

## 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
Ensalada de ventresca de atún confitada y pimientos de cristal .....	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
Bñóche de tartare de solomillo con crema de ajo negro .....	--,--

## Caprichos del Mar

Peto ahumado, mañinado 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 aji amarillo, 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
Fuente Royal (Selección de marisco y pescado fresco en crudo) Min 2 pax .....	--,--
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 Canarian tomatoes dressed with extra virgin olive oil & "Macho" Monje vinegar .....	15,00
Black Canarian potatoes salad "Bésame Mucho" .....	17,00
Grilled avocado salad with Canarian tomato and La Palma cheese .....	20,00
Octopus salad with tomato, avocado, onion & vinaigrette .....	28,00
Gazpacho with its traditional garnishes .....	15,00
Confit tuna belly salad with Crystal peppers .....	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
Beef tenderloin tartare bûche with black garlic cream .....	--

## 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 (ají), toasted corn (cancha), red onion, sweet potato, and avocado .....	24,00
Red tuna bûche 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
Royal Platter (Selection of fresh raw seafood and fish) Min 2 people .....	--
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

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) .....	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