwiebel, Gurke und kanarischen Tomaten</i>	
Pommes frites	8,00
Gegrilltes Gemüse	9,00

Salades et Légumes

Tomates canariennes sélectionnées, assaisonnées à l'huile d'olive extra-vierge et au vinaigre "Macho" Monje	14,00
Salade de pommes de terre noires "Bésame Mucho"	14,00
Salade d'avocat grillé, tomate des Canaries et fromage de La Palma	18,00
Salade de poulpe avec tomate, avocat, oignon & vinaigrette	24,00
Gaspacho avec ses accompagnements traditionnelles	14,00
Salade de ventrèche de thon confite et poivrons Cristal	27,00

Oufs plein air

Oufs frites cassés avec crevette Carabinero sur frites	35,00
Oufs frites aux crevettes cristal	20,00
Tartare de bœuf classique avec pane carasau	30,00
Bûche au tartare de filet de bœuf et crème à l'ail noir	28,00

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)	28,00
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	30,00
Tartare de thon rouge avec avocat, soja et kimchi	26,00
"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	28,00
Bûche de thon rouge, crème de jaune d'œuf de poule élevé en plein air et caviar	35,00
CRUDO	38,00
<i>Plateau Royal avec 4 crevettes rouges, tartare de thon rouge, tranches de poisson blanc et de thon – Pour 2 personnes</i>	
ZAR Caviar – Sibirian	20 g 36,00 / 30 g 50,00 / 50 g 80,00
ZAR Caviar – Osetra	20 g 63,00 / 30 g 83,00 / 50 g 132,00

Fruits de mer

Huitres françaises n° 2 (2 pièces)	11,00
Palourdes / coques, grillées (selon disponibilité)	26,00
Moules à la sauce marinère	22,00
Crevette rouge méditerranéenne, grillée ou bouillie (6 pcs)	26,00
Homard grillé	100 g / 18,00
Carabinero de La Santa, grillé (Possibilité d'ajouter du caviar au poids)	100 g / 20,00
Crabe royal	100 g / 28,00

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)	14,00
Croquettes de jambon ibérique (6 pcs)	16,00
Calmar de l'Atlantique fritté avec sauce aïoli	18,00
Anchois frits avec sauce tartare	18,00
Trilogie de fritures: anchois, chipirons et morceaux de poisson avec sauce aïoli	25,00
Chips de murène et de pomme de terre noire des Canaries	16,00
Bar fritté : petits morceaux marinés et oignon de Guayonje	33,00
Morceaux de cabillaud / de merlu avec sauce tartare	26,00

Cuisine Canarienne

Encornets en sauce	20,00
Soupe de poisson et fruits de mer avec pommes de terre noires des Canaries	28,00
Casserole de poulpe, calamar, pois chiches et pommes de terre papas bonitas (variété des Canaries)	26,00
Poulpe à la canarienne: mijoté et servi dans son jus, avec du vinaigre	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	27,00
Riz spécial de la maison aux encornets	24,00
Riz au carabinero	40,00
Riz moelleux au homard	40,00
Riz aux crevettes rouges de Méditerranée	32,00
Riz noir à la seiche et chipirons frits	26,00
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 Jospé

Filet de thon grillé avec sauce romesco	30,00
Dorade grillée à la bilbaina avec pommes de terre à la boulangère	26,00
Filet de poisson grillé (cernier, bar, corvina, etc.)	28,00
Poisson entier du comptoir, grillé	S/M
Filet de bœuf grillé avec crème de fromage de La Palma et pomme de terre noire	32,00
Entrecôte Black Angus cuite au Jospé	300 g / 41,00

Garnitures

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

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 d'une allergie.

