

BESOBEECH

ESTEPONA

PARA EMPEZAR

Pan de masa madre con alioli y aceitunas aliñadas. 1 3 7	9€
Jamón Ibérico de bellota. 1	36€
Cucharita de caviar Osietra 3 gr. 4	9€
Lata de caviar de Beluga 20gr. 4	90€

ENTRANTES FRÍOS

Ceviche de pisco peruano con langostino y Bloody Mary. 2 9 12	22€
Ensalada de tomate rosa con ventresca de atún, cebolla morada y piparras. 4 P	20€
Burrata, mousse de albahaca, tomate seco aceituna de Kalamata, rúcula y vinagreta de pistacho. 3 7 8	20€
Carpaccio de gamba roja del Mediterráneo con caviar de Beluga. 2 3 4	33€
Tartar de atún rojo de Almadraza y aguacate con toques cítricos y kimchee. 1 3 4 6 11	26€
Carpaccio de Wagyu con trufa negra, Parmesano de 24 meses y rúcula. 7	31€
Ensalada de espinacas, menta, parmesano rallado, piñones, vinagreta de sésamo y lima al grill. 7 8	18€

ENTRANTES CALIENTES

Alcachofa de Benicarló frita con queso Payoyo y trufa negra. 7	18€
Pulpo al carbón con patata ibicenca y muhamara mediterránea. 4 8	36€
Mejillones Beso Beach a la brasa. 14	22€
Almejas gallegas en salsa verde a la brasa. 1 4 14	28€
Rabas de bogavante con huevo a baja temperatura y trufa negra sobre parmentier de patata. 1 2 3 7	38€
Croquetas caseras de jamón ibérico. 5 uds. 1 3 7	16€
Gamba roja al ajillo con vino manzanilla. 2	23€
Berenjena asada al carbón con mojo rojo, cítricos y encurtidos. 3 7	19€
Zamburiñas al jospes gratinadas con alioli de cilantro, pisco, ají amarillo, jengibre y lima. 3 7 14	21€
Calamares a la andaluza con salsa tártara. 20€	20€

ARROCES

*LAS PAELLAS, ARROCES, FIDEUÁS Y CALDEROS SE PREPARAN PARA UN MÍNIMO DE 2 PERSONAS Y UN MÁXIMO DE 2 VARIEDADES POR MESA.

PRECIO POR PERSONA.

Paella/Fideuà de marisco. 2 4 14	25€
Paella/Fideuà negra con zamburiñas con alioli. 2 4 7 14	25€
Paella/Fideuà de carabineros. 2 4 14	44€
Paella/Fideuà de bogavante. 2 4 14	35€
Paella/Fideuà de verduras con flor de alcachofa.	22€

BRASA

Lubina a la brasa a la Bilbaína. 4	78€/kg
Rodaballo a la brasa a la Bilbaína. 4	78€/kg
Txuletón de ternera con 35 días de maduración a la brasa (1kg).	98€/kg
Costilla de ternera a baja temperatura.	60€
Langosta a la formentereña con patatas chips caseras y huevos fritos. 2 3	250€/kg
Bogavante nacional a la formentereña con patatas chips caseras y huevos fritos. 2 3	140€/kg
Sardinillas al jospes.	18€

SIDES

Espárragos trigueros con trufa negra.	17€
Parrillada de verduras. 8	15€
Pimientos de Padrón.	9€
Pimientos del piquillo.	8€
Patatas chips caseras.	8€
Extra de caviar Beluga 10gr. 4	35€
Extra de trufa negra 10gr.	25€
Extra de caviar albino 10gr. 4	60€

LATERÍO

Anchoa de Santoña 00 23k oro. 4	42€
Anchoa de Santoña 00. 4	36€
Mejillón en escabeche. 14	12€
Berberechos al natural. 14	15€
Sardinillas picantes. 4	15€

POSTRES

Orgasmo de chocolate. 1 3 6 7	12€
Tarta de queso Bilbao Berria. 1 3 6 7	12€
Beso by Oriol Balaguer. 1 3 7	12€
Sashimi de fruta de temporada.	11€

Surtido de helados artesanales.
3 uds. a elegir: fresa/fresa, nata/choco mango o triple chocolate.

ALÉRGENOS:

1. Gluten | 2. Crustáceos | 3. Huevos
4. Pescado | 5. Cacahuets | 6. Soja | 7. Leche
8. Frutos de cáscara | 9. Apio | 10. Mostaza | 11. Sésamo
12. Dióxido de azufre y sulfitos | 13. Altramuces | 14. Moluscos

Si precisa más información sobre la presencia de alérgenos diríjase por favor a nuestro personal, que estará encantado de atenderle. Para ofrecerles un mejor servicio y evitar esperas en el momento de abonar sus cuentas, permítanos indicarles que únicamente aceptaremos un **MÁXIMO DE TRES TARJETAS DE CREDITO POR MESA.**

Disponemos de menú infantil (consultar con nuestro personal). **20% DE RECARGO EN PLAYA no incluido en el PVP** marcado.

Precios con IVA incluido.

En la cuenta de su mesa nos hemos tomado la libertad de añadir 1,00€ destinado a "Dos besos para dos causas", una iniciativa solidaria de BesoBeach. La recaudación se destinará íntegra y conjuntamente a una causa social y una ambiental de la zona. Si desea más información, que ese euro no sea añadido a su cuenta o que su aportación sea mayor, indíquelo por favor a su camarero.

SERVICE CHARGE OPCIONAL DE 10% INCLUIDO EN CUENTA. Si quieres modificar el importe destinado al servicio y trabajo del personal avise a su camarero.

Les recordamos que el **consumo mínimo** por persona es de **75€.**