

Ensaladas y Verduras

Puerros confitados con laminas de almendras tostadas	14,00
Tomates canaños seleccionados, aliñados en AOVE y vinagre "Macho" Monje	14,00
Ensaladilla de papa negra Bésame Mucho	14,00
Ensalada de pulpo con tomate, aguacate, cebolla y vinagreta	24,00
Gazpacho con sus guarniciones	14,00

Huevos Camperos

Huevos rotos con carabinero y papas fritas	32,00
Huevos fritos con gambas de cristal	22,00

Caprichos del Mar

Gilda con boquerones, anchoas y encurtidos (4 uds)	12,00
Peto ahumado, marinado en miel de palma y almendras fritas del Teide	18,00
Anchoas en mantequilla ecológica sobre pan tostado en leña (6 uds)	24,00
Ceviche: aguacate, leche de tigre, cebolla, ají y maíz	22,00
Tartar de atún rojo, aguacate, soja y kimchi	25,00
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 (4 uds)	20,00
Almejas a la brasa (Según disponibilidad)	24,00
Mejillones en salsa marinera	22,00
Gamba roja del Mediterráneo a la brasa o cocida	26,00
Bogavante a la brasa	100 g / 14,00
Carabinero de La Santa a la brasa (Posibilidad de añadir caviar al peso)	100 g / 18,00
Cangrejo Real	100 g / 22,00
Camarón Canario (Según disponibilidad)	100 g / 13,00

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.

Frituras

Croquetas de pescado (4 uds)	14,00
Calamar del Atlántico frito y salsa alioli	20,00
Lubina frita: taquitos en adobo y cebolla de Guayonje	30,00
Taquitos de bacalao / merluza con salsa tártara	26,00

Cocina Canaía

Escaldón de pescado	12,00
Potas en salsa	18,00
Ajoblanco de piñones, peto ahumado y salicornia	18,00
Caldereta de pescado, marisco y papa negra	26,00
Prensado de cochino negro y guarnición de verduras	22,00
Pulpo a la canaía: <i>guisado y servido sobre su jugo, vinagre y pimienta fresca</i>	22,00
Pulpo a la brasa: <i>con papas sancochadas y pimentón de La Vera</i>	24,00

Arroces, Paellas y Fideuás

(mínimo 2 personas - precio por persona)

Arroz del "Senyoret" con gambas y pescado limpio	27,00
Arroz especial de la casa con potas (calamar)	24,00
Arroz de carabinero	38,00
Arroz caldoso de bogavante	36,00
Arroz con gamba roja del Mediterráneo	32,00
Arroz negro de sepia y chopitos fritos	24,00
Fideuá de gamba roja del Mediterráneo	32,00
Fideuá con sepia en su tinta	24,00
Arroz vegetariano (mín. 1 persona)	18,00

Especialidades al Jisper

Solomillo de atún a la brasa y salsa romesco	26,00
Dorada brasa a la bilbaína y papas panaderas	26,00
Pescado del expositor a la brasa (<i>pieza entera</i>)	S/M
Lomo bajo Black Angus al Jisper	300 g / 36,00

Guarniciones

Papas negras y mojós	8,00
Papas panaderas	6,00
Papas fritas	6,00
Verduras brasa	6,00
Cebolla braseada en caldo pescado	8,00

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.

Salads & Vegetables

Confit leeks with toasted almonds slices.....	14,00
Selected Canarian tomatoes dressed with extra virgin olive oil & “Macho” Monje vinegar	14,00
Black Canarian Potatoes Salad “Bésame Mucho”	14,00
Octopus Salad with tomato, avocado, onion & vinaigrette	24,00
Gazpacho with its garnishes.....	14,00

Free-range Eggs

Broken eggs with carabinero prawn & French fries.....	32,00
Fried eggs with crystal shrimp.....	22,00

Seafood Delights

Gilda skewer with boquerones, anchovies & pickled vegetables (4 pcs)	12,00
Smoked wahoo, marinated in palm honey & Teide-fried almonds.....	18,00
Anchovies in organic butter on wood-fired toasted bread (6 pcs)	24,00
Ceviche: avocado, tiger’s milk, onion, Peruvian chili & corn	22,00
Red tuna tartare with avocado, soy sauce & kimchi.....	25,00
Tosta del Beso: grilled bread with butter & caviar (4 pcs).....	38,00
Red tuna belly tataki with wasabi & soy sauce.....	32,00
Zar Siberian Caviar	20 g 33,00 / 30 g 49,00 / 50 g 80,00 / 100 g 155,00
Zar Osetra Caviar	30 g 75,00 / 50 g 120,00 / 100 g 230,00

Seafood

French Oysters N°2 “Daniel Sorlut” (4 pcs).....	20,00
Grilled clams (subject to availability).....	24,00
Mussels in marinara sauce	22,00
Grilled or boiled Mediterranean red shrimp	26,00
Grilled lobster.....	100 g / 14,00
Grilled “La Santa” carabinero (option to add caviar by weight).....	100 g / 18,00
King crab.....	100 g / 22,00
Canary shrimp (subject to availability).....	100 g / 13,00

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.

