



## ABRIENDO BOCA



1/ Ensaladilla picante. La de Juana... La auténtica.	9,00
2/ Ensaladilla de gambas con mahonesa de gambas y más gambas.	12,00
3/ Croquetas de carabineros.	11,50
4/ Mejillones Perú Style. Picoso, cítrico y con un toque de coco.	12,00
5/ Puntas de solomillo de retinto al Vermut de Chiclana con setas Shiitake.	16,00
6/ Delicias de pollo en adobo con mahonesa de kimchee.	11,00
7/ Tacos de costillas confitadas. Estilo Shangai.	13,50
8/ Hamburguesitas de gambas. Con alioli de algas y lima. 4 unidades de puro mar dentro de unos panecillos.	16,00



## PESCAITO FRITO



9/ Chocos con alioli de tinta.	12,50
10/ Boquerones.	12,50
11/ Calamares.	12,50
12/ Cazón en adobo.	12,50
13/ Cartucho de pescaito.	15,50



## BIEN FRESQUITO



14/ Salmorejo Mediterráneo. Con mojama y huevo de codorniz.	7,50
15/ Salmorejo de remolacha. Con queso payoyo y almendras.	7,50
16/ Ensalada César "Cuida tu Body". Pollo a baja temperatura, salsa de yogurt y picatostes integrales... Bien sano...	13,00
17/ Ensalada mixta. Tronco de atún en aceite, aceitunas negras y cebolla morada.	11,50
18/ Ensalada thai con Cangrejo de concha blanda. No lo pases por alto... un plato difícil de olvidar.	15,50



## ROJO, SALVAJE Y DE ALMADRABA



19/ Trío de atún rojo. Tartar, sashimi y plancha.	18,50
20/ Mojama extra.	10,50
21/ Ceviche atrevido.	17,00
22/ Ventresca de atún con piriñaca.	23,50
23/ Tarantelo con salsa de gazpacho, encurtidos y mucho amor.	21,50



## DE PRIMERO DE MOJAMA



25/ Plumilla ibérica asada a baja temperatura. 100% ibérico.	17,00
26/ Huevos con jamón y patatas caseras.	13,50
27/ Pluma ibérica a la parrilla. 100% ibérico.	18,00
28/ Albóndigas de calamares a la gaditana. Para bailar por alegrías.	16,00
29/ Hamburguesa premium. Elige tu versión. Americana con cheddar y beicon o Payoya con la nueva salsa de queso y champiñones picante.	14,00
30/ Solomillo de retinto al grill. Certificado.	22,50



## ESPECIALES DEL DÍA



\* Pregunta a los camareros por nuestros fuera de carta.

**Mojama los cría y ellos se juntan.**

#caráctermojama



¿Tienes alguna alergia o intolerancia? Disponemos de información para personas alérgicas o intolerantes. Adaptamos nuestros platos a ti. Todos nuestros platos están cocinados al momento.

\*\* Pan y picos 1.70 por persona. I.V.A 10% incluido



## A NADIE LE AMARGA UN DULCE

1/ Queso Payoyo semicurado con membrillo y copa de moscatel.	5,80
2/ Queso Payoyo semicurado con membrillo para compartir.	7,50
3/ Crema de tiramisú casera.	4,50
4/ Tarta de queso La Viña, casera. Una receta única.	4,50
5/ Brownie de chocolate y nueces con helado de vainilla crocanti.	6,80
6/ Ensalada de fruta fresca. con helado de yogurt búlgaro natural.	5,50



## ZUMOS Y BATIDOS NATURALES

7/ Clásico. Zumo de naranja recién exprimido. Vitamina C por un tubo.	3,50
8/ Ice Beach. Zumo natural de fresa, piña y jengibre que te dejará helado.	4,50
9/ Tropical Beach. Zumo natural de kiwi, naranja y papaya. Puro ritmo tropical.	4,50
10/ Frapuccino de vainilla. Café, helado de vainilla y crema. Para despertar.	5,20



