



HACIENDO BOCA

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

- **Que no nos falte de ná** **18**
Platazo de **Jamón ibérico** 50% cebo de campo.
- **Aguacate braseado coronado con langostinos** **14**
Aguacate relleno con brunoise de pepino, manzana y langostino bañado en crema de coco
- **Alcachuciles confitados con salmón ahumado y jamón (2 uds)** **9**
- **Surtido de croquetas (6 uds)** **11**
Preguntar al camarero de que son hoy.
- **Ración de choquito frito.** **13.5**
¿Somos choqueros o no????
- **Finger de pollo crujientes y caseritos. (5uds)** **10**
- **Nachos Monajuana** **11.5**
- **Anchoas del Cantábrico sobre salmorejo (ud).** **3.8**
- **Tabla de quesos de nuestra Andalucía querida!!** **17**
- **Lingotes de Bravas** **12.5**
- **Pan bao (2 uds)** **8.8**
- **Salmorejo de frutos rojos con crujiente de ibérico y huevo** **6**





ENSALADAS.

- 10 • Ensaladilla Monajuna.
- 12.5 • Tomatito rajao con lomo de atún

PESCADOS.

- Corvina al horno con puré de raíz de apio y verduras. 21.5
- Bacalao confitado con alioli gratinado sobre pisto casero. 20.5
- ½ Pargo a la Bilbaína con crema de Apionabo y verduras al vapor 20.5
- Tataki de atún 16.5

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

ARROCES Y PASTAS.

- 22 • Arroz marinero (2px). • Arroz risotto de setas(1px) 12.5
- 24 • Arroz ibérico (2px). • Lasaña de carrillera. 12.5
- 26 • Arroz verde (2px).

"Elogía al chef del mar ". Arroz con fumé de alga marina con merluza y mejillones.





POSTRES

- Mousse de naranja.
- Tiramisu clásico.
- Tiramisú de pistacho
- Crema Lotus.

5.5



NUESTRA TARTAS

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

5.5

PREVENCIÓN DE ANISAKIS

En Monajuna 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.

CARTA DE ALÉRGENOS.

EN CASO DE ALGUNA INTOLERANCIA ALIMENTICIA PREGUNTAR POR CARTA DE ALÉRGENOS QUE GUSTOSAMENTE PONDREMOS A SUS DISPOSICIÓN



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

Monajanabeach.club
@monajuna