

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 fritas	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 fritas	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
Bífoche 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

Salads & Vegetables

Selected Canarian tomatoes dressed with extra virgin olive oil & "Macho" Monje vinegar	14,00
Black Canarian potatoes salad "Bésame Mucho"	15,00
Grilled avocado salad with Canarian tomato and La Palma cheese	18,00
Octopus salad with tomato, avocado, onion & vinaigrette	25,00
Gazpacho with its traditional garnishes	14,00

Free-Range Eggs

Cracked fried eggs with carabinero prawn over French fries	32,00
Fried eggs with crystal shrimp	22,00
Classic steak tartare with carasau bread	28,00

Seafood Delights

Smoked wahoo (peto), marinated in palm honey, with fried Teide almonds	18,00
Anchovies on organic butter on wood-fired toasted bread (6 pcs)	24,00
White fish ceviche with yellow chili (ají), toasted corn (cancha), red onion, sweet potato, and avocado	22,00
Red tuna brioche with free-range egg yolk cream and caviar	32,00
Red tuna tartare with avocado, soy and kimchi	26,00
"Tosta del Beso": char-grilled bread with butter and caviar (4 pcs)	38,00
Red tuna belly tataki with wasabi and soy sauce	32,00
ZAR Caviar – Siberian	20 g 33,00 / 30 g 49,00 / 50 g 80,00 / 100 g 155,00
ZAR Caviar – Osetra	30 g 75,00 / 50 g 120,00 / 100 g 230,00

Seafood

French oysters N° 2 (2 pcs)	10,00
Clams / cockles, char-grilled (subject to availability)	24,00
Mussels in Spanish marinara sauce	22,00
Char-grilled or boiled Mediterranean red shrimp (6 pcs)	27,00
Char-grilled lobster	100 g / 15,00
Char-grilled "La Santa" carabinero (optional caviar by weight)	100 g / 18,00
Lobster "salpicón" (canarian salad)	100 g / 15,00
King crab	100 g / 22,00

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.

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)	14,00
Ibérico ham croquettes (6 pcs)	15,00
Fried Atlantic squid with alioli sauce	22,00
Fried anchovies with tartare sauce	20,00
Fried bites trilogy: anchovy, baby squid and fish bites with aioli	26,00
Moray eel and black potato crisps	16,00
Fried seabass: marinated bites with Guayonje, a local red onion	30,00
Cod / hake bites with tartar sauce	26,00

Canarian Cuisine

Cuttlefish in sauce	18,00
Fish, seafood & black potato stew	26,00
Cazuela: stew of octopus, squid, chickpeas & papas bonitas (Canarian potatoes)	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, Fideuàs & Pasta

(min. 2 people — price per person)

“Senyoret” rice with peeled shrimps and boneless fish	28,00
House special rice with cuttlefish (squid)	26,00
Carabinero rice	39,00
Soupy lobster rice	37,00
Rice with Mediterranean red shrimps	32,00
Black rice with cuttlefish and fried baby squids	26,00
Fideuà with Mediterranean red shrimps	32,00
Fideuà with cuttlefish in its ink	26,00
Mezze maniche pasta with lobster demi-glace	35,00
Vegetarian rice (min. 1 person)	18,00

Josper Specialties

Grilled tuna fillet with romesco sauce	27,00
Grilled sea bream Bilbao-style with sliced baked potatoes	26,00
Grilled fish fillet (wreckfish, sea bass, croaker, etc.)	30,00
Grilled fish from the display counter (whole piece)	S/M
Char-grilled beef fillet with La Palma cheese cream & Canarian potato	28,00
Josper-grilled Black Angus sirloin	300 g / 37,00

Side dishes

Canarian black potatoes with mojo sauces	8,00
Spanish sliced baked potatoes	8,00
French fries	7,00
Grilled vegetables	8,00

Salate und Gemüse

Ausgewählte kanafische Tomaten, angemacht mit nativem Olivenöl extra und „Macho“ Monje-Essig	14,00
Schwarzer Kartoffelsalat „Bésame Mucho“	15,00
Salat mit gegrillter Avocado, kanafischer Tomate und Käse aus La Palma	18,00
Oktopussalat mit Tomate, Avocado, Zwiebel & Vinaigrette	25,00
Gazpacho mit traditionellen Beilagen	14,00

