



BésameMucho

arrocería | marisquería | grill

Tenerife

MENU

ES/EN/IT/DE/NED

entrantes fríos

Ostra francesa N°2 “Daniel Sorlut”	4.95/ud
Peto ahumado, marinado en miel de palma y almendras fritas del Teide	16.00
Tomates canarios premium aliñados con vinagre “macho” Monje	14.00
Ensaladilla de papa negra Bésame Mucho	12.00
Gazpacho y su guarnición	14.00
Ensalada de pulpo con tomate, aguacate, cebolla y vinagreta	20.00
Anchoas en mantequilla ecológica sobre pan de leña	6uds / 18.00
Ceviche, aguacate, leche de tigre, cebolla, ají y maíz	22.00
Tartar de atún rojo, aguacate, soja y kimchi	25.00
Tosta del Beso: pan a la brasa con mantequilla y caviar	4uds / 38.00

Cangrejo real al peso	100 g 22.00
Caviar Zar Sibeíán	20 g 33,00 30 g 49,00 50 g 80,00 100 g 155,00
Caviar Zar Osetra	30 g 75,00 / 50 g 120,00 100 g 230,00
Caviar Zar Beluga Iraní	30 g 180,00 50 g 300,00

entrantes calientes

Croquetas de pescado	4uds / 14.00
Calamar del Atlántico frito y salsa ali oli	18.00
Pulpo a la brasa con papas sancochadas y pimentón de la Vera	24.00
Pulpo a la canaria: guisado y servido sobre su jugo, vinagre y pimienta fresca	22.00

especialidades al josper

Gamba roja del Mediterráneo (cocida o a la brasa)	6uds / 25.00
Carabinero de La Santa a la brasa (Posibilidad de añadir caviar al peso)	ud / 26.00
Huevos rotos con carabinero y papas ffitas	30.00
Bogavante a la brasa	100g /14.00

arroces, paellas y fideuás

(precio por persona mínimo 2 personas)



Arroz del "Senyoret" con gambas y pescado limpio	26.00
Arroz especial de la casa con potas (calamar)	24.00
Arroz negro de sepia y chopitos	24.00
Arroz de carabinero de La Santa	34.00
Arroz caldoso de bogavante	34.00
Arroz de pulpo	24.00
Fideuá de gamba roja	32.00
Fideuá negra de sepia	24.00
Arroz vegetaíano (min 1 persona)	18.00

pescados y carnes

Caldereta de pescado, maízco y papa negra	26.00
Taquitos de merluza con salsa tártara	26.00
Solomillo de atún a la brasa y salsa romesco	26.00
Tataki de ventresca de atún rojo, wasabi y salsa soja	32.00
Dorada a la brasa a la bilbaína y papas panaderas	26.00
Lubina fíita: taquitos en adobo y cebolla de guayonge	30.00
Lomos de pescado a la brasa (preguntar disponibilidad)	30.00
Pescado de expositor a la brasa, pieza entera	
Rodaballo Corvina Lubina Otros	S/M
Lomo bajo black angus al josper	300g (aprox) / 36.00

guarniciones

Papas negras arrugadas y sus mojos	8.00
Papas panaderas	6.00
Papas fritas	6.00
Verduras a la brasa	6.00

Todos nuestros arroces estan elaborados con arroces de la marca "Molino Roca". Arroces envejecidos durante dos años en el molino de la marca situado en el entorno del Alto Palancia (Sagunto, Valencia)

Precios expresados en Euros (€) e incluyen IGIC. Menú y precios sujetos a modificaciones eventuales **¡Atención!** en los platos de nuestra carta no mencionamos todos los ingredientes utilizados. Por favor si usted padece alguna alergia comuníquese a su camarero.

