MUVABeach

Empezamos *"Que cada bocado sea un placer y cada momento, un recuerdo"*

	Ensalada de hojas frescas romanas: *con tomate deshidratado anchoa, Parmigiano Reggiano y salsa especial Muva.*	17,90 €
	Tomate de Alcalá de Xivert con burrata cremosa: *acompañada con un hilo de aceite de trufa y crujiente de pistacho.*	18,90 €
Recomendado	Carpaccio de picaña: *con finas láminas de queso trufado y sutiles toques de mostaza*	18,90 €
Recomendado	Nuestro clásico "Rollo Muva": *steak tartar sobre hueso de tuétano a la brasa.*	31,90 €
Recomendado	Carpaccio de gamba: *gamba del Mediterráneo aliñada con sus propios jugos toques cítricos y crujientes.*	21,50 €
	Croquetas caseras "Tu.lum by Nudo": *de jamón Ibérico. (5 u.)*	15,90 €
	Nuestras ya míticas patatas bravas: *no pican... pero repican al paladar.*	14,90 €

Cazuelitas calientes para seguir...

	Berenjena con gamba del Mediterráneo: *berenjena al horno con queso, gamba salteada y nuestro aliño especial.*	18,50 €
Recomendado	Rigatone con su carbonara: *con parmesano y su guanciale crujiente.*	18,90 €
	Mejillones a la marinera: *mejillones del Delta del Ebro en su salsa marinera.*	17,90 €
	Canelón casero de pollo de corral: *con su bechamel, gratinado al horno.*	17,50 €

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.

	Arroz de sepia, calamar y chipirón rebozado con mayonesa de su tinta.	23,90 €
	Arroz de confit de pato y virutas de foie.	27,50 €
	Arroz de bogavante. *(seco o meloso)*	33,00 €
	Arroz de zamburiñas con allioli tostado.	27,90 €
Recomendado	Arroz de calamar y gamba roja.	29,90 €

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

**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.

MUVABeach

Del mar al Josper

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

Recomendado	Dados de rape: *con patata mantequilla y velouté de fumet con kimchi y pesto.*		23,90 €
Recomendado	Bacalao confitado: *sobre manzana al cava y ligero allioli de miel tostada.*		27,90 €
	Lubina salvaje con pil-pil de guindillas. *(para 2 personas)*	34,50 € *p.p.*	69,00 €

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

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

Recomendado	Presa Ibérica a la brasa: *acompañada de nuestro chimichurri.*	25,50 €
	Costillar cocinado en sus jugos: *con nuestra salsa especial y toques cítricos.*	22,50 €
	Entrecot de vaca Bazkaleku de Dehesa. *(400grs.)*	31,90 €

Guarniciones *"Para nuestros pescados y carnes"*

Pimientos del piquillo al Josper. 6,90 €
Nuestra clásica escalivada asada a la brasa, realzada con el aroma intenso del mejor AOVE.

Patatas de luxe al Josper. 6,90 €
Gajos asados con una selección de hierbas aromáticas y un toque de pimienta recién molida. Crujientes por fuera, tiernas por dentro.

Recomendado
Alcachofa confitada y terminada a la brasa. *(2 u.)* 9,90 €
Corazón de alcachofa de textura fundente, con el toque ahumado y crujiente de nuestro horno Josper.

**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.*

MUVABeach

El Final Dulce

Un broche de oro para una experiencia inolvidable.

Bomba Lemon Pie. 8,50 €
Bomba de merengue tostado con corazón de crema de limón y base crujiente.

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

Tarta de queso y pistacho. 8,90 €
Textura fluida y sabor intenso, elaborada con auténtico pistacho seleccionado.

Coulant templado de chocolate 8,50 €
Corazón fundente de cacao acompañado del contraste clásico y fresco del helado de vainilla.

Recomendado
Tarta cremosa de queso de oveja curado. 8,50 €
Para los amantes del queso: una propuesta con carácter, cremosa y con un sutil matiz salino.

Recomendado
Tiramisú estilo MUVA. 9,90 €
Nuestra versión del clásico italiano: equilibrio perfecto entre café, cacao y la suavidad del mascarpone.

---

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.*

MUVABEACH

Especial Setas

SABORES DE OTOÑO

Setas de temporada, brasa y el sabor del otoño

Crema de reina de ave. 15,90 €
Con yema curada y boletus confitados.

Níscalos (“rovellons”) **al Josper.** 17,90 €
Cocinados al calor de las brasas, con ajo, perejil y aceite de oliva virgen extra de nuestra zona.

Tortilla vaga con setas y guanciale. 15,90 €
Melosa, con setas de temporada y guanciale crujiente.

Arroz de montaña *(para 2 personas)* 25,50 €
Con secreto ibérico, butifarra, níscalos (”rovellons”) y judías verdes en juliana.

Calamar de costa braseado. 26,90 €
Con su picada y mayonesa de lima, coronado con rebozuelos (”rossinyols”) salteados.





**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.