

JAMONAL

— DE MOGÁN —



Te recomendamos visitar
estos sitios en la zona sur de la isla...



El Paseo del Faro



La Playa de Anfi



La Playa de Amadores



Las Dunas de Maspalomas

We recommend you visit these places
in the southern part of the island...

Te recomendamos visitar estos
sitios en la zona norte de la isla...



Las Piscinas de Agaete



La Catedral de Arucas



Teror



El Roque Nublo

We recommend you visit these places
in the northern part of the island...

Menú degustación

MENU #1

Surtido de sales y aceite de oliva
Burrata artesanal con crujiente de ibérico
Croquetas de jamón ibérico con mermelada
de pimientos asados
Solomillo ibérico con reducción Pedro Xim.
Botella de vino tinto o blanco José Cruz

100.00

precio para 2 personas

MENU #2

Surtido de sales y aceite de oliva
Jamón ibérico de bellota
Steak tartar madurado
Secreto ibérico con
chutney de mango y piña
Botella de vino tinto, blanco o
espumoso José Cruz

130.00

precio para 2 personas



ENGLISH 

Tasting menu

MENU #1

Assortment of salts and olive oil
Artisan burrata with crunchy Iberian ham
Iberian ham croquettes
with roasted pepper jam
Iberian sirloin with Pedro Ximénez reduction
Bottle of Red or White wine José Cruz

100.00

price for two people

MENU #2

Assortment of salts and olive oil
100% acorn-fed Iberian ham
Aged steak tartare
Iberian secret with mango
and pineapple chutney
Bottle of red, white or sparkling
wine José Cruz

130.00

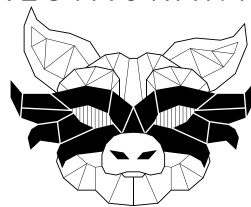
price for two people

I.G.I.C INCLUDED





RESTAURANTE



MALDITO
CARNAVAL
fun food

SHOW DINNER

NUESTRO RESTAURANTE MAS DIVERTIDO
OUR FUNNIEST RESTAURANT

Avenida de Tenerife n° 17
Playa del Ingles
Telf: 653 729 871
@malditocarnavalgc

1.	Jamón ibérico 100% bellota	6.90
2.	Jamón ibérico pata negra	5.50
3.	Jamón ibérico con guacamole	5.50
4.	Jamón ibérico y queso	5.50
5.	Chorizo ibérico	5.50
6.	Salchichón ibérico	5.50

QUÉ RICAS LAS TOSTAS

7.	Con paté ibérico y aceitunas de Antequera	6.90
8.	Con jamón ibérico, tomate y aceite de oliva	6.90
9.	Con guacamole natural y queso del país	6.90
10.	Con salmón ahumado, queso gratinado y mostaza dulce	6.90
11.	Con boquerones y cebolla caramelizada	6.90
12.	Con anchoas y crema de queso	6.90

PARA ABRIR BOCA

13.	Huevos rotos con jamón ibérico	13.90
14.	Queso provolone al horno con jamón ibérico y mermelada de tomate casera	12.50
15.	Burrata artesanal con rúcula, jamón ibérico, mermelada casera y crujiente de ibérico de bellota	16.50
16.	Carpaccio de carne wagyu con aliño de cítricos, rúcula, mahonesa de trufa y queso parmesano	16.90
17.	Croquetas ibéricas gourmet	13.90
18.	Queso frito	13.90
19.	Lágrimas de pollo	14.50
20.	Guacamole mexicano con habitas, queso parmesano y tomatitos aliñados	12.50
21.	Humus con aceite de oliva pistacho y crujiente de ibéricos	11.90
22.	Steak tartar	25.00

NOS VAMOS DE TAPAS

	TAPA	MEDIA	RACIÓN
23.	Jamón 100% ibérico de bellota		29.00
24.	Cecina de Wagyu		29.00
25.	Jamón ibérico	7.00	15.00 21.00
26.	Surtido de embutido ibérico	7.90	12.50 19.90
27.	Chorizo ibérico	6.50	8.90 14.50
28.	Lomo ibérico de bellota	7.50	11.90 17.90
29.	Morcilla achorizada	6.50	9.50 11.90
30.	Queso del país	6.50	10.50 15.50
31.	Boquerones	6.50	10.90 14.50
32.	Papas arrugadas	5.90	6.50 8.90
33.	Salchichón Ibérico	6.50	8.90 14.50
34.	Aceitunas de Antequera		4.50
35.	Tapas mix (para 2 personas):		24.90

Jamón ibérico, lomo ibérico, chorizo ibérico, morcilla achorizada, salchichón, queso del país y aceitunas de Antequera.