** Bésame Mucho somete a congelación a aquellos productos de la pesca afectados por 1420/2006 de 1 de diciembre sobre prevención.





cold starters

French Oyster N°2 “Daniel Sorlut”	4.95/unit
Smoked wahoo marinated in palm honey & Teide fried almonds	16.00
Premium Canary tomatoes dressed with “Macho” Monje vinegar	14.00
Bésame Mucho” black potato salad	12.00
Gazpacho with its garnish	14.00
Octopus salad with tomato, avocado, onion & vinaigrette	20.00
Anchovies in organic butter on wood-fired bread	6 pcs / 18.00
Ceviche with avocado, leche de tigre, onion, chili pepper & corn	22.00
Red tuna tartare with avocado, soy sauce & kimchi	25.00
The “Kiss” toast: gilled bread with butter and caviar	4 pcs / 38.00

King crab by weight	100g 22.00
Zar Siberian Caviar	20g 33,00 30g 49,00 50g 80,00 100g 155,00
Zar Osetra Caviar	30g 75,00 / 50g 120,00 100g 230,00
Zar Iranian Beluga Caviar	30g 180,00 50g 300,00

Hot starters

Fish croquettes	4 pcs / 14.00
Fried Atlantic squid with aioli sauce	18.00
Gilled octopus with boiled potatoes and La Vera paprika	24.00
Canarian-style octopus: stewed and served in its juices with vinegar and fresh pepper	22.00

josper-gilled specialties

Mediterranean red prawn (boiled or gilled)	6 pcs / 25.00
Grilled “de La Santa” Scarlet shrimp (Option to add caviar by weight)	pc / 26.00
Broken eggs with Scarlet shrimp and fries	30.00
Gilled lobster	100g / 14.00

rices, paellas & fideuás

(price per person, minimum 2 people)



“Del Senyoret” rice with fish and seafood (all peeled)	26.00
Special house rice with humboldt squid (canarian recipe)	24.00
Black rice with cuttlefish and fried baby squid	24.00
Scarlet shrimp “carabineros” rice	34.00
Maine lobster rice in broth	34.00
Octopus rice	24.00
Fideuá red prawns (we use pasta instead of rice)	32.00
Black fideua with cuttlefish	24.00
Veggie rice (min 1 person)	18.00

fish & meat

Fish casserole soup, canarian potatoes & seafood	26.00
Fried fish cod or hake with tartar sauce	26.00
Grilled tuna steak with romesco sauce	26.00
Tataki of red tuna belly with wasabi & soy sauce	32.00
Grilled seabream with baked potatoes & onions	26.00
Fried seabream chunks marinated in local “adobo”	30.00
Grilled fish fillet (sea bass, grouper, seabream)	30.00
Grilled whole fish from the counter: Turbot Corvina Sea Bass Others must consult	M/P
Grilled black Angus steak	300g (aprox) / 36.00

side orders

Canarian black potatoes	8.00
Baker's potatoes	6.00
French fries	6.00
Grilled vegetables	6.00

All of our rice dishes are prepared with “Molino Roca” brand rice. This rice is aged for two years at the brand's mill, located in the Alto Palancia region (Sagunto, Valencia).

Prices are listed in Euros (€) and include IGIC.
Menu and prices are subject to change.

Attention! Not all ingredients used in our dishes are listed. If you have any allergies, please inform your server.

** Bésame Mucho subjects any seafood products affected by Regulation 1420/2006 of December 1 to freezing for preventive purposes.



antipasti freddi

Ostíca francese N.2 “Daniel Sorlut”	4.95/pezzo
Wahoo affumicato, marinato nel miele di palma e mandorle fritte del Teide	16.00
Pomodori premium delle Canarie conditi con aceto “Macho” Monje	
Insalata di patate nere “Bésame Mucho”	14.00
Bésame Mucho” black potato salad	12.00
Gazpacho con guarnizioni	14.00
Insalata di polpo con pomodoro, avocado, cipolla e vinaigrette	20.00
Alici in burro biologico su pane cotto a legna	6 pezzi / 18.00
Ceviche con avocado, leche de tigre, cipolla, peperoncino e mais	22.00
Tartare di tonno rosso con avocado, salsa di soia e kimchi	25.00
“Toast del Bacio”: pane alla gíglia con burro e caviale	4 pezzi / 38.00

