

MENÚS 2025



NAVIDADES A FUEGO LENTO

Brindemos por lo bien que comemos



MENÚ RAÍCES — 38 €

Compartido como debe ser. Platos al centro, sabor de casa y ambiente relajado.

AL CENTRO PARA COMPARTIR

ENSALADILLA DE GAMBAS

Con huevos fritos de codorniz al ajillo

BRIOCHE TRUFADO

Brioche tostado con pollo trufado, salsa holandesa y parmesano rallado como nieve fina

MILHOJAS DE CARILLADA IBÉRICA

Nuestro guiso de carrillada se esconde entre capas con crema de queso de cabra payoya y miel de caña

CANELÓN DE MAR

Relleno con una bechamel marina de sepia y gambones

ARROZ MELOSO DE CORRAL

Meloso, con pollo de corral, setas y fuego lento

POSTRES AL CENTRO PARA COMPARTIR

SURTIDO NAVIDEÑO

Un pequeño festín dulce: turrone, tartas y otras sorpresas

Para cerrar como se merece

[CLIK OPCIONES SIN GLUTEN](#)



MENÚ FUEGO LENTO – 44 €

Nuestro favorito para celebrarlo todo. Sabor, calma y alegría en su punto justo.

APERITIVO INDIVIDUAL

RAVIOLI DE BERENJENA
Con crema de queso y miel



AL CENTRO PARA COMPARTIR

ENSALADILLA DE GAMBAS
Con huevos fritos de codorniz al ajillo

BRIOCHE TRUFADO
Tostado con pollo trufado, salsa holandesa y parmesano

CANELÓN DE MAR
Relleno con una bechamel marina de sepia y gambones

ARROZ MELOSO DE CORRAL
Meloso, con pollo de corral, setas y fuego lento

PRINCIPAL INDIVIDUAL A ELEGIR

LOMO DE LUBINA ASADA
Sobre humus de guisantes y con jamón
ABANICO IBÉRICO A BAJA TEMERATURA
Con patata hojaldrada y mojo verde

POSTRE INDIVIDUAL

TARTA DE QUESO Y TURRÓN
Nuestra tarta casera con sabor a Navidad

[CLIK OPCIONES SIN GLUTEN](#)



MENÚ GOURMET — 60 €

Pausado, equilibrado y con profundidad, un menú para saborear sin prisa, como la mejor sobremesa.

COMPARTIR AL CENTRO

CARPACCIO DE ATÚN ROJO SALVAJE

Con huevos fritos de gallinas y cobardes y piparra

ALCACHOFA CONFITADA

Con ajos confitados y ralladura de mojama

STEACK TARTAR IBÉRICO

Con mayo de tomillo, tomates secos y pepinillo

PRINCIPAL INDIVIDUAL A ELEGIR

SOLOMILLO DE ATÚN ROJO SALVAJE

Con piriñaca de mango y aceitunas negras

PLUMA IBÉRICA DE BELLOTA

A baja temperatura con puré de batata

POSTRE INDIVIDUAL

TARTA DE QUESO Y TURRÓN

Nuestra tarta casera de queso con sabor a navidad.

[CLIK OPCIONES SIN GLUTEN](#)





BODEGA INCLUIDA

La Cotorra

Blanco. Verdejo 100%. D.O. Rueda.

Abulaga

Semi dulce. Moscatel. Tierra de Cádiz.

Viña Pomal

Rosado. Garnacha y Viura. D.O. La Rioja.

Legaris Roble

Tinto. Tempranillo 100%. D.O. R. del Duero.