ENTRANTES DEL MAR

36. Lata de Mejillones de Barbate escabechados con tomatitos cherry	13.90
37. Matrimonio de anchoas y boquerones, crujiente de galleta salada y pimienta	13.50
38. Anchoas de Santoña Angelachu	15.00
39. Navajas salteadas con ajo	16.90
40. Pimientos de piquillo rellenos de bacalao con crujiente de jamón ibérico	13.90
41. Gambas al ajillo	14.90
42. Carpaccio de gambas con mahonesa de chipotle y brotes verdes	19.90
43. Croquetas de cherne con alioli de ajo tostado	13.90

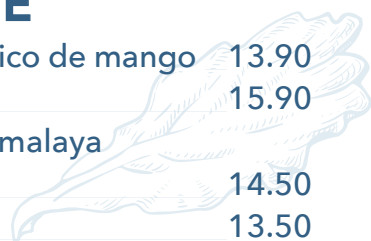
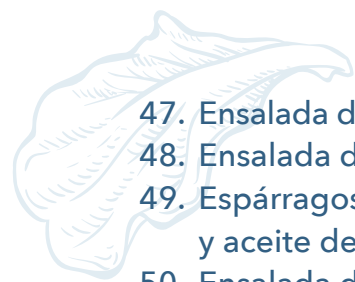


PLATOS DE CUCHARA

44. Fabada asturiana con embutido ibérico	13.90
45. Callos a la madrileña	13.90
46. Marmitako de atún	13.90

VERDE QUE TE QUIERO VERDE

47. Ensalada de mozzarella búfala, cebolla crispy, tomate cherry, balsámico de mango	13.90
48. Ensalada de bonito del norte con brotes de lechuga y aguacate	15.90
49. Espárragos de Navarra con ventresca de atún, aguacate, sal del Himalaya y aceite de oliva	14.50
50. Ensalada de pimientos asados y lomo de atún	13.50



HAMBURGUESAS GOURMET (incluye papas)

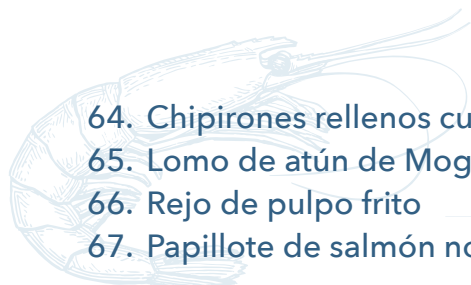
51. Con pimientos asados, crema de queso, cebolla crispy, mix de lechugas, un toque de barbacoa y gratinada con queso	15.90
52. Con jamón ibérico crujiente, queso del país, rúcula y cebolla caramelizada	15.90
53. Con guacamole natural, queso cheddar, brotes de lechuga y salsa César	15.90
54. Con queso rulo de cabra, salsa Pedro Ximénez y cebolla crujiente	15.90
55. Con pollo crujiente, queso cheddar, mahonesa, mix de lechugas	15.90

NUESTRAS CARNES IBÉRICAS

56. Secreto ibérico de bellota con escamas de sal Maldón y aceite de oliva	21.50
57. Solomillo ibérico de bellota con salsa de cacahuete	19.90
58. Solomillo ibérico con reducción de Pedro Ximénez y cebolla caramelizada	19.90
59. Costillas ibéricas a baja temperatura en salsa barbacoa con cachitos crujientes de jamón ibérico	19.90
60. Churrasco ibérico de bellota con salsa de tamarindos y chili	19.90
61. Codillo ibérico cocinado en su jugo	18.90
62. Chateaubriand ibérico al romero	18.90
Precio por persona · mínimo 2 personas	
63. Arroz al horno con setas, queso parmesano, nata fresca y carne ibérica	17.90

PLATOS DEL MAR

64. Chipirones rellenos cubiertos con cebolla caramelizada	16.90
65. Lomo de atún de Mogán con mojo verde	18.50
66. Rejo de pulpo frito	18.90
67. Papillote de salmón noruego al horno	18.50







