MENU

HACIENDO BOCA

- **Con las manos.**
- **Para compartir.**
- **Al centro**
- **Pa mí sólo**

18 • **Que no nos falte de ná**

Platazo de **Jamón ibérico** 50% cebo de campo.

9 • **Alcauciles confitados con salmón ahumado y jamón (2 uds)** PESCADO CRUSTÁCEOS

11 • **Surtido de croquetas (6 uds)** GLUTEN LÁCTEOS CRUSTÁCEOS PESCADO HUEVOS MOSTAZA FRUTOS DE CÁSCARA

Preguntar al camarero de que son hoy.

13.5 • **Ración de choquito frito.** LÁCTEOS CRUSTÁCEOS PESCADO

¿Somos choqueros o no????

10 • **Ensaladilla Monajuana** SULFITOS CRUSTÁCEOS PESCADO HUEVOS

12 • **Nachos Monajuana** LÁCTEOS SULFITOS GLUTEN SOJA

3.8 • **Anchoas del Cantábrico sobre salmorejo (ud)** PESCADO SULFITOS GLUTEN

17 • **Tabla de quesos de nuestra Andalucía querida!!** LÁCTEOS SULFITOS FRUTOS DE CÁSCARA

12.5 • **Lingotes de Bravas** LÁCTEOS SULFITOS

8.8 • **Pan bao (2 uds)** LÁCTEOS SULFITOS GLUTEN SOJA MOSTAZA HUEVOS

6 • **Salmorejo de frutos rojos con crujiente de ibérico y huevo** GLUTEN SULFITOS HUEVOS

Beach Club Monajuana
Avda Francisco Montenegro S/Nº
(Junto a Fuente De Las Naciones). Huelva

Monajuanabeach.club
@monajuana

MENU

PESCADOS.

22 • **Corvina al horno con puré de raíz de apio y verduras.** 

21 • **Bacalao confitado con alioli gratinado sobre pisto casero.** 

18.5 • **Tataki de atún** 

CARNES.

34 • **Lomo bajo de vaca maduración + 30 días con guarnición de verduras al vapor.**

22 • **Costillar de BBQ con chips de boniato frito casero.** 

17 • **½ Pollo de corral adobado al horno con patatas gajo al tomillo.** 

21 • **Codillo de cerdo glaseado con chips de boniato frito.** 

18 • **Abanico ibérico a la brasa con guarnición de patatas gajo al tomillo.**

20 • **Presa ibérica a la brasa sobre puré de boniato y verduras al vapor.** 

12.5 • **Hamburguesa 100% vacuna y patatas fritas caseras extracrujientes.** 

GUARNICIONES EXTRA

Patatas fritas caseras ultracrujientes.	**5**	Verduras al vapor.	**5**
Chips de boniatos caseros.	**6**	Puré de Boniato casero.	**5**

Beach Club Monajuana
Avda Francisco Montenegro S/Nº
(Junto a Fuente De Las Naciones). Huelva

Monajuanabeach.club
@monajuana

MENU

ENSALADAS.



- **Aguacate braseado coronado con langostinos** **14**



- **Tomate de la huerta sobre salmorejo con cecina de León** **12.5**



- **Chuletón de Coliflor a la brasa con salsa Pedro Ximenez** **13.5**



- **Ensalada viva Cesar** **10.5**



- **Ensalada Griega** **14**

ARROCES Y PASTAS.

19/PERS • **Arroz de ternera con tuétano a la brasa (2px)** 

13/PERS • **Arroz ibérico (2px).** 

12/PERS • **Arroz marinero (2px).** 

16/PERS • **Arroz de merluza confitada y salicornia de marisma (2px).** 

12.5 • **Arroz risotto de setas.** 

POSTRES

- **Mousse de maracuyá.**
- **Crujiente de pistacho**
- **Tiramisú clásico**
- **Crema Lotus.**

5.5

NUESTRA TARTAS

5.5

- **Tarta de galleta de la abuela Juana.**
- **Muerte por chocolate.**
- **Tarta de zanahoria.**
- **Tarta de queso.**

PREVENCIÓN DE ANISAKIS

En Monajuana Beach Club , los productos de pescas derivados de pescados o moluscos cefalópodos, que se van a consumir crudos , escabechados, en salazón o sometidos a cualquier otro tratamiento si este es insuficiente para matar las larvas de anisakis viables. SE CONGELAN a una temperatura igual o inferior a -20°C durante un tiempo mínimo de 24 HORAS según establece el REal Decreto 1021/2022 del 13 de Diciembre, por el que segulan determinados requisitos en materia de higiene de la producción, y comercialización de los productos alimenticios en establecimientos de comercio al pormenor.