Freilandeier

Zerbrochene Spiegeleier mit Carabinero-Garnele auf Pommes Frites	32,00
Spiegeleier mit Kristallgarnelen	22,00
Klassisches Steak Tartare mit Carasau-Brot	28,00

Meeresdelikatessen

Geräucherter Wahoo (Peto), mariniert in Palmhonig und mit frrittierten Mandeln vom Teide	18,00
Anchovis in ökologischer Butter auf im Holzofen geröstetem Brot (6 Stk)	24,00
Ceviche vom Weißfisch mit gelbem Chili (aji), geröstetem Mais (cancha), roten Zwiebeln, Süßkartoffel und Avocado	22,00
Bûche mit Blauflossen-Thunfisch, Freilandeigelb-Creme und Kaviar	32,00
Tartar aus rotem Thunfisch mit Avocado, Soja und Kimchi	26,00
„Tosta del Beso“: auf der Glut gefülltes Brot mit Butter und Kaviar (4 Stk)	38,00
Tataki vom roten Thunfischbauch, Wasabi und Sojasauce	32,00
ZAR-Kaviar – Sibirian (Sibirischer Stör) ..20 g 33,00 / 30 g 49,00 / 50 g 80,00 / 100 g 155,00	
ZAR-Kaviar – Osetra	30 g 75,00 / 50 g 120,00 / 100 g 230,00

Meeresfrüchte

Französische Austern Nr. 2 (2 Stk.)	10,00
Gegrillte Venusmuscheln / Herzmuscheln (je nach Verfügbarkeit)	24,00
Miesmuscheln in Marínara-Sauce	22,00
Mediterrane rote Garnele, gegrillt oder gekocht (6 Stk)	27,00
Gegrillter Hummer	100 g / 15,00
Carabinero aus La Santa, gegrillt (Möglichkeit, Kaviar nach Gewicht hinzuzufügen)	100 g / 18,00
„Salpicón“ vom Hummer	100 g / 15,00
Königskrabbe	100 g / 22,00

Preise in Euro (€) und inklusive IGT. 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 friert diejenigen Fischereiprodukte ein, die von der Verordnung 1420/2006 vom 1. Dezember über Prävention betroffen sind

Frütierte Auswahl

Fischkroketten (6 Stk).....	14,00
Kroketten mit Ibérico-Schinken (6 Stk).....	15,00
Frütierte Atlantik-Tintenfisch mit Alioli-Soße	22,00
Frütierte Sardellen mit Tartarensauce	20,00
Trilogie aus frütierten Häppchen: Sardellen, Baby-Tintenfisch und Fischstückchen mit Aioli-Sauce.....	26,00
Chips aus Muräne und kanarischer schwarzer Kartoffel	16,00
Frütierte Wolfsbarsch: marinierte Stückchen und Guayonje-Zwiebeln.....	30,00
Kabeljau- / Seehecht-Häppchen mit Tartarensauce.....	26,00

Kanarische Küche

Tintenfisch in Soße.....	18,00
Fisch- und Meeresfrühtesuppe mit kanarischen schwarzen Kartoffeln	26,00
Eintopf aus Oktopus, Kalmar, Kichererbsen und papas bonitas (kanarische Kartoffeln)	22,00
Kanarischer Oktopus: geschmort und in eigenem Saft mit Essig und frische Chilischote	22,00
Gegüllter Oktopus: mit zerdrückten Kartoffeln und Paprika aus La Vera	24,00

Reisgerichte, Fideuäs und Pasta

(mind. 2 Personen — Preis pro Person)

„Senyoret“-Reis mit geschälten Garnelen und grätenfreiem Fisch.....	28,00
Hausgemachter Spezialreis mit Kalmar	26,00
Reis mit Carabinero-Garnele	39,00
Reisgericht mit Hummer in Brühe	37,00
Reis mit mediterranen roten Garnelen	32,00
Schwarzer Reis mit Sepia und frütierten kleinen Tintenfischen.....	26,00
Fideuà mit mediterranen roten Garnelen	32,00
Fideuà mit Sepia in eigener Tinte und frütiertem Kalmar	26,00
Mezze-Maniche-Pasta mit Hummer-Demi-Glace	35,00
Vegetarischer Reis (mind. 1 Person).....	18,00