Granchio reale (a peso)	100g 22.00
Caviale Zar Siberian	20g 33,00 30g 49,00 50g 80,00 100g 155,00
Caviale Zar Osetra	30g 75,00 / 50g 120,00 100g 230,00
Caviale Zar Beluga Iraniano	30g 180,00 50g 300,00

antipasti caldi

Crocchette di pesce	4 pezzi / 14.00
Calamari dell’Atlantico fritti con salsa aioli	18.00
Polpo alla gíglia con patate lessate e paprika de La Vera	24.00
Polpo alla canaria: stufato e servito nel suo fondo con aceto e pepe fresco	22.00

specialità alla griglia Jospet

Gambero rosso del Mediterraneo (bollito o alla gíglia)	6 pezzi / 25.00
Gambero rosso “de La Santa” alla gíglia (Opzione di aggiungere caviale a peso)	26.00 / pezzo
Ova strapazzate con gambero rosso e patatine fritte	30.00
Aragosta alla gíglia	100g /14.00

risi, paellas e fideuá

(prezzo per persona, minimo 2 persone)



Riso "Del Senyoret" con pesce e frutti di mare (tutto sgusciato)	26.00
Riso speciale della casa con totano gigante (ficetta canaria)	24.00
Riso nero con seppia e calamaretti fritti	24.00
Riso con gamberi rossi "carabineros"	34.00
Riso in brodo con aragosta del Maine	34.00
Riso al polpo	24.00
Fideuá ai gamberi rossi (si usa pasta invece del riso)	32.00
Fideuá nera con seppia	24.00
Riso vegetariano (min 1 persona)	18.00

pesce & carne

Zuppa in casseruola di pesce, patate canarie e frutti di mare	26.00
Merluzzo o nasello fritto con salsa tartara	26.00
Filetto di tonno alla griglia con salsa romesco	26.00
Tataki di ventresca di tonno rosso con wasabi e salsa di soia	32.00
Orata alla griglia con patate al forno e cipolle	26.00
Bocconcini di orata fritti marinati in "adobo" locale	30.00
Filetto di pesce alla griglia: (branzino, cernia, orata)	30.00
Pesce intero alla griglia dal banco:	
Rombo Corvina Branzino Alti su richiesta	P/M
Bistecca di Black Angus alla griglia Jospet	circa 300g / 36.00

contorni

Patate nere delle Canarie	8.00
Patate al forno	6.00
Patatine fritte	6.00
Verdure alla griglia	6.00

Tutti i nostri risotti sono preparati con risi del marchio "Molino Roca". Risi invecchiati per due anni nel mulino del marchio situato nella zona dell'Alto Palancia (Sagunto, Valencia).

Prezzi espressi in Euro (€) e includono l'IGIC. Menu e prezzi soggetti a eventuali modifiche. **Attenzione!** Nei piatti del nostro menu non menzioniamo tutti gli ingredienti utilizzati. Per favore, se avete allergie, informate il vostro cameriere.

** Bésame Mucho sottopone a congelamento i prodotti della pesca interessati dal regolamento 1420/2006 del 1 dicembre sulla prevenzione.



kalte vorspeisen



Französische Auster Nr.2 "Daniel Sorlut"	4.95/unit
Geräucherter Wahoo, mariniert in Palmenhonig & fröttierte Teide-Mandeln	16.00
Premium-Kanarische Tomaten mit "Macho" Monje Essig	14.00
Schwarzer Kartoffelsalat "Bésame Mucho"	12.00
Gazpacho mit Garnitur	14.00
Oktopussalat mit Tomate, Avocado, Zwiebel & Vinaigrette	20.00
Sardellen in Bio-Butter auf Holzofenbrot	6 Stk / 18.00
Ceviche mit Avocado, Leche de Tigre, Zwiebel, Chili & Mais	22.00
Roter Thunfisch-Tartar mit Avocado, Sojasauce & Kimchi	25.00
Der "Kuss"-Toast: Gefülltes Brot mit Butter und Kaviar	4 Stk / 38.00

