

LAS TENTACIONES...

Tarta de queso curado de oveja con helado de vainilla. (3, 7)	6'50€
Coulant de chocolate, made in MUVA, con helado. (1, 3, 7)	7'00€
Lingote de tiramisú. (1, 3, 7)	6'00€
Sorbete de limon con vodka Belvedere.	12'00€
Torrija de brioche con helado.	6'50€



#rollomuva



MUVA BEACH

Hotel, Restaurant & Beach-Club

CON DERECHO A ROCE:

Tomate a la leña con ventresca confitada y cebolla platillo. (4, 12)	17'00€
Canelón de pollo de corral gratinado con salsa de café paris. (7)	19'00€
Tartar de salmón con aguacate y miso. (4, 9)	18'00€
Shot de bravas rellenas de dos salsas. (3, 11)	13'00€
Pulpo con parmentier de patata y mayonesa de kimchi. (6, 12)	21'50€
Steak tartar de angus con encurtidos y mantequilla de anchoas. (1, 3, 14)	24'00€
Micuit de foie con queso de ronda y manzana asada. (7)	32'00€
Ravioli de bestias de mar con crema de foie y trompetas. (2, 7, 14)	20'00€
Tataki de lomo bajo macerado, con soja, mirin y sake. (2, 4, 14)	18'00€
Carpaccio de vaca madurada con parmesano y vinagreta de foie. (6, 7)	22'00€
Croquetas de trufa con ajo negro. (7)	16'50€
"Canyuts" al Jospser con Pimienta negra. (14)	17'50€
Salmón marinado al eneldo con mantequilla de wasabi. (4)	17,50€

A



MUVA BEACH

Hotel, Restaurant & Beach-Club

LA CAZUELITA DE...

Sepia con shiitake y salsa de ostras. (14)	16'50€
Berenjena escalivada con pipiada de calabaza. (8, 11)	15'00€
Papada con huevo poché y patata palillo. (3, 11)	16'00€
"Pèsols" con guiso de morcilla y panceta. (14)	17'00€

ARROCES: (mínimo 2 personas y/o mesa completa, precio por persona)

Arroz de sobrasada de buey con pulpo. (2, 4, 14)	25'00€
Arroz con zamburiñas y allioli a soplete. (2, 3, 4, 14)	26'00€
Arroz con carpaccio de vaca madurada y trompeta de la muerte. (2, 4, 14)	28'00€
Arroz de bogavante seco o caldoso. (2, 4, 14)	32'00€

A



MUVA BEACH

Hotel, Restaurant & Beach-Club

A LA BRASA DEL JOSPER...

DEL MAR: (todos los pescados pueden servirse a la brasa con su guarnición)

Bacalao a la brasa con muselina de miel y espárragos verdes. (3, 4, 14)	25'00€
Lenguado a la brasa con meunière de naranja. (4, 7)	29'00€
Corvina a la brasa con puerros asados con salsa de cítricos valencianos. (4)	23'50€
Salmón a la brasa con cherry especiado y cebollitas. (4)	24'00€
Lubina a la brasa o al estilo ORIO, 850g. aprox. (4)	64'00€

DE LA TIERRA:

Pluma de cerdo con salsa BBQ #ROLLOMUVA y boniato al horno.	23'00€
Meloso de ternera en su jugo con jardinera.	20'00€
Cochinillo a baja temperatura con chutney de tomate.	22'00€
Entrecot de vaca vieja, madurada 45 días con patata Jospser.	29'00€

A

