

# MUVABEACH

## Empezamos *“Que cada bocado sea un placer y cada momento, un recuerdo”*

<b>Ensalada de hojas frescas romanas:</b> <i>con tomate deshidratado anchoa, Parmigiano Reggiano y salsa especial Muva.</i>	17,90 €
<b>Tomate de Alcalá de Xivert con burrata cremosa:</b> <i>acompañada con un hilo de aceite de trufa y crujiente de pistacho.</i>	18,90 €
<b>Carpaccio de picaña:</b> <i>con finas láminas de queso trufado y sutiles toques de mostaza</i>	17,90 €
<b>Nuestro clásico “Rollo Muva”:</b> <i>steak tartar sobre hueso de tuétano a la brasa.</i>	29,90 €
<b>Carpaccio de gamba:</b> <i>gamba del Mediterráneo aliñada con sus propios jugos toques cítricos y crujientes.</i>	19,90 €
<b>Croquetas caseras “Tu.lum by Nudo”:</b> <i>de jamón Ibérico. (5 u.)</i>	15,90 €
<b>Nuestras ya míticas patatas bravas:</b> <i>no pican... pero repican al paladar.</i>	14,90 €
<b>Gambas rojas al Jospé sobre una cama de sal y AOVE de nuestra zona. (5 u.)</b>	27,90 €

## Cazuelitas calientes para seguir...

<b>Berenjena con gamba del Mediterráneo:</b> <i>berenjena al horno con queso, gamba salteada y nuestro aliño especial.</i>	18,50 €
<b>Rigatone con su carbonara:</b> <i>con parmesano y su guanciale crujiente.</i>	18,90 €
<b>Mejillones con pimienta blanca:</b> <i>mejillones del Delta del Ebro salteados con AOVE y pimienta blanca.</i>	17,90 €
<b>Calamar de costa con habitas baby:</b> <i>sofrito marinero con toques orientales</i>	22,00 €
<b>Sepia guisada con shiitakes:</b> <i>ajos tiernos y salsa de ostras.</i>	20,90 €

## ARROCES *“Sabores de la tierra y el mar en cada grano”*

*Cada arroz es una propuesta única, pensada para compartir y disfrutar en buena compañía.*

<b>Arroz de sepia, calamar y chipirón rebozado y mayonesa de su tinta.</b>	24,80 €
<b>Arroz de confit de pato y virutas de foie.</b>	27,50 €
<b>Arroz de bogavante. (seco o meloso)</b>	33,00 €
<b>Arroz de zamburiñas con allioli tostado.</b>	28,00 €
<b>Arroz de calamar y gamba roja.</b>	29,90 €

*\*Todos los arroces son para mínimo 2 personas. Máximo 2 tipos de arroz diferentes por mesa.*

## Del mar al Josper

Nuestros pescados al Josper adquieren un matiz ahumado, una textura tierna y un sabor profundo.

<b>Corvina envuelta en fina tempura:</b> <i>sobre suave crema de celery y toques de cebolla asada.</i>	28,50 €
<b>Dados de rape:</b> <i>con patata mantequilla y velouté de fumet con kimchi y pesto.</i>	22,90 €
<b>Bacalao confitado:</b> <i>sobre manzana al cava y ligero alliooli de miel tostada.</i>	27,90 €
<b>Lubina salvaje con pil-pil de guindillas.</b> <i>(para 2 personas)</i>	32,00 € p.p. 64,00 €

## Nuestras carnes "La esencia de la brasa en cada bocado"

Brasa intensa, ahumado natural y jugosidad perfecta. Así saben nuestras carnes al Josper.

<b>Presa Ibérica a la brasa:</b> <i>acompañada de nuestro chimichurri.</i>	24,90 €
<b>Costillar cocinado en sus jugos:</b> <i>con nuestra salsa especial y toques cítricos.</i>	20,90 €
<b>Entrecot de vaca Bazkaleku de Dehesa.</b> <i>(400grs.)</i>	31,00 €

## Guarniciones "Para nuestros pescados y carnes"

<b>Pimientos del piquillo al Josper.</b> <i>Nuestra clásica escalivada asada a la brasa, realizada con el aroma intenso del mejor AOVE.</i>	6,50 €
<b>Patatas de luxe al Josper.</b> <i>Gajos asados con una selección de hierbas aromáticas y un toque de pimienta recién molida. Crujientes por fuera, tiernas por dentro.</i>	6,50 €
<b>Alcachofa confitada y terminada a la brasa.</b> <i>(2 u.)</i> <i>Corazón de alcachofa de textura fundente, con el toque ahumado y crujiente de nuestro horno Josper.</i>	9,90 €

