

Entrantes fríos

Ostra francesa Nº2 "Daniel Sorlut"	4,95€
<i>Ostras.</i>	
Jamón ibérico de bellota 5J, pan tostado en leña	28,00€
<i>Gran reserva jamón ibérico de bellota 80g, sal marina.</i>	
Anchoas "M.A. Revilla" en mantequilla ecológica, pan tostado en leña (6 uds)	18,00€
<i>Anchoas, lácteos, harina.</i>	
Atún salvaje ahumado, marinado en miel de palma, almendras fritas del Teide. ..	12,00€
<i>Atún, miel, aceite de oliva, almendras.</i>	
Salmorejo cordobés	12,00€
<i>Tomate canario, pan de hogaza, aceite de oliva virgen, ajo, jamón, huevo.</i>	
Tomates canarios seleccionados aliñados en AOVE y vinagre "macho" Monje	12,00€
<i>Tomate, cebolla, AOVE, vinagre.</i>	
Ensaladilla de papa negra, mayonesa de "Santa Teresa "	12,00€
<i>Papa negra, cebolla, pimienta negra molida con mayonesa.</i>	
Ensalada de pulpo, tomate y aguacate canario, AOVE, vinagre "macho" Monje	20,00€
<i>Pulpo, cebolla, aguacate, tomate, pimienta palmera, AOVE, vinagre.</i>	
Ceviche de corvina del Atlántico, aguacate canario, leche de tigre	16,00€
<i>Pescado, aguacate, cilantro, cítricos, hierbas aromáticas, ají amarillo, cebolla morada, choclo.</i>	
Tartar de lomo de atún rojo, aguacate canario, salsa kimchee (Posibilidad de añadir caviar al peso)	25,00€
<i>Atún rojo con salsa de kimchee y soja, cebolla y aguacate.</i>	

Entrantes Calientes

Croquetas de pescado (6 uds)	12,50€
<i>Lácteos, pescados, harina.</i>	
Gamba roja de Garrucha (cocida o a la brasa) (6 uds)	22,00€
<i>Gamba roja, sal.</i>	
Carabinero de La Santa a la brasa, espuma de papa canaria, yema de huevo (Posibilidad de añadir caviar al peso) (unidad)	24,00€
<i>Carabinero, papas, lácteos, sal, pimienta negra, huevo.</i>	
Calamar del Atlántico frito en anillas, salsa ali oli con su tinta	17,00€
<i>Calamar, aceite, ajo, tinta de calamar.</i>	
Pulpo (cocido o a la brasa), papas sancochadas, AOVE y pimentón de la Vera	24,00€
<i>Pulpo, papa negra, AOVE y pimentón.</i>	
Huevos rotos y papas fritas, carabinero de La Santa con el jugo de su cabeza	28,00€
<i>Carabinero, papas, sal, pimienta negra, huevo.</i>	

Carne

Lomo bajo "Black Angus", pimientos de piquillo confitados (Mínimo 300 g)	12,00€/100 g
<i>*Todas las verduras y hortalizas que utilizamos son de cercanía.</i>	

Precios expresados en Euros (€) e incluyen IGIC. Menú y precios sujetos a modificaciones eventuales ¡Atención! en los platos de nuestra carta no mencionamos todos los ingredientes utilizados. Por favor si usted padece alguna alergia comuníquese a su camarero.

Arroces, paellas y fideuás Mínimo 2 personas / Precio por persona

Arroz "del Señolet", gambas y pescado	25,00€
<i>Arroz, aceite, langostino, pescado, sofrito, fumet, pimentón de la Vera</i>	
Arroz negro de sepia y chopitos	22,00€
<i>Arroz, aceite, sepia, chopito, sofrito, fumet</i>	
Arroz de carabinero de La Santa	34,00€
<i>Arroz, aceite, carabinero, sofrito, azafrán, fumet, pimentón de la Vera</i>	
Arroz caldoso de bogavante azul de la Ría	34,00€
<i>Arroz, bogavante, aceite, sofrito, fumet, azafrán</i>	
Arroz de pulpo	26,00€
<i>Arroz, pulpo, pimentón ahumado de la Vera, azafrán, mojo rojo</i>	
Arroz de verduras en crudité	18,00€
<i>Arroz, aceite, verduras, sofrito, pimentón dulce de la Vera, caldo de verduras</i>	
Fideuá de gamba roja de Garrucha	32,00€
<i>Pasta, gamba roja, aceite, sofrito, fumet</i>	

Pescados

Ventresca atún, ajo blanco de coco	32,00€
<i>Atún, almendra, pan, ajo morado, jerez, aceite, coco.</i>	
Merluza de Lanzarote, salsa de vino blanco	26,00€
<i>Merluza, vino blanco, hortalizas, champiñón, lácteo.</i>	
Solomillo de atún a la brasa, salsa romesco	26,00€
<i>Atún, almendras, tomate, pan, aceite, vinagre.</i>	
Dorada brasa a la bilbaína, papa y tomillo	24,00€
<i>Dorada, papa, aceite, ajo, tomillo.</i>	
Pescado a la brasa en lomos (Lubina, Mero, Pargo)	32,00€
Pescado expositor a la brasa enteros	
Rodaballo	65,00€/Kg
Corvina	49,00€/Kg
Lubina	60,00€/Kg

Clásicos de la casa

Tosta del Beso	38,00€
<i>Pan untado en mantequilla y tostado, con caviar Siberiano. (4 und)</i>	
Bogavante azul de la Ría, a la brasa	12,00€/100g
Cangrejo real, mantequilla ahumada caliente (100 g)	22,00€/100g
Caviar "Zar SIBERIAN"	20 g 33,00€ / 30 g 49,00€ / 50 g 80,00€ / 100 g 155,00€
Caviar "Zar OSETRA"	30 g 75,00€ / 50 g 120,00€ / 100 g 230,00€
Caviar "Zar BELUGA IRANÍ"	30 g 180,00€ / 50 g 300,00€

**El caviar se sirve con blinis y creme fraiche*

Guarniciones

Papas frías	6,00€
Papas negras arrugadas	8,00€
Crudités de verduras ahumadas (Brocoli, coliflor, champiñón, calabacín, zanahoria, tomate)	6,00€
Pimientos de piquillo confitados (Pimiento piquillo, mantequilla)	8,00€

**Todos nuestros arroces estan elaborados con arroces de la marca "Molino Roca". Arroces envejecidos durante dos años en el molino de la marca, situado en el entorno del Alto Palancia (Sagunto, Valencia)*



BésameMucho

arrocería | marisquería | grill

Tenerife

Postres

Crêpes Suzette, helado de vainilla 12,00

Harina, vainilla, lácteos, Gran Marnie. (Acabado en mesa)

Tarta "del beso" de queso, coulis de frutos rojos .. 12,00

Galleta, queso cremoso, frutos rojos. (Para 2 personas)

Torrija de pan brioche caramelizada, helado de canela, crema de almendras 12,00

Harina, azúcar, lácteos, canela.

Tatin de manzana, helado de vainilla 12,00

Manzana, vainilla, harina, lácteos. (Para 2 personas)

Cremoso chocolate blanco "Valhrona Ivoire" 6,00

Chocolate, gelatina yuzu, esponja de almendra.

Helados y sorbetes 7,00

