

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.

7,50

MENOS DRAMA Y MÁS MOJAMA

Mojama de atún rojo salvaje de almadraba con almendras y AOVE

15

ENSALADILLA GAMBERRA

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

12

CROQUETAS DE CHIPIRONES EN SU TINTA

Oscuras, melosas y con ganas de liarla.

13

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.

12

DELICIAS DE POLLO

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

14

NACHOS DE PISTO CON HUEVO

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

16

CROQUETAS DE JAMÓN

Con jamón auténtico y cremosidad interior cuántica.

12





VERDURAS CON ARTE

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

HUMUS DE ZANAHORIAS ALIÑADAS

Veganismo 100% andaluz.

12

ENSALADA 3 TOMATES

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

14

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.

19

CEVICHE ATREVIDO

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

22

TARTAR

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

23



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

3

CHOCOS

Con alioli de su tinta.

15

BOQUERONES

Con sal de limón.

Pequeños, valientes y crujientes hasta la espina.

14

CAZÓN EN ADOBO

Clásico sin complejos.

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

14

SURTIDO DE PESCAÍTO

Chocos, cazón y boquerones.

Compartir es Vivir.

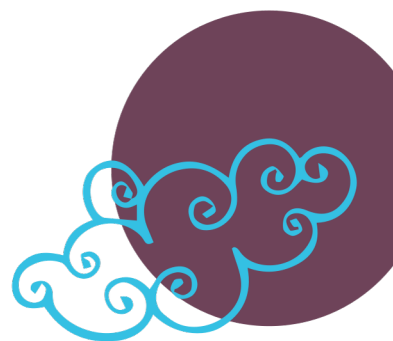
16

FISH & CHIPS

Gallo frito con patatas y mayo de cilantro.

El fish & chips que pidió la nacionalidad andaluza.

15





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.*

25

ALBÓNDIGAS DE CHOCO

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

18



~~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.

23

FRUTI DI MARE GADITANO

Tagliatelles de pasta fresca con salsa de carabineros, sepia y gambones.

19

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.*

18

PLUMA DE CERDO IBÉRICO

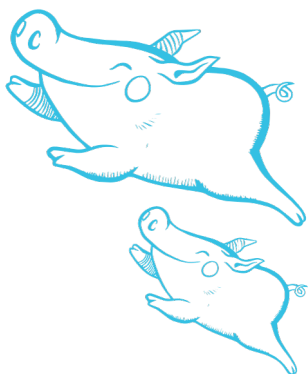
A la parrilla con sus patatas fritas y chimichurri a la gaditana.

23

ABANICO IBÉRICO A BAJA TEMPERATURA

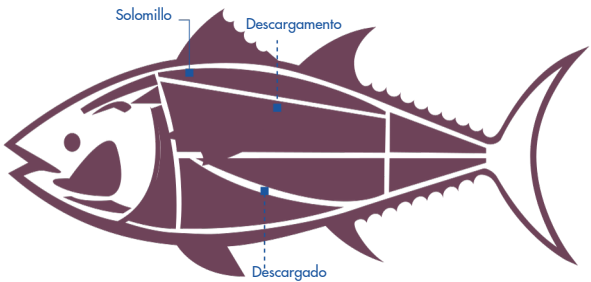
Con patatas y mojo verde.

22



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°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