

Hay fuegos que no se ven, pero lo cambian todo. Como una sobremesa que se alarga sin avisar. Como un arroz que reúne, no que alimenta. Esto no va de rapidez. Va de intención. De sabor con historia y platos que no nacen para salir corriendo. Aquí el fuego no es una técnica. Es una manera de estar.



EL COMIENZO

ENSALADILLA PRESUMIDA

De gambas bien bailás y dos huevos fritos de codorniz al ajillo por bulerías.

HUEVO - SULFITOS - SOJA - CRUSTACEOS - GLUTEN

ALCACHOFAS

Fritas con ajitos confitados y yema encurtida en soja de nuestros huevos de Cobardes y Gallinas **HUEVO - SOJA - GLUTEN**

TOMATE AL DESPRECIO

El mejor tomate de Conil, el mejor aceite de Jaén, la mejor sal de Chiclana. Orgullo andaluz.

CROQUETAS DE CECINA

Crujen por fuera, desaparecen por dentro. HUEVO - LÁCTEOS - GLUTEN

CHOCOS FRITOS

Unos chocos fritos como Dios manda. Cádiz, ciudad milenaria. **MOLUSCOS**

MILHOJAS DE CARRILLADA IBÉRICA

Nuestro quiso de carrillada con crema de queso de cabra payoya y miel de caña. SULFITOS - LÁCTEOS

CRUDO's BAR

CARPACCIO DE CARABINEROS

Al natural solo con un poquito de AOVE. (60 gr)**CRUSTACEOS**

STEAK TARTAR IBÉRICO

Con mayo de tomillo, tomates secos y pepinillo. Tierno, fresco y delicado. SULFITO - SOJA - GLUTEN



CARPACCIO

Con un huevo frito de Cobardes y Gallinas, AOVE Oro Bailén y piparra encurtida. **HUEVO - SULFITOS - PESCADO**

TARTAR FENICIO

Macerado con AOVE y un toque picante sobre unas papas aliñadas del día. El placer de lo sencillo. **SULFITO - PESCADO**



Gadira es nuestro único proveedor de atún rojo salvaje. Atún que proviene de la Almadraba de Cádiz y ha sido capturado según el método sostenible de la Almadraba. PREVENCIÓN DE ANISAKIS

Todo el pescado que se va a consumir crudo, semicrudo o marinado, en Mojama Beach, es congelado a una temperatura igual o inferior a -20 oC durante al menos 24 horas, según establece el REAL DECRETO 1420/2006, de 1 de diciembre, sobre prevención de la parasitosis por Anisakis en productos de la pesca suministrados por establecimientos que sirven comida a los consumidores finales o a colectividades.

ARROCES

Min. 2 pax

NEGRO

Con alioli de algas. CRUSTACEOS - MOLUSCOS - PESCADO - SOJA

QUISQUILLAS

Arroz seco con quisquillas, de sepia, pescado de roca y alioli de azafrán. CRUSTACEOS - MOLUSCOS - PESCADO - SULFITOS

ALCACHOFA

Arroz seco de alcachofas con alioli de pimientos asados. **APIO**

CAMPERO DEL PINAR

Arroz seco de pollo de corral con con un toque de romero fresco. **APIO - HUEVO - SULFITOS**

Arroces con alma y alegría. Los hacemos sin prisa, con cariño y para que acaben en el centro de la mesa. Porque aquí creemos en compartir, en rebañar la paella buscando el socarrat y en disfrutar como Dios manda. Esto no se despacha, se celebra.

BURGER

ALCACHO-BUGER



Tú flipas!!! Una burger de alcachofa con rúcula y mayo vegana de tomates secos. **GLUTEN - HUEVOS - LACTEOS - SOJA**

HAMBURGUESA DE CHULETA

200g de carne al grill, pan brioche, cheddar y salsa búfalo. La que pides cuando no estás para tonterías. **HUEVO - SOJA - GLUTEN - SULFITOS - LACTEOS**

CARNES

PLUMA IBÉRICA

A la parrilla com mil hojas de patatas y salsa de mojo verde. **SOJA - GLUTEN - LACTEOS**

SOLOMILLO DE VACA RETINTA

Con milhojas de patata, champiñones y crema de foie al palo cortao. **LACTEOS - SULFITOS - GLUTEN**

MAR

SOLOMILLO DE ATÚN ROJO

Con piriñaca de mango y aceitunas negras **PESCADO**

FRUTI DI MARE GADITANO

Tagliatelles de pasta fresca con salsa de carabineros, sepia y gambones. GLUTEN - CRUSTACEOS - HUEVOS - LACTEOS -**MOLUSCOS - PESCADOS - SULFITOS**

LUBINA A LA ESPALDA

Con un salteado de champiñones, jalapeños y un toquecito de mezcal. **PESCADO - SUFITOS**

TAGLIATELLE DE SEPIA

Con cherrys y gambones salteados. PESCADO - MOLUSCOS- GLUTEN - CRUSTACEOS -**SULFITOS**

CHACINAS

JAMÓN

Ibérico de bellota. 100 gr.

MOJAMA

De atún rojo de almadraba. 100 gr. PESCADO - FRUTOS DE CÁSCARA

