



mojama beach

chiringuito con alma

LA BARROSA · CÁDIZ · SEIT 2014 · SPEISEKARTE



01 · MIT DER HAND

BEACH FOOD

Street Food am Strand, zum Essen mit den Händen und den Füßen im Sand.

GILDAS SOBRE RUEDAS <i>Klassische Spieße aus Olive, Sardelle und Guindilla-Paprika auf knusprigen Kartoffelchips.</i> FISCH · SULFITE	8
MENOS DRAMA Y MÁS MOJAMA <i>Mojama vom wilden Almadraba-Thunfisch mit Mandeln und nativem Olivenöl.</i> SCHALENFRÜCHTE · FISCH	16
EL REGRESO DE LA ENSALADILLA PICANTE <i>Cremiger spanischer Kartoffelsalat mit Mayonnaise, Salat und Chili-Schärfe.</i> <i>Juanas Rezept, nach einem Jahr zurück auf der Karte — das Geheimnis verrät sie nicht.</i> EI · SULFITE	13
CROQUETAS DE CHIPIRONES <i>Baby-Tintenfisch in seiner Tinte. Dunkel, zart und frech.</i> GLUTEN · WEICHTIERE · EI · MILCH	13
BOMBA DE CARRILLADA <i>Zwei Mini-Brioche-Burger mit langsam geschmorter Schweinebacke und Geheim-Mayo.</i> GLUTEN · SCHALENFRÜCHTE · MILCH · SOJA · SULFITE	12
DELICIAS DE POLLO <i>Mariniertes Hähnchenbrustfilet mit unserer Kimchi-Sauce.</i> GLUTEN · KREBSTIERE · FISCH · SOJA · SULFITE	15
NACHOS DE PISTO CON HUEVO <i>Knusprige Nachos, hausgemachtes Pisto, Payoyo-Käsecreme und Spiegelei.</i> EI · MILCH · SULFITE	16
CROQUETAS DE JAMÓN <i>Mit echtem Serrano-Schinken und cremigem Kern.</i> GLUTEN · EI · MILCH · KREBSTIERE · SOJA · SENF · SPUREN VON FISCH & WEICHTIEREN	12



02 · RAW BAR

THUNFISCH PUR

Rot, wild, Almadraba und nackt. Keine Tricks, kein Feuer: purer Geschmack.

AJO COCO <i>Würfel vom wilden Thunfisch und Trauben auf Kokos-Ajoblanco.</i> GLUTEN · SCHALENFRÜCHTE · FISCH · SULFITE	21
CEVICHE ATREVIDO <i>Unser klassisches Ceviche vom wilden Thunfisch mit Mango und kalter Avocadocreme.</i> FISCH · MILCH · SULFITE	23
TARTAR <i>Tatar vom wilden Thunfisch mit Papaya, Schnittlauch und einem Hauch Habanero.</i> FISCH	24



03 · GRÜN

GEMÜSE MIT STIL

Weder Fleisch noch Fisch. Aber mit mehr Charme als ein Tanguillo.

HUMUS DE ZANAHORIAS ALIÑADAS <i>100% andalusischer Veganismus.</i> SESAM · SULFITE	13
ENSALADA 3 TOMATES <i>Drei Tomatensorten aus Conil, getrocknet und Cherry, mit Thunfischbauch, schwarzen Oliven und roten Zwiebeln.</i> FISCH · SULFITE	15

Den Sonnenuntergang postet man nicht, man schaut ihn an.

— Mojama Beach —



04 · DIE FRITTEUSE

FRITTIERT & REBELLISCH

Knusprig, goldbraun und ohne Regeln. Ohne Fettfleck auf dem Papier kein echter Pescaíto.

TORTILLITAS DE CAMARONES <i>Garnelen-Puffer. Ohne Drama und Firlefanz.</i> GLUTEN · KREBSTIERE · EI	3 St.
CHOCOS <i>Sepia mit Aioli aus ihrer Tinte.</i> GLUTEN · SOJA · WEICHTIERE · FISCH	15
BOQUERONES <i>Sardellen mit Zitronensalz. Klein, mutig und knusprig bis auf die Gräte.</i> GLUTEN · FISCH	14
CAZÓN EN ADOBO <i>Marinierter Hundshai. Der Klassiker, glücklicher denn je.</i> GLUTEN · FISCH · SULFITE	14
SURTIDO DE PESCAÍTO <i>Sepia, Hundshai und Sardellen. Teilen ist Leben.</i> GLUTEN · WEICHTIERE · FISCH · SULFITE	16
FISH & CHIPS <i>Frittierte Butt mit Pommes und Koriander-Mayo. Fish & Chips auf andalusisch.</i> GLUTEN · FISCH · SULFITE	15



05 · VOM GRILL

BARBATE IN FLAMMEN

Fisch mit Charakter, direkt vom Meer auf den Teller.

ATÚN CON HUEVOS <i>Filet vom wilden Thunfisch, Pommes und G&C-Eier. Ein ernstes Gericht mit frechem Namen.</i> FISCH · EI	25
ALBÓNDIGAS DE CHOCO <i>Hausgemachte Sepia-Bällchen mit Garnelen, Pommes und Meeressauce.</i> <i>Löffel und Brot sind Pflicht.</i> GLUTEN · KREBSTIERE · EI · WEICHTIERE · SOJA · SULFITE	18
ATÚN A LA PLANCHA, SIN DRAMAS <i>Gegrilltes Thunfisch-Tarantelo mit ehrlicher Piriñaca und Algen-Aioli.</i> FISCH · SOJA · SULFITE	23



06 · DER GRILL

FLEISCH-INSTINKT

Fleisch auf den Punkt und ohne Reue. Hier bestimmt der Hunger.

HAMBURGUESA DE CHULETA MADURADA <i>200 g gegrilltes Dry-Aged-Rind im Brioche mit Cheddar, Buffalo-Sauce und frischem Salat.</i> GLUTEN · EI · SOJA · MILCH · SULFITE	18
PLUMA DE CERDO IBÉRICO <i>Gegrilltes Iberico-Schwein mit Pommes und Chimichurri auf Cádiz-Art.</i> SULFITE	24

das Gute endet nicht mit dem Dessert

Mojama bleibt in der Erinnerung geöffnet.

Unser wilder Almadraba-Roter-Thunfisch stammt von Gadira, aus der Almadraba von Cádiz, nach der nachhaltigen Fangmethode. Alle roh, halbroh oder mariniert servierten Fische werden mindestens 24 Std. bei -20 °C tiefgefroren (Königl. Dekret 1420/2006, Anisakis-Prävention).

BROTSERVICE 2 € PRO PERSON · PREISE INKL. 10% MWST.