Spezialitäten vom Josper-Grill

Gegülltes Thunfischfilet mit Romesco-Sauce.....	27,00
Gegüllte Goldbrasse nach Bilbao-Art mit Ofenkartoffeln nach Bäckerart	26,00
Gegülltes Fischfilet (Steinbarsch, Wolfsbarsch, Umberfisch usw.)	30,00
Gegüllter Fisch vom Auslage (ganze Portion)	S/M
Gegülltes Rinderfilet mit Palmero-Käsecreme und schwarzer Kartoffel	28,00
Black Angus Hüftsteak vom Josper-Grill.....	300 g / 37,00

Beilagen

Kanarische schwarze Kartoffeln mit Mojo-Saucen	8,00
Ofenkartoffeln nach Bäckerart	8,00
Pommes frites.....	7,00
Gegülltes Gemüse.....	8,00

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".....	15,00
Salade d'avocat grillé, tomate des Canaries et fromage de La Palma	18,00
Salade de poulpe avec tomate, avocat, oignon & vinaigrette.....	25,00
Gaspacho avec ses accompagnements traditionnelles.....	14,00

Œufs plein air

Œufs frits cassés avec crevette Carabinero sur frites.....	32,00
Œufs frits aux crevettes cristal.....	22,00
Tartare de bœuf classique avec pane carasau.....	28,00

Caprices de la mer

Wahoo (peto) fumé, mariné dans le miel de palmier et aux amandes frites du Teide.....	18,00
Anchois au beurre bio sur pain au feu de bois (6 pièces)	24,00
Ceviche de poisson blanc au piment jaune (aji), maïs grillé (cancha), oignon rouge, patate douce et avocat	22,00
Bûche de thon rouge, crème de jaune d'œuf de poule élevé en plein air et caviar.....	32,00
Tartare de thon rouge, avocat, soja et kimchi.....	26,00
"Tosta del Beso": pain grillé au feu de bois avec beurre et caviar (4 pièces).....	38,00
Tataki de ventrèche 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

Huitres françaises n° 2 (2 pièces).....	10,00
Palourdes / coques, grillées (selon disponibilité).....	24,00
Moules à la sauce marinière	22,00
Crevette rouge méditerranéenne, grillée ou bouillie (6 pcs)	27,00
Homard grillé.....	100 g / 15,00
Carabinero de La Santa, grillé (Possibilité d'ajouter du caviar au poids).....	100 g / 18,00
"Salpicón" de homard	100 g / 15,00
Crabe royal.....	100 g / 22,00

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

Fritures de la mer

Croquettes de poisson (6 pcs)	14,00
Croquettes de jambon ibérique (6 pcs)	15,00
Calmar de l'Atlantique fritté avec sauce aïoli	22,00
Anchois frits avec sauce tartare	20,00
Trilogie de fritures: anchois, chipirons et morceaux de poisson avec sauce aïoli	26,00
Chips de murène et de pomme de terre noire des Canaries	16,00
Bar fritté : petits morceaux marinés et oignon de Guayonje	30,00
Morceaux de cabillaud / de merlu avec sauce tartare	26,00

Cuisine Canarienne

Encornets en sauce	18,00
Soupe de poisson et fruits de mer avec pommes de terre noires des Canaries	26,00
Casserole de poulpe, calamar, pois chiches et pommes de terre papas bonitas (variété des Canaries)	22,00
Poulpe à la canarienne: mijoté et servi dans son jus, avec du vinaigre et du piment frais	22,00
Poulpe grillé avec pommes de terre écrasées et paprika de La Vera	24,00

Plats de riz, Fideuàs et Pâtes

(min. 2 personnes — prix par personne)

Riz « del Senyoret » aux crevettes décortiquées et poisson désarêté	28,00
Riz spécial de la maison au calmar	26,00
Riz au carabinero	39,00
Riz moelleux au homard	37,00
Riz aux crevettes rouges de Méditerranée	32,00
Riz noir à la seiche et chipirons frits	26,00
Fideuà aux crevettes rouges de Méditerranée	32,00
Fideuà à la seiche dans son encre et calmar fritté	26,00
Pâtes mezze maniche à la demi-glace de homard	35,00
Riz végétarien (min. 1 personne)	18,00

Spécialités au Jospet

Filet de thon grillé avec sauce romesco	27,00
Dorade grillée à la bilbaína avec pommes de terre à la boulangère	26,00
Filet de poisson grillé (cernier, bar, corvina, etc.)	30,00
Poisson entier du comptoir, grillé)	S/M
Filet de bœuf grillé avec crème de fromage de La Palma et pomme de terre noire	28,00
Contre-filet de Black Angus au Jospet	300 g / 37,00