Insalate e Verdure

Pomodori canari selezionati, conditi con olio extravergine d'oliva e aceto artigianale 'Macho' Monje	14,00
Insalata russa di patate nere canarie "Bésame Mucho"	14,00
Insalata di avocado alla brace, pomodoro delle Canarie e formaggio di La Palma	18,00
Insalata di polpo con pomodoro, avocado, cipolla e vinaigrette	24,00
Gazpacho con le sue guarnizioni tradizionali	14,00
Insalata di ventresca di tonno confit e peperoni Cristal	27,00

Uova biologiche

Uova al tegamino "rotte" con carabinero (gambero rosso imperiale) su patatine fritte.....	35,00
Uova al tegamino con gamberi di cristallo	20,00
Tartare classica di manzo con pane carasau.....	30,00
Bñioche con tartare di filetto di manzo e crema all'aglio nero	28,00

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)	28,00
Ceviche di pesce bianco con peperoncino (aji) giallo, mais tostato (cancha), cipolla rossa, patata dolce e avocado	24,00
Tartare di tonno rosso con avocado, soia e kimchi	26,00
"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	28,00
Bñioche con tonno rosso, crema di tuorlo d'uovo biologico e caviale	35,00
CRUDO	38,00
<i>Piatto Royal con 4 gamberi rossi, tartare di tonno rosso, carpaccio di pesce bianco e tonno – Per 2 persone</i>	
Caviale ZAR – Siberian.....	20 g 36,00 / 30 g 50,00 / 50 g 80,00
Caviale ZAR – Osetra.....	20 g 63,00 / 30 g 83,00 / 50 g 132,00

Frutti di Mare

Ostrie francesi n. 2 (2 pz).....	11,00
Vongole o "berberechos"(cardi di mare) alla brace (secondo disponibilità).....	26,00
Cozze in salsa marinara	22,00
Gambero rosso del Mediterraneo, alla brace o bollito (6 Pz).....	26,00
Astice alla brace.....	100 g / 18,00
Carabinero di La Santa alla brace (Possibilità di aggiungere caviale a peso).....	100 g / 20,00

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.

Crocchette di pesce (6 pz)	14,00
Crocchette di prosciutto iberico (6 pz)	16,00
Calamaro atlantico fritto con salsa alioli	18,00
Alici fritte con salsa tartara	18,00
Tfilogia di fritti: alici, calamaretti e bocconcini di pesce con salsa aioli	25,00
Chips di murena e patata nera canaria	16,00
Branzino fritto: bocconcini marinati e cipolla di Guayonje	33,00
Bocconcini di baccalà o nasello con salsa tartara	26,00

Cucina Canaria

Totani in salsa	20,00
Zuppa di pesce, frutti di mare e patate nere canarie	28,00
Stufato di polpo, calamaro, ceci e patate papas bonitas (varietà canaria)	26,00
Polpo alla canaria: <i>stufato e servito nel suo fondo con aceto e peperoncino fresco</i>	24,00
Polpo alla brace: <i>con patate schiacciate e paprika di La Vera</i>	28,00

Piatti di Riso, Fideuà e Pasta

(min. 2 persone — prezzo a persona)

Riso “Senyoret” con gamberi sgusciati e pesce senza spine	27,00
Riso speciale della casa con totano	24,00
Riso al gambero rosso	40,00
Riso al brodo con astice	40,00
Riso con gamberi rossi del Mediterraneo	32,00
Riso nero con seppia e calamaretti fritti	26,00
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 Josper

Filetto di tonno alla brace con salsa romesco	30,00
Orata alla brace alla bilbaína con patate alla fornara	26,00
Filetto di pesce alla brace (<i>cherne, branzino, corvina, ecc.</i>)	28,00
Pesce intero del banco espositivo, alla brace	S/M
Filetto di manzo alla brace <i>con crema di formaggio di La Palma e patata nera</i>	32,00
Entrecôte di Black Angus cotta al Josper	300 g / 41,00

Contorni

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

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.