NUESTRO RESTAURANTE MAS ELEGANTE
OUR MOST ELEGANT RESTAURANT

Restaurante y Vinoteca Gourmet
C/ Plácido Domingo 2, nº 23
Edif. Parque sur 2, Bellavista
Telf: 928 075 644 | 691 453 337
@ibericosjcruz

BAGUETTES

1.	100% acorn-fed Iberian ham	6.90
2.	Black leg Iberian ham	5.50
3.	Iberian ham with guacamole	5.50
4.	Iberian ham and cheese	5.50
5.	Iberian chorizo	5.50
6.	Iberian sausage	5.50

BRUSCHETTAS

7.	With Iberian pâté and Antequera olives	6.90
8.	With Iberian ham, tomato and olive oil	6.90
9.	With natural guacamole and local cheese	6.90
10.	With smoked salmon, gratin cheese and sweet mustard	6.90
11.	With anchovies and caramelized onion	6.90
12.	With anchovies and cream cheese	6.90

STARTERS

13.	Cracked eggs with Iberian ham	13.90
14.	Baked provolone cheese with Iberian ham and homemade tomato jam	12.50
15.	Artisanal burrata with arugula, Iberian ham, homemade and crunchy jam acorn-fed iberian	16.50
16.	Wagyu beef carpaccio with citrus dressing, arugula, truffle mayonnaise and parmesan cheese	16.90
17.	Gourmet Iberian croquettes	13.90
18.	Fried cheese	13.90
19.	Chicken tears	14.50
20.	Mexican guacamole with broad beans, parmesan cheese and dressed tomatoes	12.50
21.	Hummus with pistachio olive oil and crispy Iberian	11.90
22.	Steak tartar	25.00

TAPAS

	TAPA	HALF	RATION
23.	100% acorn-fed Iberian ham		29.00
24.	Wagyu beef jerky		29.00
25.	Iberian Ham	7.00	15.00
26.	Iberian sausage assortment	7.90	12.50
27.	Iberian chorizo	6.50	8.90
28.	Iberian acorn-fed loin	7.50	11.90
29.	Sausage black pudding	6.50	9.50
30.	Country cheese	6.50	10.50
31.	Anchovies	6.50	10.90
32.	Wrinkled potatoes	5.90	6.50
33.	Iberian sausage	6.50	8.90
34.	Antequera olives		4.50
35.	Tapas mix (para 2 people): Iberian ham, Iberian loin, Iberian chorizo, chorizo sausage, salchichón, local cheese and Antequera olives.		24.90

FROM THE SEA

36. Can of Barbate Mussels pickled with cherry tomatoes	13.90
37. Marriage of anchovies and crispy anchovies with saltine cracker and pepper	13.50
38. Santoña Angelachu anchovies	15.00
39. Razors sautéed with garlic	16.90
40. PPiquillo peppers stuffed with cod with crispy Iberian ham	13.90
41. Garlic prawns	14.90
42. Prawn carpaccio with chipotle mayonnaise and green sprouts	19.90
43. Cherne croquettes with toasted garlic aioli	13.90

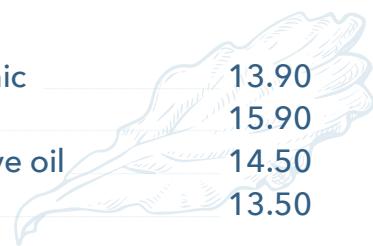


STEWES

44. Asturian fabada with Iberian sausage	13.90
45. Madrid-style tripe	13.90
46. Tuna marmitako	13.90

SALADS

47. Buffalo mozzarella salad, crispy onion, cherry tomato, mango balsamic	13.90
48. Northern albacore salad with lettuce and avocado sprouts	15.90
49. Navarra asparagus with tuna belly, avocado, Himalayan salt and olive oil	14.50
50. Roasted pepper and tuna loin salad	13.50



GOURMET BURGERS (frieds included)