Garnitures

Pommes de terre noires des Canaries avec sauces mojo	8,00
Pommes de terre à la boulangère	8,00
Frites	7,00
Légumes grillés	8,00

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"	15,00
Insalata di avocado alla brace, pomodoro delle Canarie e formaggio di La Palma	18,00
Insalata di polpo con pomodoro, avocado, cipolla e vinaigrette	25,00
Gazpacho con le sue guarnizioni tradizionali	14,00

Uova biologiche

Uova al tegamino "rotte" con carabiniere (gambero rosso imperiale) su patatine fritte	32,00
Uova al tegamino con gamberi di cristallo	22,00
Tartare classica di manzo con pane carasau	28,00

Capricci del mare

Peto (tonno/wahoo) affumicato, marinato in miele di palma, con mandorle del Teide fritte	18,00
Acciughe al burro biologico su pane tostato alla brace (6 Pz)	24,00
Ceviche di pesce bianco con peperoncino (aji) giallo, mais tostato (cancha), cipolla rossa, patata dolce e avocado	22,00
Brioche con tonno rosso, crema di tuorlo d'uovo biologico e caviale	32,00
Tartare di tonno rosso, avocado, soia e kimchi	26,00
"Tosta del Beso": pane alla brace con burro e caviale (4 Pz)	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

Ostriche francesi n. 2 (2 pz)	10,00
Vongole o "berberechos" (cardi di mare) alla brace (secondo disponibilità)	24,00
Cozze in salsa marinara	22,00
Gambero rosso del Mediterraneo, alla brace o bollito (6 Pz)	27,00
Astice alla brace	100 g / 15,00
Carabiniere di La Santa alla brace (Possibilità di aggiungere caviale a peso)	100 g / 18,00
"Salpicón" di astice	100 g / 15,00
Granchio reale	100 g / 22,00

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

Fritti

Crocchette di pesce (6 pz)	14,00
Crocchette di prosciutto iberico (6 pz)	15,00
Calamaro atlantico fritto con salsa alioli	22,00
Alici fritte con salsa tartara	20,00
Tílogia di fritti: alici, calamaretti e bocconcini di pesce con salsa aioli	26,00
Chips di murena e patata nera canaria	16,00
Branzino fritto: bocconcini marinati e cipolla di Guayonje	30,00
Bocconcini di baccalà o nasello con salsa tartara	26,00

Cucina Canaria

Totani in salsa	18,00
Zuppa di pesce, frutti di mare e patate nere canarie	26,00
Stufato di polpo, calamaro, ceci e patate papas bonitas (varietà canaria)	22,00
Polpo alla canaria: stufato e servito nel suo fondo con aceto e peperoncino fresco	22,00
Polpo alla brace: con patate schiacciate e paprika di La Vera	24,00

Piatti di riso, Fideuà e Pasta

(min. 2 persone — prezzo a persona)

Riso "Senyoret" con gamberi sgusciati e pesce senza spine	28,00
Riso speciale della casa con calamaro	26,00
Riso al gambero rosso	39,00
Riso al brodo con astice	37,00
Riso con gamberi rossi del Mediterraneo	32,00
Riso nero con seppia e calamaretti fritti	26,00
Fideuà con gamberi rossi del Mediterraneo	32,00
Fideuà con seppia al nero e calamaro fritto	26,00
Pasta mezze maniche con demi-glace di astice	35,00
Riso vegetariano (min. 1 persona)	18,00

Specialità al Jospet

Filetto di tonno alla brace con salsa romesco	27,00
Orata alla brace alla bilbaína con patate alla fornara	26,00
Filetto di pesce alla brace (cherne, branzino, corvina, ecc.)	30,00
Pesce intero del banco espositivo, alla brace	S/M
Filetto di manzo alla brace con crema di formaggio di La Palma e patata nera	28,00
Controfiletto Black Angus al Jospet	300 g / 37,00

Contorni

Patate nere canarie con salse mojo	8,00
Patate a la fornara (alla boulangère)	8,00
Patatine fritte	7,00
Verdure alla brace	8,00