Salades en Groenten



Geselecteerde Canarische tomaten, gekruid met extra vergine olijfolie en "Macho" Monje azijn	14,00
Zwarte aardappelsalade "Bésame Mucho"	14,00
Salade van gegilde avocado, Canarische tomaat en La Palma-kaas	18,00
Octopussalade met tomaat, avocado, ui en vinaigrette	24,00
Gazpacho con sus guarniciones	14,00
Salade met gekonfijte tonijnbuik en Cristal-paprika	27,00

Boeren Eierens

Gebroken gebakken eieren met Carabinero-garnaal op frietjes	35,00
Gebakken eieren met kristalgarnalen	20,00
Klassieke steak tartaar met carasaubrood	30,00
Bûioche met tartaar van runderhaas en zwarte knoflookcrème	28,00

Zeeverrukkingen

Gerookte wahoo (peto), gemaïneerd in palmhoning, met gefrituurde Teide-amandelen	20,00
Ansjovis in biologische boter op houtgestookt geroosterd brood (6 stukken)	28,00
Ceviche van witvis met gele chili (aji), geroosterde maïs (cancha), rode ui, zoete aardappel en avocado	24,00
Tartaar van blauwvintonijn met avocado, soja en kimchi	26,00
"Tosta del Beso": houtskoolgegildd brood met boter en kaviaar (4 st)	42,00
Tataki van van rode tonijnbuik, wasabi en sojasaus	28,00
Bûioche met roodtonijn, crème van scharrelei en kaviaar	35,00
CRUDO	38,00
<i>Royal Schotel met 4 rode garnalen, tartaar van blauwvintonijn, plakjes witvis en tonijn – Voor 2 personen</i>	
ZAR-kaviaar – Siberian	20 g 36,00 / 30 g 50,00 / 50 g 80,00
ZAR-kaviaar – Osetra	20 g 63,00 / 30 g 83,00 / 50 g 132,00

Zeevruchten

Franse oesters nr. (2 st.)	11,00
Gegilde venusschelpen of kokkels (afhankelijk van beschikbaarheid)	26,00
Mosselen in marinadesaus	22,00
Mediterrane rode garnaal, gegild of gekookt (6 st)	26,00
Gegilde kreeft	100 g / 18,00
Carabinero uit La Santa, gegild (Mogelijkheid om kaviaar per gewicht toe te voegen)	100 g / 20,00
Koningskrab	100 g / 28,00

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.

Gefrituurde selectie

Viskroketten (6 st)	14,00
Kroketten van Ibérico-ham (6 st)	16,00
Gefrituurde Atlantische inktvis met aiolisaus	18,00
Gefrituurde ansjovis met tartaarsaus	18,00
Trio van gefrituurde hapjes: ansjovis, babyinktvis en visstukjes met aiolisaus	25,00
Chips van murene en Canarische zwarte aardappel	16,00
Gefrituurde zeebaars: gemaïneerde stukjes met ui uit Guayonje	33,00
Kabeljauw- / heekhapjes met tartaarsaus	26,00

Canarische Keuken

Inktvis in saus	20,00
Vis- en zeevruchtensoep met Canarische zwarte aardappelen	28,00
Stoofpot van octopus, inktvis, kikkererwten en papas bonitas (Canarische aardappelen)	26,00
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	27,00
Huisspecialiteit: rijst met pijlinktvis	24,00
Rijst met carabinero	40,00
Rijst met kreeft in bouillon	40,00
Rijst met rode Middellandse Zee-garnalen	32,00
Zwarte rijst met sepia en gefrituurde babyinktvis	26,00
Fideuà met rode Middellandse Zee-garnalen	35,00
Fideuà met inktvis in zijn inkt en gefrituurde pijlinktvis	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	26,00
Gegilde visfilet (wrakvis, zeebaars, ombervis, enz.)	28,00
Gegilde hele vis van de toonbank	S/M
Gegilde runderlende met Palmero-kaasroom en zwarte aardappel	32,00
Black Angus ribeye, bereid in de Jospers-grill	300 g / 41,00

Bijgerechten

Canarische zwarte aardappelen met mojo-sauzen	9,00
Aardappelen in plakjes uit de oven	8,00
Salade van kropsla-harten met avocado, rode ui, komkommer en Canarische tomaten	8,00
Frietten	8,00
Gegilde groenten	9,00