



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.
- **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????
- **Ensaladilla Monajwana** 10
- **Finger de pollo crujientes y caseritos. (5uds)** 10
- **Nachos Monajwana** 12
- **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





PESCADOS.

- Corvina al horno con puré de raíz de apio y verduras. 22
- Bacalao confitado con alioli gratinado sobre pisto casero. 21
- ½ Pargo a la Bilbaína con crema de Apionabo y verduras al vapor. 20.5
- Tataki de atún 18,5

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





DE LA HUERTA.

- 14 • Aguacate braseado**
Aguacate relleno con brunoise de pepino, manzana y langostino bañado en crema de coco
- 12.5 • Tomate Rajao con lomo de atún.**
- 13.5 • Chuletón de Coliflor a la brasa con salsa romesco.**
- 10.5 • Ensalada viva Cesar.**
- 14 • Ensalada Griega.**

ARROCES Y PASTAS.

- Arroz de ternera con tuétano a la brasa (2px)** **19/PERS**
- Arroz ibérico (2px).** **13/PERS**
- Arroz marinero (2px).** **12 /PERS**
- Arroz de merluza confitada y salicornia de marisma (2px).** **16/PERS**
"Elogía al chef del mar ". Arroz con fumé de alga marina con merluza y mejillones.
- Arroz risotto de setas(1px)** **12.5**
- Lasaña de carrillera.** **12.5**





POSTRES

- Mousse de naranja.
- Tiramisu 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.

CARTA DE ALÉRGENOS.

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



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

Monajuanabeach.club
@monajuana