Fried Dishes

Fish croquettes (4 pcs)	14,00
Fried Atlantic squid & alioli sauce.....	20,00
Fried seabass: marinated bites with Guayonje, a local red onion.....	30,00
Cod / hake bites with tartar sauce.....	26,00

Canarian cuisine

Fish escaldón (Canarian porridge).....	12,00
Cuttlefish in sauce	18,00
Pine nut ajoblanco with smoked wahoo and samphire.....	18,00
Fish, seafood & black potato stew.....	26,00
Pressed Black Pig & vegetable garnish	22,00
Canarian-style octopus: stewed & served over its juice, vinegar & fresh pepper.....	22,00
Grilled octopus: with smashed boiled potatoes & paprika from La Vera.....	24,00

Rice Dishes, Paellas & Fideuás

(minimum 2 people - price per person)

Senyoret Rice with shrimps & cleaned fish.....	27,00
House special rice with cuttlefish (squid)	24,00
Carabinero Rice.....	38,00
Soupy lobster rice.....	36,00
Rice with Mediterranean red shrimp.....	32,00
Black rice with cuttlefish & fried baby squids.....	24,00
Mediterranean Red Prawn Fideuá.....	32,00
Fideuá with cuttlefish in its ink.....	24,00
Vegetarian rice (min. 1 person).....	18,00

Josper Specialties

Grilled tuna fillet & romesco sauce.....	26,00
Grilled sea bream Bilbao-style & Spanish baked potatoes.....	26,00
Grilled fish from the display counter (whole piece).....	S/M
Black Angus sirloin grilled in a Josper oven.....	300 g / 36,00

Sides

Black canarian potatoes & mojos.....	8,00
Spanish baked potatoes	6,00
French fries.....	6,00
Grilled vegetables.....	6,00
Braised onion in fish broth.....	8,00

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 subjects those fishing products affected by Regulation 1420/2006 of December 1 to freezing as a preventive measure.

Insalate e Verdure

Porri caramellati con lamelle di mandorle tostate.....	14,00
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 polpo con pomodoro, avocado, cipolla e vinaigrette.....	24,00
Gazpacho con le sue guarnizioni.....	14,00

Uova Biologiche

Uova rotte su patate fritte con carabiniere (gamberone rosso).....	32,00
Uova fritte con gamberetti di cristallo.....	22,00

Capricci del Mare

Gilda con boqueroni, acciughe e sottaceti (4 unità).....	12,00
Tonno Peto affumicato, marinato con miele di palma e mandorle fritte del Teide.....	18,00
Acciughe al burro biologico su pane tostato alla brace (6 unità).....	24,00
Ceviche: avocado, latte di tigre, cipolla, aji e mais.....	22,00
Tartare di tonno rosso, avocado, soia e kimchi.....	25,00
Tosta del Beso: pane alla brace con burro e caviale (4 unità).....	38,00
Tataki di ventresca di tonno rosso, wasabi e salsa di soia.....	32,00
Caviale Zar Siberian.....	20 g 33,00 / 30 g 49,00 / 50 g 80,00 / 100 g 155,00
Caviale Zar Osetra.....	30 g 75,00 / 50 g 120,00 / 100 g 230,00

Frutti di Mare

Ostiche francesi N°2 "Daniel Sorlut" (4 unità).....	20,00
Vongole alla brace (secondo disponibilità).....	24,00
Cozze alla marinara.....	22,00
Gamberi rossi del Mediterraneo alla brace o cotti.....	26,00
Astice alla brace.....	100 g / 14,00
Carabiniere de La Santa alla brace.....	100 g / 18,00
(possibilità di aggiungere caviale al peso)	
Granchio reale.....	100 g / 22,00
Camaroni, gamberetti tipici canari (secondo disponibilità).....	100 g / 13,00

I prezzi sono espressi in euro (€) e includono l'IGC. 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.

