

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	69€
PACK 12 OSTRAS & MÖET BRUT IMPERIAL 0,75L. PACK 12 OYSTERS & MÖET BRUT IMPERIAL 0,75L. 2	260€
OSTRAS & COPA MÖET BRUT IMPERIAL. OYSTER & GLASS OF MÖET BRUT IMPERIAL. 2	24€
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€

ENTRANTES • STARTERS

NUUESTRO PAN DE MASA MADRE CON ACEITUNAS Y ALIOLI. OUR SOURDOUGH BREAD WITH OLIVES AND AIOLI. 1 7 P	10€ EXTRA 6€
ENSALADA DE TOMATE CON VENTRESA CEBOLLAS TIERNAS & "PIPARRAS". TOMATO SALAD w/ TUNA BELLY, TENDER ONIONS & "PIPARRAS". 4 P	19€
BERENJENA ASADA CON SUS TOQUES DIVERTIDOS EN TOSTA DE PAN DE MASSA MADRE. ROASTED EGGPLANT w/ ON SOURDOUGH BREAD TOAST. 3 8 9 12	18€
TABLA DE QUESOS CON FRUTOS SECOS. CHEESE TRAY w/ NUTS. 1 3 5 6 12	33€
JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA. IBERIAN ACORN HAM. 1	31€
1/2 DE JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA Y 1/2 DE QUESOS. 1/2 IBERIAN ACORN HAM & 1/2 CHEESE TRAY.	29€
STEAK TARTAR DE VACA MADURADA SOBRE PAN BRIOCHE. MATURED BEEF TARTAR ON BRIOCHE. 1 3 8 12	29€

PLATOS CALIENTES • WARM DISHES

PULPO A LA BRASA CON ALCACHOFAS, PURÉ DE PATATA. GRILLED OCTOPUS w/ ARTICHOKES, MASHED POTATOES. 2 3 7 9	35€
NUESTRAS CROQUETAS CASERAS DE JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA (3UDS). OUR HOMEMADE CROQUETTES w/ IBERIAN ACORN HAM (3UNITS). 1 3 7	11€ EXTRA 4€
FLOR DE ALCACHOFA FRITA CON ROMESCO Y CAVIAR. FRIED ARTICHOKE FLOWER w/ ROMESCU & CAVIAR. 1 3 6 9 12 13	24€
RABAS DE BOGAVANTE, PARMENIER DE PATATA TRUFADA Y HUEVO A BAJA TEMPERATURA. DEEP FRYED SPINY LOBSTER, TRUFFLED PARMENIER & EGG AT LOW TEMPERATURE. 1 2 3 7 12	43€

NUUESTRA CUCHARA • SPOON FOOD

CREMA DE ZANAHORIA CON LECHE DE COCO Y JENGIBRE. CARROT CREAM WITH COCONUT MILK & GINGER. 7	18€
ARROZ MELOSO DE BOGAVANTE. MELLOW RICE w/ LOBSTER. 2 4 9 14 (MÍNIMO 2 PAX)	44€
ARROZ MELOSO CON VERDURAS DE TEMPORADA. MELLOW RICE w/ SEASONAL VEGGIES. 7 9 (MÍNIMO 2 PAX)	26€
NUUESTRO ARROZ MELOSO DE CARRILLERA CON BOLETUS. MELLOW RICE w/ CHEEK AND BOLETUS. 7 9 (MÍNIMO 2 PAX)	36€

TESOROS DEL MAR • SEA TREASURES

LUBINA A LA BILBAINA AL JOSPER. BILBAINA STYLE SEA BASS JOSPER GRILLED. 4	85€/KG
RODABALLO A LA BILBAINA. BILBAINA STYLE TROT JOSPER GRILLED. 4	85€/KG

BESO CARNÍVORO • MEATS

COSTILLA DE TERNERA A BAJA TEMPERATURA. LOW TEMPERATURE VEAL RIB.	62€
TXULETA VASCA CON SUS PIQUILLO 1KG. T-BONE STEACK 1KG w/ PIQUILLO PEPPERS.	99€

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 SALSA 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