Salades en Groenten

Geselecteerde Canarische tomaten, gekruid met extra vergine olijfolie en "Macho" Monje azijn	14,00
Zwarte aardappelsalade "Bésame Mucho"	15,00
Salade van gegilde avocado, Canarische tomaat en La Palma-kaas	18,00
Octopussalade met tomaat, avocado, ui en vinaigrette	25,00
Gazpacho met traditionele garnituren	14,00

Boeren Eieren

Gebroken gebakken eieren met Carabinero-garnaal op frietjes	32,00
Gebakken eieren met kristalgarnalen	22,00
Klassieke steak tartaar met carasaubrood	28,00

Zeeverrukkingen

Geroekte wahoo (peto), gemarineerd in palmhoning, met gefrituurde Teide-amandelen	18,00
Ansjovis in biologische boter op houtgestookt geroosterd brood (6 stukken)	24,00
Ceviche van witvis met gele chili (aji), geroosterde maïs (cancha), rode ui, zoete aardappel en avocado	22,00
Brioche met roodtonijn, crème van scharrelei en kaviaar	32,00
Rode tonijntartaar met avocado, soja en kimchi	26,00
"Tosta del Beso": houtskoolgegilfd brood met boter en kaviaar (4 st)	38,00
Tataki van van rode tonijnbuik, wasabi en sojasaus	32,00
ZAR-kaviaar – Siberian	20 g 33,00 / 30 g 49,00 / 50 g 80,00 / 100 g 155,00
ZAR-kaviaar – Osetra	30 g 75,00 / 50 g 120,00 / 100 g 230,00

Zeevruchten

Franse oesters nr. (2 st.)	10,00
Gegilde venusschelpen of kokkels (afhankelijk van beschikbaarheid)	24,00
Mosselen in marinadesaus	22,00
Mediterrane rode garnaal, gegild of gekookt (6 st)	27,00
Gegilde kreeft	100 g / 15,00
Carabinero uit La Santa, gegild (Mogelijkheid om kaviaar per gewicht toe te voegen)	100 g / 18,00
Kreeft "salpicon"	100 g / 15,00
Koningskrab	100 g / 22,00

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



Gefrituurde selectie

Viskroketten (6 st)	14,00
Kroketten van Ibérico-ham (6 st)	15,00
Gefrituurde Atlantische inktvis met aiolisaus	22,00
Gefrituurde ansjovis met tartaarsaus	20,00
Triologie van gefrituurde hapjes: ansjovis, babyinktviss en visstukkjes met aiolisaus	16,00
Gefrituurde zeebaars: gemaïneerde stukjes met ui uit Guayonje	30,00
Kabeljauw- / heekhapjes met tartaarsaus	26,00

Canarische Keuken

Inktvis in saus	18,00
Vis- en zeevruchtensoep met Canarische zwarte aardappelen	26,00
Stoofpot van octopus, inktvis, kikkererwten en papas bonitas (Canarische aardappelen)	22,00
Canarische octopus: gestoofd en geserveerd in eigen jus met azijn en verse chilipeper	22,00
Gegrilde octopus: met geplette aardappelen en La Vera-paprika	24,00

Rijstgerechten, Fideuàs en Pasta

(min. 2 personen — prijs per persoon)

'Senyoret'-rijst met gepelde garnalen en graatloze vis	28,00
Huis specialiteit rijst met inktvis	26,00
Rijst met carabinero	39,00
Rijst met kreeft in bouillon	37,00
Rijst met rode Middellandse Zee-garnalen	32,00
Zwarte rijst met sepia en gefrituurde babyinktviss	26,00
Fideuà met rode Middellandse Zee-garnalen	32,00
Fideuà met inktvis in zijn inkt en gefrituurde pijlinktvis	26,00
Mezze maniche pasta met kreeftendemi-glace	35,00
Vegetarische rijst (min. 1 persoon)	18,00

Specialiteiten van de Jospers-grill

Gegrilde tonijnfilet met romescosaus	27,00
Gegrilde goudbrasem op Bilbao-wijze met aardappelen op bakkerswijze	26,00
Gegrilde visfilet (wrakvis, zeebaars, omberviss, enz.)	30,00
Gegrilde hele vis van de toonbank	S/M
Gegrilde runderlende met Palmero-kaasroom en zwarte aardappel	28,00
Black Angus entrecote van de Jospers-grill	300 g / 37,00

Bijgerechten

Canarische zwarte aardappelen met mojo-sauzen	8,00
Aardappelen op bakkerswijze	8,00
Frietten	7,00
Gegrilde groenten	8,00