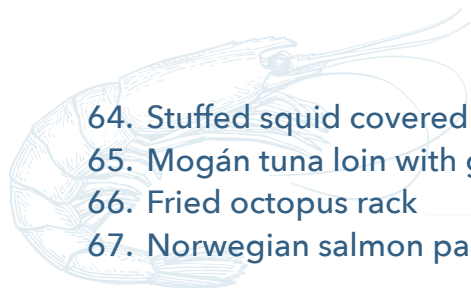
51. With roasted peppers, cream cheese, crispy onion, lettuce mix, a touch of barbecue and gratin with cheese	15.90
52. With crispy Iberian ham, local cheese, arugula and caramelized onion	15.90
53. With natural guacamole, cheddar cheese, lettuce sprouts and Caesar sauce	15.90
54. With goat cheese, Pedro Ximénez sauce and crispy onion	15.90
55. With crispy chicken, cheddar cheese, mayonnaise, lettuce mix	15.90

OUR IBERICO MEAT

56. Iberian acorn-fed secret with Maldón salt flakes and olive oil	21.50
57. Iberian acorn-fed sirloin with peanut sauce	19.90
58. Iberian sirloin with Pedro Ximénez reduction and caramelized onion	19.90
59. Iberian ribs at low temperature in barbecue sauce with crunchy pieces of iberian ham	19.90
60. Iberian acorn-fed steak with tamarind and chili sauce	19.90
61. Iberian knuckle cooked in its juice	18.90
62. Iberian Chateaubriand with rosemary	18.90
Price per person · mínimo 2 people	
63. Baked rice with mushrooms, parmesan cheese, fresh cream and Iberian meat	17.90

OTHER OPTIONS

64. Stuffed squid covered with caramelized onion	16.90
65. Mogán tuna loin with green mojo	18.50
66. Fried octopus rack	18.90
67. Norwegian salmon papillote	18.50



BELEGTE BRÖTCHEN

1.	100 % iberischer Schinken aus Eichelmast	6.90
2.	Ibérico-Schinken mit schwarzer Keule	5.50
3.	Ibérico-Schinken mit Guacamole	5.50
4.	Iberischer Schinken und Käse	5.50
5.	Iberische Chorizo	5.50
6.	Iberische Wurst	5.50

BRUSCHETTAS

7.	Mit iberischer Pastete und Antequera-Oliven	6.90
8.	Mit iberischem Schinken, Tomate und Olivenöl	6.90
9.	Mit natürlicher Guacamole und lokalem Käse	6.90
10.	Mit geräuchertem Lachs, überbackenem Käse und süßem Senf	6.90
11.	Mit Sardellen und karamellisierten Zwiebeln	6.90
12.	Mit Sardellen und Frischkäse	6.90

VORSPEISEN

13.	Aufgeschlagene Eier mit iberischem Schinken	13.90
14.	Gebackener Provolone-Käse mit iberischem Schinken und hausgemachter Tomatenmarmelade	12.50
15.	Handwerkliche Burrata mit Rucola, iberischem Schinken, hausgemachter und knuspriger Marmelade Eichelmast-Iberer	16.50
16.	Carpaccio vom Wagyu-Rind, Zitrusdressing, Rucola, Trüffelmayonnaise, Parmesankäse	16.90
17.	Iberische Gourmet-Kroketten	13.90
18.	Gebratener Käse	13.90
19.	Hühnertränen	14.50
20.	Mexikanische Guacamole mit Saubohnen, Parmesan und angemachten Tomaten	12.50
21.	Hummus mit Pistazien-Olivenöl und knusprigem iberischem Schinken	11.90
22.	Steak-Tartar	25.00

TAPAS

	TAPA	HALBE	PORTION
23.	100 % iberischer Schinken aus Eichelmast		29.00
24.	Wagyu-Rindfleisch		29.00
25.	Iberischer Schinken	7.00	15.00
26.	Iberisches Wurstsortiment	7.90	12.50
27.	Iberische Chorizo	6.50	8.90
28.	Iberische Lende aus Eichelmast	7.50	11.90
29.	Wurst-Blutwurst	6.50	9.50
30.	Landkäse	6.50	10.50
31.	Sardellen	6.50	10.90
32.	Faltige Kartoffeln	5.90	6.50
33.	Iberische Wurst	6.50	8.90
34.	Antequera-Oliven		4.50
35.	Tapas mix (para 2 personen):		24.90
Iberischer Schinken, iberische Lende, iberische Chorizo, Chorizo-Wurst, Salchichón, lokaler Käse und Antequera-Oliven.			

