

mojama beach



#chiringuitoconalma



@mojamabeach



mojama beach

BEACH FOOD

” “El street food playero: bocados rápidos, sabrosos y sin reglas, para compartir (o no), con las manos en la mesa y los pies en la arena.”

GILDAS SOBRE RUEDAS

Tres gildas clásicas de aceituna, anchoas y piparra sobre una patatas chips bien playeras.

PESCADO - SULFITOS

MENOS DRAMA Y MÁS MOJAMA

Mojama de atún rojo salvaje de almadraba con almendras y AOVE

FRUTOS CON CÁSCARA - PESCADO

ENSALADILLA GAMBERRA

Creмосa, con gambas y crujiente de maíz con guindilla que pica... pero gusta. Como los amores de verano.

CUSTÁCEOS - HUEVO - SOJA - SULFITOS

CROQUETAS DE CHIPIRONES EN SU TINTA

Oscuras, melosas y con ganas de liarla.

GLUTEN - MOLUSCOS- HUEVO - LÁCTEOS

BOMBA DE CARRILLADA

Dúo de miniburgers brutales con alma de guiso.

Dos bocados de carrillada guisada a fuego lento, metida en pan brioche mini con nuestra mayo secreta Cádiz en esteroides.

GLUTEN - FRUTOS CON CÁSCARA - LÁCTEOS - SOJA - SULFITOS

DELICIAS DE POLLO

Pechuga de pollo en adobo, acompañados con nuestra salsa de kimchi.

GLUTEN - CRUSTÁCEOS - PESCADO - SOJA - SULFITOS

NACHOS DE PISTO CON HUEVO

“Nachos crujientes, pisto casero, crema de queso payoyo y huevo frito (sí, de Gallinas y Cobardes).”

HUEVOS - LACTEOS - SULFITOS

CROQUETAS DE JAMÓN

Con jamón auténtico y cremosidad interior cuántica.

**GLUTEN - HUEVO - LÁCTEOS - TRAZAS DE PESCADO, MOLUSCO
CRUSTÁCEOS - SOJA - MOSTAZA**





VERDURAS CON ARTE

Ni carne, ni pescado. Pero con más gracia que un tanguillo.

HUMUS DE ZANAHORIAS ALIÑADAS

Veganismo 100% andaluz.

GRANOS DE SÉSAMO - SULFITOS

ENSALADA 3 TOMATES

Tres tipos de tomate, de Conil, secos y Cherrys, aceitunas negras y cebolla morada.”

SULFITOS

ATÚN AL DESNUDO

Rojo, salvaje, de almadraba y al desnudo. Aquí no hay trampas ni fuego: solo sabor en estado puro.”

AJO COCO

Dados de atún rojo salvaje de almadraba y uvas rebanadas sobre ajo blanco de coco.

GLUTEN - FRUTOS CON CÁSCARA - SULFITOS - PESCADO

CEVICHE ATREVIDO

Nuestro clásico ceviche de atún rojo salvaje de almadraba con mango y crema fría de aguacate

PESCADO - LACTEOS - SULFITOS

TARTAR

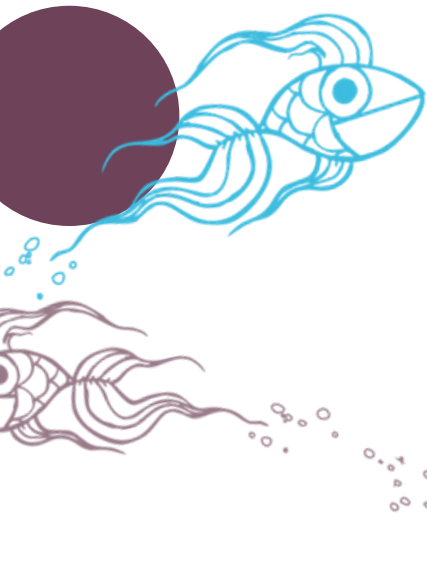
Tartar de atún rojo salvaje de almadraba con papaya, cebollino y un toque de habanero.

PESCADO



FRITO Y REBELDE

Crujiente, dorado y sin reglas. Si no deja mancha en el papelón, no es pescaíto frito.



TORTILLITAS DE CAMARONES

Libres de dopamina y pamplinas.

Unidad

GLUTEN - CRUSTÁCEOS - HUEVO

CHOCOS

Con alioli de su tinta.