Königskrabbe nach Gewicht	100g 22.00
Zar Sibifischer Kaviar	20g 33,00 30g 49,00 50g 80,00 100g 155,00
Zar Osetra Kaviar	30g 75,00 / 50g 120,00 100g 230,00
Zar Iranischer Beluga-Kaviar	30g 180,00 50g 300,00

warme vorspeisen

Fischkroketten	4 Stk / 14.00
Fröttierter Atlantiktintenfisch mit Aioli	18.00
Gefüllter Oktopus mit Salzkartoffeln und La Vera Paprika	24.00
Oktopus auf kanarische Art: geschmort in eigenem Saft mit Essig und frischem Pfeffer	22.00

josper-gefüllte spezialitäten

Mittelmeerrote Garnele (gekocht oder gefüllt)	6 Stk / 25.00
Gefüllter Carabinero aus La Santa	Stk / 26.00
(Option, Kaviar nach Gewicht hinzuzufügen)	
Zerbrochene Eier mit Carabineros und Pommes frötes	30.00
Gefüllter Hummer	100g /14.00

reisgerichte, paellas & fideuás

mindestens 2 Personen



“Senyoret” Reis mit Garnelen und gereinigtem Fisch	26.00
Haus-Spezialreis mit Kalmaren	24.00
Schwarzer Reis mit Sepia und Baby-Sepia	24.00
Reis mit Carabinero aus La Santa	34.00
Hummerreis	34.00
Reis mit Oktopus	24.00
Fideuá mit roten Garnelen	32.00
Schwarze Fideuá mit Sepia	24.00
Vegetarischer Reis (mindestens 1 Person)	18.00

fisch und fleisch

Fisch-Eintopf mit Meeresfrüchten und schwarzen Kartoffeln	26.00
Kabeljau-/Seehechtstücke mit Tartar-Sauce	26.00
Gegülltes Thunfischfilet mit Romesco-Sauce	26.00
Tataki vom Thunfischbauch mit Wasabi und Sojasauce	32.00
Gegüllte Dorade à la Bilbaína mit Kartoffeln nach Panadera-Art	26.00
Frütierte Seebarschstücke in Marinade und Zwiebeln aus Guayonge	30.00
Gegüllte Fischfilets (Seebarsch, Zackenbarsch, Knurrhahn)	30.00
Ganzer Fisch vom Gíll aus der Auslage: Steinbutt Umlerfisch Seebarsch Andere	Tagespreis
Gegülltes Black Angus Roastbeef	(ca. 300 g) / 36.00

beilagen

Gekochte schwarze Kartoffeln	8.00
Kartoffeln nach Panadera-Art	6.00
Pommes Frites	6.00
Gegülltes Gemüse	6.00

Alle unsere Reisgerichte werden mit „Molino Roca“-Reis zubereitet, der zwei Jahre lang in der Mühle der Marke in Alto Palancia (Sagunto, Valencia) gereift ist.

Die Preise sind in Euro (€) angegeben und beinhalten die IGIC. Menü und Preise können Änderungen unterliegen. **Achtung:** In unseren Gerichten erwähnen wir nicht alle verwendeten Zutaten. Wenn Sie an Allergien leiden, informieren Sie bitte Ihren Kellner.