AUS DEM MEER

36. Dose Barbate-Muscheln, eingelegt mit Kirschtomaten	13.90
37. Verbindung von Sardellen und knusprigen Sardellen mit Salzcracker und Pfeffer	13.50
38. Santoña Angelachu Sardellen	15.00
39. Mit Knoblauch sautierte Rasiermesser	16.90
40. Mit Kabeljau gefüllte Piquillo-Paprikaschoten mit knusprigem iberischem Schinken	13.90
41. Knoblauchgarnelen	14.90
42. Garnelen-Carpaccio mit Chipotle-Mayonnaise und grünen Sprossen	19.90
43. Черне-Kroketten mit gerösteter Knoblauch-Aioli	13.90



EINTOPFGERICHTE

44. Asturische Fabada mit iberischer Wurst	13.90
45. Kutteln nach Madrider Art	13.90
46. Thunfisch-Marmitako	13.90

SALATE

47. Büffel-Mozzarella-Salat, knusprige Zwiebeln, Kirschtomaten, Mango-Balsamico	13.90
48. Nördlicher Weißer Thunssalat mit Salat und Avocadosprossen	15.90
49. Navarra-Spargel mit Thunfischbauch, Avocado, Himalaya-Salz und Olivenöl	14.50
50. Gerösteter Paprika-Thunfisch-Lendensalat	13.50

GOURMET HAMBURGER (mit pommes frites)

51. Mit gerösteten Paprika, Frischkäse, knusprigen Zwiebeln, Salatmischung, ein Hauch Barbecue und Käsegratin	15.90
52. Mit knusprigem iberischem Schinken, lokalem Käse, Rucola und karamellisierten Zwiebeln	15.90
53. Mit natürlicher Guacamole, Cheddar-Käse, Salatsprossen und Caesar-Sauce	15.90
54. Mit Ziegenkäse, Pedro-Ximénez-Sauce und knusprigen Zwiebeln	15.90
55. Mit knusprigem Hähnchen, Cheddar-Käse, Mayonnaise, Salatmischung	15.90

FLEISCH VOM IBERISCHEM SCHWEIN

56. Iberisches Geheimnis aus Eichelmast mit Maldón-Salzflocken und Olivenöl	21.50
57. Iberisches Rinderfilet aus Eichelmast mit Erdnussoße	19.90
58. Iberisches Lendenstück mit Pedro-Ximénez-Reduktion und karamellisierten Zwiebeln	19.90
59. Iberische Rippchen bei niedriger Temperatur in Barbecuesauce mit knusprigen Stücken Iberischer Schinken	19.90
60. Iberisches Eichelsteak mit Tamarinde und Chilisauce	19.90
61. Im Saft gegarte iberische Haxe	18.90
62. Iberisches Chateaubriand mit Rosmarin	18.90
Preis pro Person · mindestens 2 Personen	
63. Gebackener Reis mit Pilzen, Parmesankäse, frischer Sahne und iberischem Fleisch	17.90

MEERESGERICHTE

64. Gefüllter Tintenfisch mit karamellisierten Zwiebeln	16.90
65. Mogán-Thunfischlende mit grünem Mojo	18.50
66. Gebratener Oktopus-Rack	18.90
67. Norwegische Lachspapillote	18.50



LES SANDWICHS BAGUETTES

1. Jambon 100% ibérique de bellota	6.90
2. Jambon ibérique cuisse noire	5.50
3. Jambon ibérique au guacamole	5.50
4. Jambon et fromage ibérique	5.50
5. Chorizo ibérique	5.50
6. Saucisse ibérique	5.50

NOS TOASTS

7. Avec pâté ibérique et olives Antequera	6.90
8. Avec jambon ibérique, tomate et huile d'olive	6.90
9. Avec guacamole naturel et fromage local	6.90
10. Au saumon fumé, gratin de fromage et moutarde douce	6.90
11. Aux anchois et oignons caramélisés	6.90
12. Aux anchois et fromage à la crème	6.90