Frittture

Crocchette di pesce (4 pezzi)	14,00
Calamaro dell'Atlantico fritto con salsa alioli	20,00
Branzino fritto: bocconcini marinati e cipolla di Guayonje	30,00
Bocconcini di baccalà/merluzzo con salsa tartara	26,00

Cucina Canaria

Escaldón di pesce	12,00
Calamari in salsa	18,00
Ajoblanco di pinoli, peto affumicato e salicornia	18,00
Zuppa di pesce, frutti di mare e patata nera	26,00
Pressato di maiale nero con contorno di verdure	22,00
Polpo alla canaria: stufato e servito con il suo sugo, aceto e pepe fresco	22,00
Polpo alla brace: con patate lessate e paprika di La Vera	24,00

Riso, Paella e Fideuà

(minimo 2 persone – prezzo a persona)

Riso del 'Senyoret' con gamberi e pesce puliti	27,00
Riso speciale della casa con calamari	24,00
Riso con Carabineros	38,00
Riso brodoso all'astice	36,00
Riso con gamberi rossi del Mediterraneo	32,00
Riso nero con seppia e calamaretti fritti	24,00
Fideuà ai gamberi rossi del Mediterraneo	32,00
Fideuà con seppia nel suo inchiostro	24,00
Riso vegetariano (min. 1 persona)	18,00

Specialità al Jospet

Filetto di tonno alla brace con salsa romesco	26,00
Orata grigliata alla bilbaina con patate alla panadera	26,00
Pesce dal banco alla brace (servito intero)	S/M
Controfiletto di Black Angus al Jospet	300 g / 36,00

Contorni

Patate nere con mojos	8,00
Patate alla panadera	6,00
Patatine fritte	6,00
Verdure alla brace	6,00
Cipolla brasata in brodo di pesce	8,00

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 titolo preventivo, alla congelazione quei prodotti della pesca interessati dal Regolamento 1420/2006 del 1 dicembre.

Salate und Gemüse

Porfier, confiert, mit gerösteten Mandelscheiben.....	14,00
Ausgewählte kanaïische Tomaten, angemacht mit nativem Olivenöl extra und „Macho“ Monje-Essig.....	14,00
Schwarzer Kartoffelsalat „Bésame Mucho“	14,00
Oktopussalat mit Tomate, Avocado, Zwiebel und Vinaigrette	24,00
Gazpacho mit Beilagen.....	14,00

Landeier

Zerbrochene Eier mit Carabinero und Pommes Frites.....	32,00
Spiegeleier mit Glasgarnelen.....	22,00

Meeresdelikatessen

Gilda mit Boquerones, Anchovis und eingelegtem Gemüse (4 Stk.).....	12,00
Geräucherter Peto, mariniert in Palmhonig und mit fröttierten Mandeln vom Teide	18,00
Anchovis in ökologischer Butter auf im Holzofen geröstetem Brot (6 Stk.)	24,00
Ceviche: Avocado, Tigermilch, Zwiebel, Chili und Mais.....	22,00
Tartar aus rotem Thunfisch, Avocado, Soja und Kimchi	25,00
Tosta del Beso: auf der Glut gegöttltes Brot mit Butter und Kaviar (4 Stk.)	38,00
Tataki vom roten Thunfischbauch, Wasabi und Sojasauce	32,00
Sibirischer Zar-Kaviar	20 g 33,00 / 30 g 49,00 / 50 g 80,00 / 100 g 155,00
Osetra Zar-Kaviar	30 g 75,00 / 50 g 120,00 / 100 g 230,00

Meeresfrüchte

Französische Austern Nr. 2 „Daniel Sorlut“ (4 Stk.).....	20,00
Gegöttlte Muscheln (je nach Verfügbarkeit).....	24,00
Miesmuscheln in mariniertes Sauce.....	22,00
Gegöttlte oder gekochte rote Mittelmeergarnele	26,00
Gegöttlter Hummer	100 g / 14,00
Gegöttlter La Santa-Carabinero.....	100 g / 18,00
(mit Möglichkeit, Kaviar nach Gewicht hinzuzufügen)	
Königskrabbe	100 g / 22,00
Kanaïische Garnelen (je nach Verfügbarkeit)	100 g / 13,00

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.

