


“La alegría
del buen comer”
mojama beach



ABRIENDO BOCA

- 1/ Ensaladilla picante.** 9,00
You know what happens when I tell you I love you...?
- 2/ Ensaladilla de gambas con mahonesa de langostinos y nueces.** 12,00
-  **3/ 90º. #new** 24,50
Cortado a cuchillo... un plato de jamón que se precie debe desafiar la gravedad.
- 4/ Croquetas de carabineros. #new** 11,00
- 5/ Mojama de atún rojo de almadraba (60 gr.)** 10,50
- 6/ Sashimi de vieira.** 15'00
Exquisito y elegante... bañado con oro líquido Castillo de Canena.
- 7/ Trío de atún rojo en tres versiones.** 18,50
Tartar, sashimi y plancha (120 gr.) De atún rojo salvaje certificado. Ultracongelado -60º.
- 8/ Mejillones Perú Style. #new** 11,50
Picoso, cítrico y con un toque de coco.
- 9/ Puntas de solomillo de retinto con bravas piri-piri. #new** 12,50
- 10/ Cuscús de pistachos.** 10,50
Con dátiles, pasas y verduritas del día.
- 11/ Delicias de pollo en adobo con mahonesa de kimchee.** 10,00
- 12/ Tacos de costillas confitadas estilo Shangai.** 13,50
- 13/ Gambas de cristal con huevos fritos. #new** 13,50
- 14/ Poke hawaiano de atún rojo.** 17,00
(100 Gr.) De atún rojo salvaje certificado. Ultracongelado -60º.
- 15/ Alcachofas con gambones al ajillo.** 14,00
Con guindilla y cherrys confitados...
- 16/ Hamburguesitas de gambas.** 16,00
Con alioli de algas y lima. 4 unidades de puro mar dentro de unos panecillos...

PESCAITO FRITO

- 17/ Chocos con alioli de tinta.** 12,00
- 18/ Boquerones.** 12,00
- 19/ Calamares.** 12,00
- 20/ Cazón en adobo.** 12,00
- 21/ Cartucho de pescaito.** 15,50

¿Tienes alguna alergia o intolerancia?

Disponemos de información para personas alérgicas o intolerantes. Adaptamos nuestros platos a ti. Todos nuestros platos están cocinados al momento.

** Pan y picos 1.50 por persona. I.V.A 10% incluido

BIEN FRESQUITO

- 22/ Salmorejo mediterráneo.** 6,50
Con mojama y huevo de codorniz.
- 23/ Salmorejo de remolacha.** 6,50
Con payoyo y almendras.
- 24/ Tomate de Conil.** 12,50
Con solomillo de atún en aceite, rúcula y cebolleta.
- 25/ Ensalada César "Cuida tu Body".** 13,00
Pollo a baja temperatura, salsa de yogurt y picatostes integrales tostados... Bien sano...
- 26/ Ensalada mixta.** 11,00
Tronco de atún en aceite, aceitunas negras y cebolla morada.
- 27/ Ensalada thai con Cangrejo de concha blanda.** 15,50
No lo pases por alto... un plato difícil de olvidar.

PRINCIPALES

- 28/ Ceviche atrevido de atún rojo. (100 Gr.)** 17,00
De atún rojo salvaje certificado. Ultracongelado -60º.
- 29/ Plumilla ibérica asada a baja temperatura. (200 Gr.) 100% ibérico.** 17,00
- 30/ Merluza a la marinera.** 16,00
Con mejillones y gambas... other level...
- 31/ Arroz meloso de chipirones. #new** 16,50
Hecho al momento solo para ti...
- 32/ Huevos rotos con jamón ibérico.** 13,50
- 33/ Wok de verduras.** 12,00
Con almendras y arándanos secos.
- 34/ Albóndigas de calamares a la gaditana.** 14,50
Para bailar por alegrías!!! #new
- 35/ Ventresca de atún rojo crujiente con ensalada de quinoa. (200 Gr.) De atún rojo salvaje certificado. Ultracongelado -60º** 23,00
- 36/ Rigatoni con ragou de presa ibérica.** 14,50
Una receta italiana con aires andaluces.
- 37/ Thai noodles de langostinos y pollo.** 13,50
Con toques de canela y anís. Pídelos con o sin picante.
- 38/ Solomillo de atún rojo con piriñaca de naranja. #new (200 Gr.) De atún rojo salvaje certificado. Ultracongelado -60º.** 21,50
- 39/ Pluma ibérica a la parrilla. (200 Gr.) 100% ibérico. Pídelo crujiente y verás...** 17,50
- 40/ Hamburguesa premium.** 14,00
Elige tu versión... Americana con cheddar y beicon o Payoya con la nueva salsa de queso y champiñones picante...
- 41/ Solomillo de retinto al grill. (200 Gr.) De retinto certificado.** 22,00