GLUTEN - SOJA - MOLUSCO - PESCADO

BOQUERONES

Con sal de limón.

Pequeños, valientes y crujientes hasta la espina.

PESCADO - GLUTEN

CAZÓN EN ADOBO

Clásico sin complejos.

El de toda la vida, pero más feliz que nunca.

PESCADO - SULFITOS - CEREALES CON GLUTEN

SURTIDO DE PESCAÍTO

Chocos, cazón y boquerones.

Compartir es Vivir.

GLUTEN - MOLUSCOS - PESCADO - SULFITOS

FISH & CHIPS

Gallo frito con patatas y mayo de cilantro.

El fish & chips que pidió la nacionalidad andaluza.

GLUTEN - PESCADO - SULFITOS



Servicio de pan 2€ por persona
Precios con 10% de IVA incluidos



BARBATE EN LLAMAS

“Pescados con personalidad, directo del mar al plato, sin atajos ni disfraces.”

ATÚN CON HUEVOS

Solomillo de atún rojo salvaje de almadraba, patatas fritas  y huevos de G&C.
Un plato serio con nombre gamberro. Solo para valientes con hambre.

PESCADO - HUEVO

ALBÓNDIGAS DE CHOCO

Caseras, con gambas, patatas fritas y salsa marinera.
Cucharón y pan obligatorios.

GLUTEN - CRUSTÁCEOS - HUEVOS - MOLUSCOS - SOJA - SULFITOS

ATÚN SIN HUEVOS

Tarantelo de atún rojo  salvaje plancha ~~acompañado~~ solo de una piriñaca honesta y un alioli de algas para quien necesite compañía. Porque no todos los platos necesitan un huevo para tener presencia.

PESCADO - SOJA - SULFITOS

FRUTI DI MARE GADITANO

Tagliatelles de pasta fresca con salsa de carabineros, sepia y gambones.
GLUTEN - CRUSTACEOS - HUEVOS - LACTEOS - MOLUSCOS - PESCADOS - SULFITOS

INSTINTO CÁRNICO

“Carne en su punto y sin remordimientos. Aquí el hambre manda.”

HAMBURGUESA DE CHULETA DE VACA MADURADA

200 gr de hamburguesa a la parrilla en pan brioche con queso cheddar, salsa buffalo y lechuga fresca.

GLUTEN - HUEVO - SOJA - LACTEOS - SULFITOS

PLUMA DE CERDO IBÉRICO

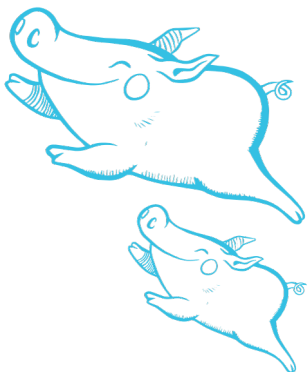
A la parrilla con sus patatas fritas y chimichurri a la gaditana.

SULFITOS

ABANICO IBÉRICO A BAJA TEMPERATURA

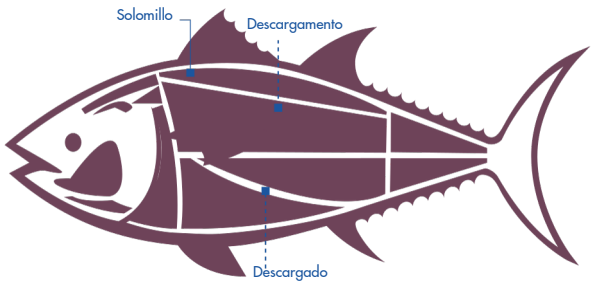
Con patatas y mojo verde.

SOJA - SULFITOS



Servicio de pan 2€ por persona
Precios con 10% de IVA incluidos

Nuestro Atún Rojo Salvaje de Almadraba



Gadira es nuestro único proveedor de atún rojo salvaje. Atún que proviene de la Almadraba de Cádiz y ha sido capturado según el método sostenible de la Almadraba.

PREVENCIÓN DE ANISAKIS

Todo el pescado que se va a consumir crudo, semicrudo o marinado, en Mojama Beach, es congelado a una temperatura igual o inferior a $-20\text{ }^{\circ}\text{C}$ durante al menos 24 horas, según establece el REAL DECRETO 1420/2006, de 1 de diciembre, sobre prevención de la parasitosis por Anisakis en productos de la pesca suministrados por establecimientos que sirven comida a los consumidores finales o a colectividades