ENTRÉES

13. Œufs concassés au jambon ibérique	13.90
14. Fromage provolone au four avec jambon ibérique et confiture de tomates maison	12.50
15. Burrata artisanale à la roquette, jambon ibérique, confiture maison et croquante ibérique nourri aux glands	16.50
16. Carpaccio de bœuf Wagyu, vinaigrette aux agrumes, roquette, mayonnaise aux truffes et parmesan	16.90
17. Croquettes ibériques gourmandes	13.90
18. Fromage frit	13.90
19. Larmes de poulet	14.50
20. Guacamole mexicain aux fèves, parmesan et tomates assaisonnées	12.50
21. Houmous à l'huile d'olive pistache et croustillant ibérique	11.90
22. Steak tartare	25.00

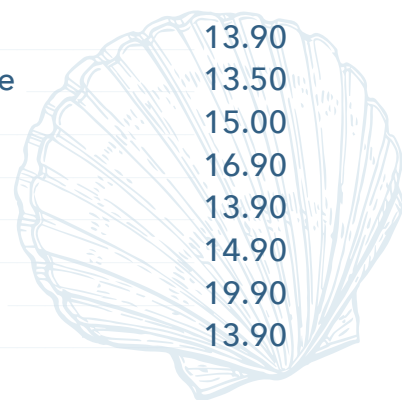
TAPAS

	TAPA	DEMI PORTION	PORTION
23. Jambon 100% ibérique de bellota			29.00
24. Wagyu séché			29.00
25. Jambon ibérique	7.00	15.00	21.00
26. Assortiment de saucisses ibériques	7.90	12.50	19.90
27. Chorizo ibérique	6.50	8.90	14.50
28. Longe ibérique nourrie aux glands	7.50	11.90	17.90
29. Boudin noir à la saucisse	6.50	9.50	11.90
30. fromage de campagne	6.50	10.50	15.50
31. Anchois	6.50	10.90	14.50
32. Pommes de terre ridées	5.90	6.50	8.90
33. Saucisse ibérique	6.50	8.90	14.50
34. Olives d'Antequera			4.50
35. Mélange de tapas (pour 2 personnes):			24.90

Jambon ibérique, longe ibérique, chorizo ibérique, boudin noir à la saucisse, salchichón, fromage local et olives Antequera.

ENTRÉES DE MER

36. Boîte de moules Barbate marinées aux tomates cerises	13.90
37. Mariage d'anchois et anchois croustillants avec cracker salé et poivre	13.50
38. Anchois Santoña Angelachu	15.00
39. Rasoirs sautés à l'ail	16.90
40. Poivrons piquillo farcis à la morue et jambon ibérique croustillant	13.90
41. Crevettes à l'ail	14.90
42. Carpaccio de crevettes avec mayonnaise chipotle et pousses vertes	19.90
43. Croquettes de cherne avec aïoli à l'ail grillé	13.90

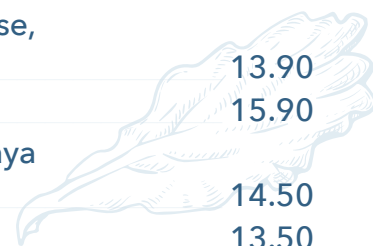


NOS RAGOÛTS

44. Fabada asturienne avec saucisse ibérique	13.90
45. Tripes à la madrilène	13.90
46. Marmitako de thon	13.90

NOS SALADES

47. Salade de mozzarella de bufflonne, oignon croustillant, tomate cerise, balsamique de mangue	13.90
48. Salade de germon du Nord, laitue et pousses d'avocat	15.90
49. Asperges de Navarre à la ventrèche de thon, avocat, sel de l'Himalaya et huile d'olive	14.50
50. Salade de poivrons rôtis et longe de thon	13.50



HAMBURGUESAS GOURMANDS (frites inclus)

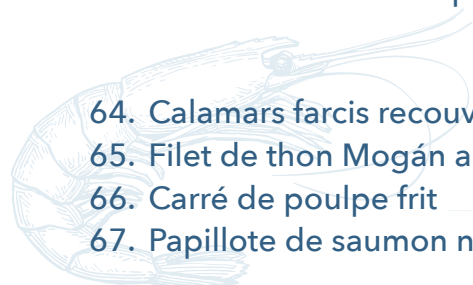
51. Avec poivrons rôtis, fromage à la crème, oignon croustillant, mélange de laitue, une touche de barbecue et gratin au fromage	15.90
52. Avec jambon ibérique croustillant, fromage local, roquette et oignon caramélisé	15.90
53. Avec guacamole naturel, fromage cheddar, pousses de laitue et sauce César	15.90
54. Au chèvre, sauce Pedro Ximénez et oignon croustillant	15.90
55. Avec poulet croustillant, fromage cheddar, mayonnaise, mélange de laitue	15.90

