



mojamabeach



@mojamabeach



mojamabeach

Vorspeisen



WÜRZIGER SALAT

Ein Klassiker.

10

TOMATEN

Tomatensalat mit Olivensaft, Orange und eingelegten Sardellen

12

MOJAMA

Getrockneter und gesalzener Thunfisch, mit Mandeln und einem Hauch von extra nativem Olivenöl (EVOO).

9

GEBRATENE PAPRIKA

Gebratene Paprika, mit Salz und Togarashi.

8

Wangenfleischbällchen

in Palo-Cortao-Sauce auf Strohkartoffeln mit Zuckerrohrhonig.

14

GARNELLEN-PUFFER

4 STÜCK.

10

HÜHNERKÖSTLICHKEITEN

Marinierte Hähnchenstäbchen, begleitet von Kimchi-Sauce.

12

CHIPI-KROKETTEN

Cremige Tintenfischkroketten in ihrer Tinte.

12

HEVOS MIT KNOBLAUCHGARNELEN

Zwei Spiegeleier mit Kartoffeln und Knoblauchgarnele.

15

GEBRATENER FISCH DES TAGES

Fragen Sie nach unserem gebratenen Fisch des Tages.

12

Brötchenservice 2 € pro Person. Preise inklusive 10 % Mehrwertsteuer



Spezialitäten

GLATTER REIS MIT SCHOKOS UND GARNELEN

Abgerundet mit einem Hauch Palo Cortao. (mindestens 2 Personen)

14 Preis pro Person

SCHOKO-FLEISCHBÄLLCHEN

Schoko-Fleishbällchen in Soße, mit Garnelen und Erbsen.

16

PAQUITO

Gebrautes Schweinefleisch-Bao mit gebratener Pfeffermayonnaise.

6

STRANDBURGUER

175 gr. von unserem gegrillten Rindfleisch mit Cheddar-Käse und Büffelsauce, auf Briochebrot mit Eichensalat.

15

LANGSAM GEGARTES FLANKENSTEAK

Auf dem Grill angebraten, serviert mit Kartoffeln und grüner Mojo-Sauce.

19

AGLIATELLE MIT TORO-FLEISCH

Frische Tagliatelle-Pasta, Toro-Fleischragout und geriebener Parmesan.

16

RETINTA RINDFLEISCH FILET

Gegrilltes Retinta Rindfleischfilet mit Pommes frites und gegri- ltem Ananas-Chimichurri.

24

GEBRATENES US BLACK ANGUS

Gegrillt und serviert mit hausgemachten Pommes frites.

24