Cerveza Refrescos Agua mineral con y sin gas

BARRA LIBRE

Gins

Beefeater- Seagrams - Tanqueray - Puerto de Indias

Whisky

White Label - J&B - Ballantine's - JW Red Label

Ron

Barceló añejo - Brugal añejo - Pampero - Cacique

1 horas 10€ / 2 horas 19€

PRECIO COPA - 7,50€



DJ MUSIC

Todos los viernes y sábado



PHOTOCALL NAVIDEÑO



VIDA PADRE

mojama beach

Calle el Rape, s/n,
11139 Chiclana, Cádiz
info@mojamabeach.com
856 925 198



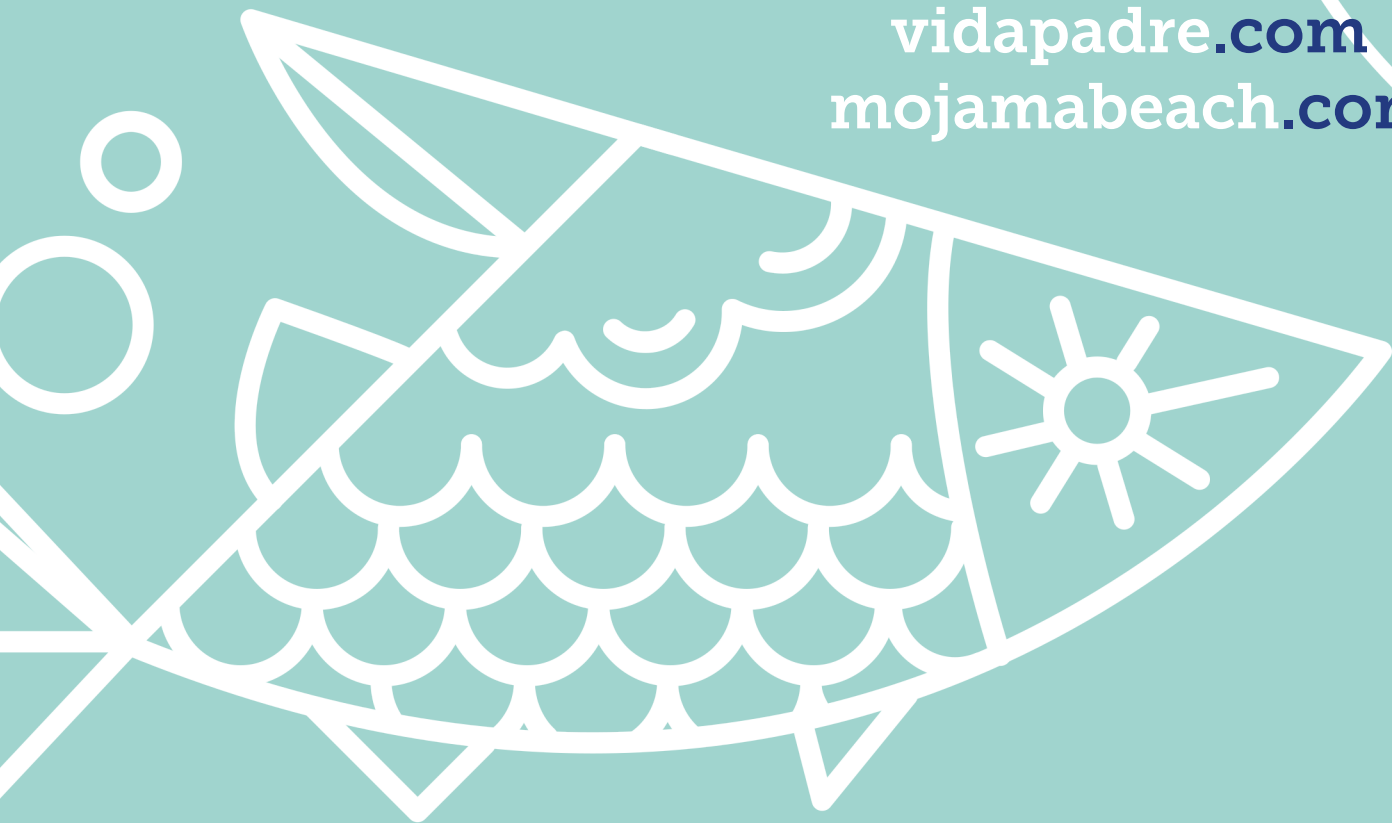
VIDA PADRE

Pinar Público de La Barrosa
Novo Sancti Petri, s/n,
11139 Chiclana, Cádiz
hola@vidapadre.com
669 626 935



Tel. comercial - 678 86 84 85
Email - comercial@laolla25.com





vidapadre.com
mojamabeach.com