NOTRE VIANDE IBÉRIQUE

56. Secret ibérique nourri au gland avec flocons de sel de Maldón et huile d'olive	21.50
57. Surlonge ibérique nourrie aux glands et sauce aux cacahuètes	19.90
58. Surlonge ibérique avec réduction Pedro Ximénez et oignon caramélisé	19.90
59. Côtes ibériques à basse température en sauce barbecue avec morceaux croquants Jambon ibérique	19.90
60. Steak ibérique nourri au gland, sauce tamarin et chili	19.90
61. Jarret ibérique cuit dans son jus	18.90
62. Chateaubriand ibérique au romarin	18.90
Prix par personne · minimum 2 personnes	
63. Riz au four aux champignons, parmesan, crème fraîche et viande ibérique	17.90

PLATOS DEL MAR

64. Calamars farcis recouverts d'oignons caramélisés	16.90
65. Filet de thon Mogán au mojo vert	18.50
66. Carré de poulpe frit	18.90
67. Papillote de saumon norvégien	18.50



SMØRBRØD

1.	100 % eikenøttfôret iberisk skinke	6.90
2.	Svart ben iberisk skinke	5.50
3.	Iberisk skinke med guacamole	5.50
4.	Iberisk skinke og ost	5.50
5.	Iberisk chorizo	5.50
6.	Iberisk pølse	5.50

SMAKFULLE TOASTS

7.	Med iberisk paté og Antequera oliven	6.90
8.	Med iberisk skinke, tomat og olivenolje	6.90
9.	Med naturlig guacamole og lokal ost	6.90
10.	Med røkelaks, gratengost og søt sennep	6.90
11.	Med ansjos og karamellisert løk	6.90
12.	Med ansjos og kremost	6.90

FORRETTER

13.	Sprukne egg med iberisk skinke	13.90
14.	Bakt provoloneost med iberisk skinke og hjemmelaget tomatsyltetøy	12.50
15.	Artisanal burrata med rucola, iberisk skinke, hjemmelaget og crunchy syltetøy eikenøttfôret iberisk	16.50
16.	Wagyu biffcarpaccio med sitrusdressing, rucola, trøffelmajones og parmesanost	16.90
17.	Gourmet iberiske kroketter	13.90
18.	Stekt ost	13.90
19.	Kyllingtårer	14.50
20.	Meksikansk guacamole med bondebønner, parmesanost og dressede tomater	12.50
21.	Hummus med pistasj olivenolje og sprø iberisk	11.90
22.	Steak tartar	25.00

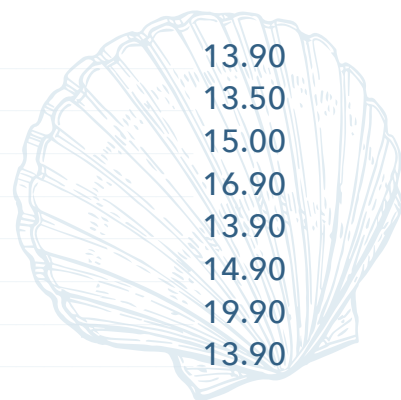
TAPAS

	TAPA	HALV RASJON	HEL RASJON
23.	100 % eikenøttfôret iberisk skinke		29.00
24.	Wagyu Jerky		29.00
25.	Iberisk skinke	7.00	15.00
26.	Iberisk pølsesortiment	7.90	12.50
27.	Iberisk chorizosalat	6.50	8.90
28.	Iberisk eikenøttfôret lend	7.50	11.90
29.	Blodpudding av pølse	6.50	9.50
30.	landost	6.50	10.50
31.	Ansjos	6.50	10.90
32.	Rynkete poteter	5.90	6.50
33.	Iberisk pølse	6.50	8.90
34.	Antequera oliven		4.50
35.	Tapasblanding (for 2 personer):		24.90

Iberisk skinke, iberisk loin, iberisk chorizo, chorizo-pølse, salchichón, lokal ost og Antequera-oliven.