## COCTELERÍA

11/ Mojito clásico. Ron, limón, hierbabuena, azúcar de caña y un toque de angostura.	7,00
12/ Daikiri de fresa. Ron, fresa natural, azúcar de caña, zumo de limón y triple seco.	7,50
13/ Cocoloco de remate Ron, tequila, zumo de limón y helado de leche de coco.	8,00
14/ Piña colada. Ron, Mangaroca, piña natural, leche y azúcar de caña.	8,00
15/ Caipirinha. Cachaça, lima y azúcar de caña.	7,50



## LICORES PREMIUM

16/ Barceló Imperial.	9,00
17/ Brugal 1.888.	9,00
18/ Carlos I PX. Gran Reserva.	9,00
19/ Cardenal Mendoza.	8,00
20/ Macallan 12 años.	13,50
21/ Johnnie Walker Double Black.	9,50
22/ Cardhu 12.	9,00
23/ Chivas Mizunara.	10,50
24/ Jameson Black Barrel.	9,50
25/ Grey Goose.	9,50



## GINEBRAS RECOMENDADAS

26/ Bulldog. Con regaliz y lima deshidratada.	8,50
27/ Citadelle. Con naranja sanguina deshidratada.	9,00
28/ Gin Mare. Con romero y lima deshidratada.	9,00
29/ Nordés. Con lima deshidratada y manzana.	8,50
30/ Martin Miller's. Con canela y naranja sanguina deshidratada.	8,50
31/ G'Vine. Con manzana y uvas.	9,00
32/ Hendrick's. Con pepino y pimienta rosa.	9,00
33/ Brockman. Con piel de naranja y arándanos.	9,00
34/ London 1. Con piel de naranja y piel de limón.	9,00
35/ Bombay Sapphire. Con canela y piel de limón.	8,50

Lo que no mata, brownie.

#caráctermojama





## CAVAS Y CHAMPAGNA



<b>01 / AT ROCA BRUT RESERVA.</b> Bodega Agustí Torrello Roca Penedés. Macabeo, Xarello y Parellada.	--	18,50
<b>02 / AT ROCA ROSAT RESERVA.</b> Bodega Agustí Torrello Roca Penedés. Macabeo y Garnacha Negra.	--	20,00
<b>03 / MÖET &amp; CHANDON IMPERIAL</b> Bodega Moët & Chando Epernay. Pinot Noir, Pinot Meunier y Chardonnay.	--	55,00

## Dame playa y dime tonto.

#caráctermojama



## BLANCOS



<b>04 / KNAIA.</b> Bodegas Naia. D. O. Rueda - Verdejo y S. Blanc.	2,80	14,00
<b>06 / PATO MAREAO.</b> Bodegas Bouza. Rías Baixas - Albariño.	--	15,50
<b>07 / JOSÉ PARIENTE.</b> Bodegas Menade. D. O. Rueda - Verdejo.	--	17,50
<b>08 / NORA DA NEVE.</b> Bodegas Viña Nora. D. O. Rías Baixas. Albariño.	--	32,00
<b>09 / LOURO.</b> Bodegas Rafael Palacios. Valdeorras. Godello.	--	23,00
<b>10 / MATALIÁN SEMIDULCE.</b> Bodegas Primitivo Collantes. Vino de Chiclana. Palomino Fino y Moscatel.	2,80	14,00

## ROSADOS



<b>11 / PRÍNCIPE DE VIANA.</b> Bodegas Príncipe de Viana. D. O. Navarra. Garnacha Tinta.	2,80	13,00
<b>12 / FORLONG.</b> Bodegas Forlong. VT. de Cádiz. Cabernet Sauvignon y Tintilla de Rota.	--	16,50