Bésame Mucho unterzieht jene Fischereierzeugnisse einer Tiefkühlung, die von der Verordnung 1420/2006 vom 1. Dezember über Prävention betroffen sind..

koude voorgerechten

Gegrilde groenten

Franse oester Nr.2 "Daniel Sorlut"	4,95/stuk
Gerookte wahoo gemafineerd in palmhoning & gebakken	
Teide-amandelen	16,00
Premium Canarische tomaten met "Macho" Monje-azijn	14,00
"Bésame Mucho" zwarte aardappelsalade	12,00
Gazpacho met bijbehorende garnituur	14,00
Octopussalade met tomaat, avocado, ui & vinaigrette	20,00
Ansjovis in biologische boter op houtovenbrood	6 st. / 18,00
Ceviche met avocado, leche de tigre, ui, chilipeper & maïs	22,00
Rode tonijntartaar met avocado, sojasaus & kimchi	25,00
De "Kus"-toast: gegild brood met boter en kaviaar	4 st. / 38,00

Koningskrab per gewicht	100g 22,00
Zar Siberische kaviaar	20g 33,00 30g 49,00 50g 80,00 100g 155,00
Zar Osetra kaviaar	30g 75,00 / 50g 120,00 100g 230,00
Zar Iraanse Beluga kaviaar	30g 180,00 50g 300,00

warme voorgerechten

Viskroketten	4 st. / 14,00
Gefrituurde Atlantische inktvis met aiolisaus	18,00
Gegrilde octopus met gekookte aardappelen en	
La Vera-paprika	24,00
Octopus op Canarische wijze: gestoofd en geserveerd in eigen	
sap met azijn en verse peper	22,00

josper-gegrilde specialiteiten

Middellandse Zee rode garnaal (gekookt of gegild)	6 st. / 25,00
Gegrilde "de La Santa" Carabinero-garnaal per stuk	per stuk / 26,00
(Mogelijkheid om kaviaar per gewicht toe te voegen)	
"Gebroken" eieren met Carabinero-garnalen en frietjes	30,00
Gegrilde kreeft	100g / 14,00

rijstgerechten, paella's & fideuá's



(prijs per persoon, minimaal 2 personen)

"Del Senyoret" rijst met vis en zeevruchten (alles gepeld)	26.00
Speciale huisrijst met Humboldt-inktvis (canarisch recept)	24.00
Zwarte rijst met sepia en gefrituurde baby-inktvisjes	24.00
Carabineros-rijst (rode diepzeegarnalen)	34.00
Maine-kreeft in bouillonrijst	34.00
Rijst met octopus	24.00
Fideuá red prawns (we gebruiken pasta in plaats van rijst)	32.00
Zwarte fideuá met sepia	24.00
Vegetarische rijst (min. 1 persoon)	18.00

vis & vlees

Visstoofpot met Canarische aardappelen & zeevruchten	26.00
Gefrituurde vis (kabeljauw of heek) met tartaarsaus	26.00
Gegilde tonijnsteak met romescosaus	26.00
Tataki van rode tonijnbuik met wasabi & sojasaus	32.00
Gegilde zeebrasem met aardappelen uit de oven & uien	26.00
Gefrituurde stukjes zeebrasem gemaïneerd in lokale "adobo"	30.00
Gegild visfilet (zeebaars, tandbaars, zeebrasem)	30.00
Gegilde hele vis uit de toonbank: Tarbot Corvina Zeebaars Andere op aanvraag	D/B (dagprijs)
Gegilde Black Angus steak ca.	300g / 36.00

bijgerechten

Canarische zwarte aardappelen	8.00
Ovenaardappelen	6.00
Frietjes	6.00
Gegilde groenten	6.00

Al onze rijstgerechten worden bereid met "Molino Roca" rijst, verouderd gedurende twee jaar in de molen, gelegen in Alto Palancia (Sagunto, Valencia).

De prijzen zijn uitgedrukt in Euro's (€) en zijn inclusief IGIC. Menu en prijzen zijn onderhevig aan wijzigingen. Let op, we vermelden niet alle gebruikte ingrediënten in onze gerechten. Als je allergisch bent, meld dit dan aan je ober.

Bésame Mucho onderwerpt die visserijproducten aan invriezing die onderhevig zijn aan Verordening 1420/2006 van 1 december inzake preventie.