



HACIENDO BOCA

- Con las manos.
- Al centro
- Para compartir.
- 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)



11 • Surtido de croquetas (6 uds)



Preguntar al camarero de que son hoy.

13.5 • Ración de choquito frito.

¿Somos choqueros o no????



10 • Ensaladilla Monaiuana



12 • Nachos Monajuana



3.8 • Anchoas del Cantábrico sobre salmorejo (ud)



17 • Tabla de quesos de nuestra Andalucía querida!!



12.5 • Lingotes de Bravas



8.8 • Pan bao (2 uds)



6 • Salmorejo de frutos rojos con crujiente de ibérico y huevo





PESCADOS.

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



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



- 20.5 • ½ Pargo a la Bilbaína con crema de Apionabo y verduras al vapor



- 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





ENSALADAS.



- Aguacate braseado coronado con langostinos 14



- Tomatito rajao con lomo de atún 12.5



- Chuletón de Coliflor a la brasa con salsa romesco 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.



- Tiramisú clásico



- Crema Lotus.



5.5

NUESTRA TARTAS

- Tarta de galleta de la abuela Juana.



5.5

- Muerte por chocolate.



- Tarta de zanahoria.



- Tarta de queso.



PREVENCIÓN DE ANISAKIS

En Monajua 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 se regulan determinados requisitos en materia de higiene de la producción, y comercialización de los productos alimenticios en establecimientos de comercio al por menor.



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

Monajuanabeach.club
@monajua