

BESO

SIERRA NEVADA

BESOS DEL MAR • SEA KISSES

OSTRAS. OYSTERS. 2	6€/ud. 32€/6uds. 56€/12uds.
PACK 6 OSTRAS & MÖET BRUT IMPERIAL 0,2L. PACK 6 OYSTERS & MÖET BRUT IMPERIAL 0,2L. 2	58€
PACK 12 OSTRAS & MÖET BRUT IMPERIAL 0,75L. PACK 12 OYSTERS & MÖET BRUT IMPERIAL 0,75L. 2	235€
OSTRAS & COPA MÖET BRUT IMPERIAL. OYSTER & GLASS OF MÖET BRUT IMPERIAL. 2	30€
LATA DE CAVIAR 50gr. CAVIAR CAN 50gr. 3 11	220€
GAMBA BLANCA DE HUELVA AL AJILLO CON HUEVO A BAJA TEMPERATURA WHITE PRAWNS FROM HUELVA WITH GARLIC AND LOW TEMPERATURE EGG. 1 2 3 7 12	34€
GAMBA BLANCA DE HUELVA 9 UD. WHITE PRAWNS FROM HUELVA 9 PCS. 1 4	29€
CIGALAS SALTEADAS CON TXACOLÍ SAUTÉED LANGOUSTINES WITH TXACOLI. 1 4 9 11	28€

BESOS FRESCOS • FRESH APPETIZERS

NUUESTRO PAN DE MASA MADRE CON ACEITUNAS Y ALIOLI. OUR SOURDOUGH BREAD WITH OLIVES AND AIOLI. 1 3	10€ EXTRA 6€
ENSALADILLA RUSA CON VENTRESCA Y CAVIAR. RUSSIAN SALAD w/ TUNA BELLY & CAVIAR. 2 3 6 8	21€
ENSALADA DE TOMATE CON VENTRESCA DE ATÚN, CEBOLLAS TIERNAS & PIPARRAS. TOMATO SALAD IN BRINE w/ TUNA BELLY, TENDER ONIONS & "PIPARRAS". 4 P	19€
JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA. IBERIAN ACORN HAM. 1	31€
1/2 DE JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA Y QUESOS. 1/2 IBERIAN ACORN HAM & CHEESE. 1 3 5 6 12	29€
STEAK TARTAR DE VACA MADURADA SOBRE PAN BRIOCHE. MATURED BEEF TARTAR ON BRIOCHE. 1 3 8 12	29€

LATERIO • CANNED

MEJILLONES DE LA RIA EN ESCABECHE MARINED MUSSELS. 11 12	16€
BERBERECHOS DE LA RIA. COCKLES. 11	22€
SARDINILLAS PICANTES. SPICY SARDINES. 1 4	17€
PACK LATERÍO. PACK OF CANS. 2 3 6 8	46€
ANCHOAS 00 DEL CANTÁBRICO. ANCHOVIES 00 FROM THE CANTABRIAN SEA. 4	44€
ANCHOAS 00 DEL CANTÁBRICO CON ACEITE DE ORO. ANCHOVIES 00 FROM THE CANTABRIAN SEA WITH GOLDEN OIL. 4	56€

BESOS CALIENTES • WARM APPETIZERS

NUUESTRAS CROQUETAS CASERAS DE JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA (3 UDS.) OUR HOMEMADE CROQUETTES w/ IBERIAN ACORN HAM (3 UNITS). 1 3 5 7	11€ EXTRA 4€
CAMEMBERT FUNDIDO EN PAN DE MASA MADRE. CAMENBERT "FONDUE" IN SORDOUGH BREAD. 1 6	26€
COSTILLAS DE CERDO CON SALSAS BBQ AL PATXARAN. PORK RIBS w/ PATXARAN BBQ SAUCE. 10	23€
GAMBAS BLANCAS DE HUELVA AL AJILLO. WHITE SHRIMP FROM HUELVASCAMPI. 4 P	34€
RABAS DE BOGAVANTE, PARMENTIER DE PATATA TRUFADA Y HUEVO A BAJA TEMPERATURA. DEEP FRYED SPINY LOBSTER, TRUFFLED PARMENTIER & EGG AT LOW TEMPERATURE. 3 7 14	43€
TORREZNOS. CRISPY PORK BELLY.	19€
PULPO A LA BRASA CON ALCACHOFAS, PURÉ DE PATATA. GRILLED OCTOPUS w/ ARTICHOKE, MASHED POTATOES. 2 3 7 9	35€
FLOR DE ALCACHOFA FRITA CON ROMESCO Y CAVIAR. FRIED ARTICHOKE FLOWER w/ ROMESCU & CAVIAR. 1 3 6 9 12 13	24€

ÚLTIMO BESO • LAST KISS

NUUESTRO ARROZ MELOSO DE BOGAVANTE. OUR MELLOW LOBSTER RICE. 2 4 9 14 (MÍNIMO 2 PAX)	44€
PUCHERA DEL DÍA. POT OF THE DAY.	26€
COSTILLA DE TERNERA A BAJA TEMPERATURA. LOW TEMPERATURE VEAL RIB.	62€
NUUESTRO ARROZ MELOSO DE CARRILLERA CON BOLETUS. OUR MELLOW RICE WITH CHEEKS AND MUSHROOMS. 7 9 (MÍNIMO 2 PAX)	36€

BOCADOS DE AUTOR • AUTHOR BITES

LOBSTER ROLL. LOBSTER ROLL. 1 2 3 4 6 8	37€
HAMBURGUESA DE ALCACHOFA, CEBOLLETA AHUMADA, ROMESCU Y QUESO PAYOYO. ARTICHOKE BURGER, SMOKED ONION, ROMESCU MAY & PAYOYO CHEESE. 1 3 7 8	23€
SMASH BURGER DE BUEY. SMASH OX BURGUER. 1 3 7 10	24€
BIKINI DE SALMÓN Y CAVIAR. SALMON & CAVIAR SANDWICH. 1 4 7 12	42€
PIZZA DE ANCHOA DEL CANTÁBRICO 00 WITH SARDINILLAS PICANTES. CANTABRIAN ANCHOVY PIZZA AND SPICY SARDINES. 1 4 7	28€

FINAL FELIZ • HAPPY ENDING

ESFERA DE CHOCOLATE AL ESILLO BESO. CHOCOLATE SPHERE "BESO" STYLE.	19€
ORGASMO DE CHOCOLATE. CHOCOLATE ORGASM. 1 3 7 6 8 12	17€
TABLA DE QUESOS CON FRUTOS SECOS. CHEESE TRAY WITH NUTS. 1 3 5 6 7 12	33€
TARTA DE QUESO. CHEESECAKE. 1 3 7	17€
TORRIJA CON SALSAS DE BAILEYS. FRENCH TOAST w/ BAILEYS SAUCE. 1 3 5 6 8 11	15€

ALÉRGENOS/ALLERGENS:

1.GLUTEN/GLUTEN 2.CRUSTÁCEOS/CRUSTACEANS
3.HUEVO/EGG 4.PESCADO/FISH 5.CACAHUETES/PEANUTS
6.SOJA/SOY 7.LECHE/MILK 8.FRUTOS DE CÁSCARA/NUTS
9.APIO/CELERY 10.MOSTAZA/MUSTARD 11.SÉSAMO/SESAME
12.DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS/SULFUR DIOXIDE AND SULPHITES 13.ALTRAMUCES/LUPINS 14.MOLUSCOS/MOLUSCS
P.PICANTE/SPICY