*\*Aviso a las personas alérgicas/intolerantes, consulten con nuestro personal. Por normas sanitarias y debido a las leyes vigentes, el pescado usado en las elaboraciones está previamente congelado 48 h.*

## El Final Dulce

*Un broche de oro para una experiencia inolvidable.*

**Trufas de chocolate.** 7,50 €  
*Con distintos elementos para descubrir.*

**Affogato.** 6,90 €  
*Helado de vainilla cremoso con café expreso*

**Tarta de queso y pistacho.** 8,00 €  
*Textura fluida y sabor intenso, elaborada con auténtico pistacho seleccionado.*

**Coulant templado de chocolate** 7,80 €  
*Corazón fundente de cacao acompañado del contraste clásico y fresco del helado de vainilla.*

**Baba borracha con crema inglesa de pistacho** 7,80 €  
*Bizcocho esponjoso impregnado en almíbar, suavizado con crema de pistacho y el toque dulce de las cerezas confitadas.*

**Tarta cremosa de queso de oveja curado.** 7,50 €  
*Para los amantes del queso: una propuesta con carácter, cremosa y con un sutil matiz salino.*

**Tiramisú estilo MUVA.** 9,80 €  
*Nuestra versión del clásico italiano: equilibrio perfecto entre café, cacao y la suavidad del mascarpone.*

[www.rollomuva.com](http://www.rollomuva.com)



*\*Aviso a las personas alérgicas/intolerantes, consulten con nuestro personal.  
Por normas sanitarias y debido a las leyes vigentes, el pescado usado en las elaboraciones está previamente congelado 48 h.*



## NUESTRAS CREACIONES

- Ensalada MUVA Garden 🌊🌿🥥 17,90 €  
*Mezcla de verdes frescos, pepino macerado, dados de salmón, mango, cebolla encurtida y sésamo tostado.*
- Tiradito de corvina 🌊🔥 17,90 €  
*Corvina marinada con una sedosa pasta de ají amarillo, picadito peruano y el crujiente del maíz tostado.*
- Tartar de atún rojo 🌊🌿🥥 22,50 €  
*Lomo de atún seleccionado y cortado a cuchillo, con aguacate, encurtidos y una vinagreta equilibrada de soja y aceite de sésamo.*
- Zamburiñas SAUVAGE 🌊🌿🔥 21,50 €  
*Zamburiñas flameadas con una exótica salsa de curry y coco, notas cítricas, salsa tonkatsu y crujiente de tempura.*
- Gyozas de Korean Beef 🌊🌿🥥🔥 18,50 €  
*Empanadillas de ternera coreana acompañadas de mayonesa japonesa, salsa de ostras, pimienta verde confitada y lluvia de almendras.*
- Wonton de bogavante 🌊🔥🥥 19,90 €  
*Canelón crujiente relleno de bogavante, realzado con la intensidad de la salsa XO y sésamo tostado.*

## NUESTRO SUSHI

### Nigiris (4 piezas) 🌊🌿🔥

- Salmón 15,50 €
- Salmón flambeado 15,50 €
- Corvina macerada 15,50 €
- Atún rojo 16,90 €
- Vieira 16,90 €

### Hosomaki (8 piezas) 🌊

- Salmón 17,90 €
- Atún 18,90 €
- Pepino 16,90 €

### Uramaki (8 piezas)

- Ebi Tempura Roll 🌊🔥🥥 19,90 €  
*Roll de langostino en tempura crujiente, mayonesa japonesa y un sutil contraste picante de sweet chili.*
- Tunas Roll 🌊🔥🥥 20,90 €  
*Interior de atún rojo y cebollino, coronado con tartar de atún, mayonesa de kimchi y huevas de tobiko.*
- Muva Roll 🌊🔥🥥 19,90 €  
*Fusión de salmón, aguacate y queso crema, con mayonesa de tobiko y el divertido crujiente de peta críspy.*
- Uramaki Tennessee 🌊🔥 20,90 €  
*Roll de solomillo de ternera, queso y cebolla caramelizada al Bourbon.*