



VIDA PADRE

ARROCES & FUEGO

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.

12

ALCACHOFAS

Fritas con ajitos confitados y yema encurtida en soja de nuestros huevos de Cobardes y Gallinas

21

TOMATE AL DESPRECIO

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

14

CROQUETAS DE CECINA

Crujen por fuera, desaparecen por dentro.

12

CAZÓN EN ADOBO

Un cazón en adobo como Dios manda. Cádiz, ciudad milenaria.

14

MILHOJAS DE CARRILLADA IBÉRICA

Nuestro guiso de carrillada con crema de queso de cabra payoya y miel de caña.

17

CARPACCIO DE QUISQUILLAS

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

18

STEAK TARTAR IBÉRICO

Con mayo de tomillo, tomates secos y pepinillo. Tierno, fresco y delicado.

18



CARPACCIO

Con un huevo frito de Cobardes y Gallinas, AOVE Oro Bailén y piparra encurtida.

22

MOJAMA

De atún rojo de almadraba. 120 gr.

16



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.

Servicio de Pan 2€ por persona
Precios con 10% de iva incluido.

ARROCES

Min. 2 pax

NEGRO

Con alioli de algas.

18 pp

QUISQUILLAS

Arroz seco de quisquillas, chocos y
pescado de roca.

25 pp

ALCACHOFA

Arroz seco de alcachofas con alioli de
pimientos asados.

17 pp

CAMPERO DEL PINAR

Arroz seco de pollo de corral con con un
toque de romero fresco.

23 pp

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.

17

HAMBURGUESA DE CHULETA

200g de carne al grill, pan brioche,
cheddar y salsa búfalo. La que pides
cuando no estás para tonterías.

18

MAR

SOLOMILLO DE ATÚN ROJO

Con piriñaca de mango y aceitunas
negras.

23

FRUTI DI MARE GADITANO

Tagliatelles de pasta fresca con salsa de
carabineros, sepia y gambones.

19

LUBINA A LA ESPALDA

Con un salteado de champiñones,
jalapeños y un toquecito de mezcal.

28

TAGLIATELLE DE SEPIA

Con cherrys y gambones salteados.

17

CARNES

PLUMA IBÉRICA

A la parrilla com milhojas de patatas y
salsa de mojo verde.

23

SOLOMILLO DE VACA RETINTA

Con milhojas de patata, champiñones y
crema de foie al palo cortao.

25

Servicio de Pan 2€ por persona
Precios con 10% de iva incluido.