## TINTOS



<b>13 / BAIGORRI.</b> Bodegas Baigorri. D. O. Rioja. Maceración carbónica 100%. Tempranillo.	3,00	15,50
<b>14 / GARUM.</b> Bodegas Luis Pérez. VT. de Cádiz. Merlot, Syrah y Petit Verdot.	--	18,00
<b>15 / FINCA DE RESALSO.</b> Bodegas Emilio Moro. D. O. Ribera Del Duero. Tinto Fino.	3,00	17,00
<b>16 / PSI.</b> Bodegas Domingo de Pingus. D. O. Ribera Del Duero. Tempranillo y Garnacha Negra.	--	48,00
<b>18 / RAMÓN BILBAO EDICIÓN LIMITADA.</b> Bodegas Domaine Tournon. D. O. Rioja - Crianza 18 Meses. 100% Tempranillo.	--	19,50
<b>19 / MATARROMERA.</b> Bodegas Matarromera. D. O. Ribera Del Duero. Tempranillo.	--	34,00
<b>20 / BAIGORRI.</b> Bodegas Baigorri. D. O. Rioja. Crianza 14 meses. 90% Tempranillo, 10% Otras Variedades.	--	18,00

## Al vino, vino.

#caráctermojama





## ABRIENDO BOCA

**1/ Ensaladilla picante.**  
La de Juana... La auténtica.



**2/ Ensaladilla de gambas con mahonesa de gambas y más gambas.**



**3/ Croquetas de carabineros.**



**4/ Mejillones Perú Style.**  
Picoso, cítrico y con un toque de coco.



**5/ Puntas de solomillo de retinto al Vermut de Chiclana con setas Shiitake.**



**6/ Delicias de pollo en adobo con mahonesa de kimchee.**



**7/ Tacos de costillas confitadas.**  
Estilo Shangai.



**8/ Hamburguesitas de gambas.** Con alioli de algas y lima. 4 unidades de puro mar dentro de unos panecillos.



## PESCAITO FRITO

**9/ Chocos con alioli de tinta.**



**10/ Boquerones.**



**11/ Calamares.**



**12/ Cazón en adobo.**



**13/ Cartucho de pescaito.**



## BIEN FRESQUITO

**14/ Salmorejo Mediterráneo.**  
Con mojama y huevo de codorniz.



**15/ Salmorejo de remolacha.**  
Con queso payoyo y almendras.



**16/ Ensalada César "Cuida tu Body".**  
Pollo a baja temperatura, salsa de yogurt y picatostes integrales... Bien sano...



**17/ Ensalada mixta.** Tronco de atún en aceite, aceitunas negras y cebolla morada.



**18/ Ensalada thai con Cangrejo de concha blanda.** No lo pases por alto... un plato difícil de olvidar.



## ROJO, SALVAJE Y DE ALMADRABA

**19/ Trío de atún rojo:**  
Tartar, sashimi y plancha.



**20/ Mojama extra.**



**21/ Ceviche atrevido.**



**22/ Ventresca de atún con piriñaca.**



**23/ Tarantelo con salsa de gazpacho, encurtidos y mucho amor.**



## DE PRIMERO DE MOJAMA

**25/ Plumilla ibérica asada a baja temperatura.**  
100% ibérico.



**26/ Huevos con jamón y patatas caseras.**



**27/ Pluma ibérica a la parrilla**  
100% ibérico.



**28/ Albóndigas de calamares a la gaditana.**  
Para bailar por alegrías.



**29/ Hamburguesa premium.** Elige tu versión. Americana con cheddar y beicon o Payoya con la nueva salsa de queso y champiñones picante.



**30/ Solomillo de retinto al grill.** Certificado.



## ESPECIALES DEL DÍA

\* Pregunta a los camareros por nuestros fuera de carta.





**A NADIE LE AMARGA UN DULCE**

1/ Queso Payoyo semicurado con membrillo y copa de moscatel.



2/ Queso Payoyo semicurado con membrillo para compartir.



3/ Crema de tiramisú casera.



4/ Tarta de queso La Viña, casera. Una receta única.



5/ Brownie de chocolate y nueces con helado de vainilla crocanti.



6/ Ensalada de fruta fresca.



**Lo que no mata, brownie.**

#caráctermojama