Frittierte Speisen

Fischkroketten (4 Stk.)	14,00
Fritierter Atlantikkalmar mit Alioli-Sauce	20,00
Fritierter Wolfsbarsch: marinierte Stücke und Guayonje-Zwiebeln	30,00
Kleine Stücke von Kabeljau / Merluza mit Tartarsauce	26,00

Kanarische Küche

Fischescaldón	12,00
Tintenfisch in Sauce	18,00
Ajoblanco mit Pinienkernen, geräucherter Wahoo und Queller	18,00
Fisch-, Meeresfrüchte- und Schwarzkartoffel-Eintopf	26,00
Pressfleisch vom schwarzen Schwein mit Gemüsebeilage	22,00
Kanarischer Oktopus:	22,00
<i>geschmort und serviert in seinem eigenen Saft, Essig und frischem Pfeffer</i>	
Gegrillter Oktopus: mit gekochten Kartoffeln und La Vera Paprikapulver	24,00

Reisgerichte, Paellas und Fideuás

(mindestens 2 Personen – Preis pro Person)

Senyoret-Reis mit Garnelen und entgrätetem Fisch	27,00
Hauser Spezial-Reis mit Tintenfisch (Potas)	24,00
Carabinero-Reis	38,00
Suppeartiger Reis mit Hummer	36,00
Reis mit roter Mittelmeergarnele	32,00
Schwarzer Reis mit Sepia und kleinen Tintenfischen	24,00
Fideuá mit roten Garnelen aus dem Mittelmeer	32,00
Fideuá mit Sepia in ihrer Tinte	24,00
Vegetarischer Reis (mindestens 1 Person)	18,00

Spezialitäten vom Jospes-Grill

Gegrilltes Thunfischfilet mit Romesco-Sauce	26,00
Gegrillte Dorade à la Bilbaína mit „Panadera“-Kartoffeln	26,00
Gegrillter Ausstellungsfisch (ganze Stück – Preis variiert)	S/M
Black Angus Lendenstück vom Jospes-Grill	300 g / 36,00

Beilagen

Schwarze Kartoffeln mit Mojos	8,00
„Panadera“-Kartoffeln	6,00
Pommes Frites	6,00
Gegrilltes Gemüse	6,00
In Fischbrühe geschmorte Zwiebeln	8,00

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 friert diejenigen Fischereiprodukte ein, die von der Verordnung 1420/2006 vom 1. Dezember über Prävention betroffen sind.

Salades en Groenten

Geconfijte prei met geroosterde amandelschilfers	14,00
Geselecteerde Canarische tomaten, gekruid met extra vergine olijfolie en “Macho” Monje azijn	14,00
Zwarte aardappelsalade Bésame Mucho	14,00
Octopussalade met tomaat, avocado, ui en vinaigrette	24,00
Gazpacho met garnituren	14,00

Boeren Eieren

Gebroken eieren met carabinero en frietjes	32,00
Gebakken eieren met kristalgarnalen	22,00

Zeeverrukkingen

Guilda met boquerones, ansjovis en ingelegde groenten (4 stuks)	12,00
Gerookt peto, gemaïneerd in palmhoning en met gefrütuurde Teide-amandelen	18,00
Ansjovis in biologische boter op houtgestookt geroosterd brood (6 ustuks)	24,00
Ceviche: avocado, tijgermelk, ui, chili en maïs	22,00
Rode tonijntartaar met avocado, sojasaus en kimchi	25,00
Tosta del Beso: gegrüld brood met boter en kaviaar (4 stuks)	38,00
Tataki van rode tonijnbuik met wasabi en sojasaus	32,00
Caviar Zar Sibeñan	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

Zeevruchten

Franse oesters N°2 “Daniel Sorlut” (4 stuks)	20,00
Gegrüilde venusschelpen (volgens beschikbaarheid)	24,00
Mosselen in marinara saus	22,00
Gegrüilde of gekookte rode garnalen uit de Middellandse Zee	26,00
Gegrüilde kreeft	100 g / 14,00
Gegrüilde La Santa carabinero	100 g / 18,00
(mogelijkheid tot toevoeging van kaviaar per gewicht)	
Koninklijke krab	100 g / 22,00
Canarische garnaal (volgens beschikbaarheid)	100 g / 13,00

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

Gefrituurde Gerechten

Viskroketjes (4 stuks)	14,00
Atlantische inktvis gefrituurd met alioli saus	20,00
Gefritte zeebaars: stukjes in adobo en Guayonje-ui	30,00
Kleine stukjes kabeljauw / hake met tartaarsaus	26,00

Canarische Keuken

Escaldón van vis	12,00
Inktvis in saus	18,00
Pijnboompitten-ajoblanco, gerookte wahoo en zeekraal	18,00
Vis-, zeevruchten- en zwarte aardappelstoofpot	26,00
Geperst zwart varkensvlees met groentegarnituur	22,00
Octopus a la Canarische: gestoofd en geserveerd in zijn eigen sappen, met azijn en verse pepe	22,00
Gegilde octopus: met gekookte aardappelen en La Vera paprikapoeder	24,00

Rijstgerechten, Paella's en Fideuà's

(minimaal 2 personen – prijs per persoon)

