MENU

HACIENDO BOCA

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

- **Que no nos falte de ná** **18**
  Platazo de **Jamón ibérico** 50% cebo de campo.
- **Alcahuciles 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 Monajuana** **10**
- **Nachos Monajuana** **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**

MENU

PESCADOS.

- **Corvina al horno con puré de raíz de apio y verduras.** **22**
- **Bacalao confitado con alioli gratinado sobre pisto casero.** **21**
- **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**

MENU

DE LA HUERTA.

- **14** **Aguacate braseado**
  Aguacate relleno con brunoise de pepino, manzana y langostino bañado en crema de coco
- **12.5** **Tomate de la huerta sobre salmorejo con cecina de León**
- **13.5** **Chuletón de Coliflor a la brasa con salsa Pedro Ximenez**
- **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**

POSTRES

- **Mousse de maracuyá.**
- **Crujiente de pistacho.**
- **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