Senyoret-rijst met garnalen en schoongemaakte vis	27,00
Speciale huisrijst met potas (inktvis)	24,00
Carabinero-rijst	38,00
Bouillonrijke kreeftenrijst	36,00
Rijst met rode garnalen uit de Middellandse Zee	32,00
Zwarte rijst met sepia en chopitos	24,00
Fideuà met rode garnalen uit de Middellandse Zee	32,00
Fideuà met sepia in zijn inkt	24,00
Vegetarische rijst (min. 1 persoon)	18,00

Specialiteiten op de Jospier

Gegilde tonijnfilet met romesco saus	26,00
Gegilde dorade op Bilbao wijze met panadera-aardappelen	26,00
Gegilde vis van de toonbank (hele vis)	S/M
Black Angus lende op de Jospier	300 g / 36,00

Bijgerechten

Zwarte aardappelen en mojos	8,00
Panadera-aardappelen	6,00
Friteten	6,00
Gegilde groenten	6,00
Gebrande ui in visbouillon	8,00

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 onderwerpt de visproducten waarop 1420/2006 van 1 december betreffende preventie van toepassing is, aan bevrozing.

Salades et Légumes

Poireaux confits aux lamelles d'amandes grillées.....	14,00
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 de poulpe avec tomate, avocat, oignon et vinaigrette	24,00
Gazpacho avec ses accompagnements.....	14,00

Oufs Camperos

Oufs cassés avec carabinero et frites.....	32,00
Oufs frites aux gambas de cristal.....	22,00

Caprices de la mer

Gilda aux boquerons, anchois et maînés (4 unités).....	12,00
Peto fumé, maîné dans le miel de palmier et aux amandes frites du Teide.....	18,00
Anchois à la beurre bio sur pain grillé au bois (6 unités)	24,00
Ceviche : avocat, lait de tigre, oignon, piment et maïs.....	22,00
Tartare de thon rouge, avocat, soja et kimchi.....	25,00
Tosta del Beso: pain grillé au feu de bois avec beurre et caviar (4 unités).....	38,00
Tataki de ventre de thon rouge, wasabi et sauce 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

Fruits de mer

Huîtres françaises N°2 « Daniel Sorlut » (4 unités)	20,00
Palourdes grillées au feu de bois (selon disponibilité).....	24,00
Moules à la sauce maînière.....	22,00
Gambas rouges de la Méditerranée, grillées ou cuites.....	26,00
Bogavante grillé au feu de bois.....	100 g / 14,00
Carabinero de La Santa grillé au feu de bois	100 g / 18,00
(possibilité d'ajouter du caviar au poids)	
Crabe royal.....	100 g / 22,00
Crevette Canarienne (selon disponibilité).....	100 g / 13,00

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.

Fritures

Croquettes de poisson (4 unités)	14,00
Calamar de l'Atlantique fritt et sauce aïoli	20,00
Bar fritt : petits morceaux marinés et oignon de Guayonje	30,00
Petits morceaux de cabillaud/merlu en sauce tartare	26,00

Cuisine Canarienne

Escaldón de poisson	12,00
Encornets en sauce	18,00
Ajoblanco aux pignons de pin, thazard fumé et salicorne	18,00
Caldereta de poisson, fruits de mer et pomme de terre noire	26,00
Terfina de porc noir avec garniture de légumes	22,00
Poulpe à la canarienne: mijoté et servi sur son jus, vinaigre et poivre frais	22,00
Poulpe grillé: avec pommes de terre bouillies et pimentón de La Vera	24,00

Riz, Paellas et Fideuás

(minimum 2 personnes – prix par personne)

Riz du "Senyoret" aux crevettes et poisson frais	27,00
Riz spécial de la maison avec encornets (calamar)	24,00
Riz au carabinero	38,00
Riz en bouillon au homard	36,00
Riz aux gambas rouges de la Méditerranée	32,00
Riz noir à l'encre de seiche et aux chopitos	24,00
Fideuá aux crevettes rouges de la Méditerranée	32,00
Fideuá à la seiche dans son encre	24,00
Riz végétarien (minimum 1 personne)	18,00

Spécialités au Jospet

Filet de thon grillé et sauce romesco	26,00
Dorade grillée à la bilbaína et pommes de terre panadera	26,00
Poisson du présentoir grillé (pièce entière)	S/M
Filet de Black Angus au Jospet	300 g / 36,00

Accompagnements

Pommes de terre noires et mojos	8,00
Pommes de terre panadera	6,00
Pommes de terre frites	6,00
Légumes grillés	6,00
Oignon braisé dans un bouillon de poisson	8,00

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 la 1420/2006 du 1er décembre, en matière de prévention.