SJØSTARTER

36. Bokse syltede Barbate-skjell med cherrytomater	13.90
37. Eksepsjon av ansjos og sprø ansjos med saltkjets og pepper	13.50
38. Santoña Angelachu ansjos	15.00
39. Barberhøvel sautert med hvitløk	16.90
40. Piquillo paprika fylt med torsk med sprø iberisk skinke	13.90
41. Hvitløksreker	14.90
42. Rekecarpaccio med chipotlemajones og grønne spirer	19.90
43. Cherne-kroketter med ristet hvitløksaioli	13.90



SUPPER

44. Asturisk fabada med iberisk pølse	13.90
45. innmat i Madrid-stil	13.90
46. Tunfisk marmitako	13.90

SALATER

47. Buffalo mozarella salat, sprø løk, cherry tomat, mango balsamico	13.90
48. Nordlig albacore salat med salat og avokadospirer	15.90
49. Navarra asparges med tunfisk mage, avokado, Himalaya salt og olivenolje	14.50
50. Stekt pepper og tunfisk salat	13.50

GOURMET HAMBURGUERE (inkluderer poteter)

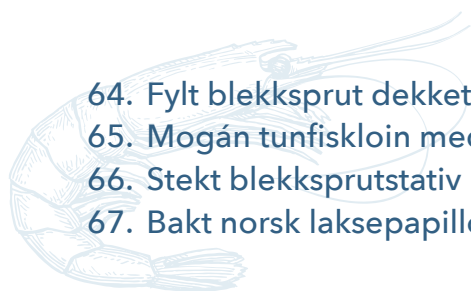
51. Med stekt paprika, kremost, sprø løk, salatblanding, et snev av grillmat og grateng med ost	15.90
52. Med sprø iberisk skinke, lokal ost, rucola og karamellisert løk	15.90
53. Med naturlig guacamole, cheddarost, salatspirer og Cæsarsaus	15.90
54. Med geitost, Pedro Ximénez saus og sprø løk	15.90
55. Med sprø kylling, cheddarost, majones, salatblanding	15.90

IBERISK KJØTT

56. Iberisk eikenøtt-matet hemmelighet med Maldón saltflak og olivenolje	21.50
57. Iberisk eikenøttfôret mørbrad med peanøttsaus	19.90
58. Iberisk mørbrad med Pedro Ximénez-reduksjon og karamellisert løk	19.90
59. Iberisk ribbe på lav temperatur i barbecuesaus med knasende biter	
Iberisk skinke	19.90
60. Iberisk eikenøttfôret biff med tamarind og chilisau	19.90
61. Iberisk knoke kokt i sin juice	18.90
62. Iberisk Chateaubriand med rosmarin	18.90
Pris per person · minimum 2 personer	
63. akt ris med sopp, parmesanost, fersk fløte og iberisk kjøtt	17.90

FRA HAVET

64. Fylt blekksprut dekket med karamellisert løk	16.90
65. Mogán tunfiskloin med grønn mojo	18.50
66. Stekt blekksprutstativ	18.90
67. Bakt norsk laksepapillot	18.50







JAMONAL
— DE MOGÁN —

TAMBIÉN NOS ENCONTRAMOS EN
WE ARE ALSO IN

C/Alonso Quesada, 7 - Arguineguín
Telf.: 928 110 639
@ jamonal_de_arguineguin

BEBIDAS · DRINKS · GETRÄNKE

I.G.I.C INCLUIDO

CAFÉS · COFFEE · KAFFEE

	€
Expreso	2.50
Cortado · Kaffee schneiden	2.50
Café con leche · Coffee whit milk · Kaffee mit Milch	3.00
Leche y leche	3.00
Americano	3.00
Cappuccino	3.50
Infusiones · Infusions · Infusionen	2.90
Café con helado · Coffee with ice cream · Kaffee mit Eis	6.50
Irish coffee	6.50

BEBIDAS · DRINKS · GETRÄNKE

Refrescos · Soft Drin · Erfrischung	3.50
Agua · Water · Wasser	3.50
Zumos · Juices · Säfte	2.20
Tónicas premium · Tonic	2.60
Cervezas Nacionales · National beer · Nacionales Biere	3.50
Caña · Small beer · Kleines Bier	2.50
Jarra · Big beer · Grosses Bier	3.60

COMBINADOS · COMBINED · KOMBINIERT

Gin tonic clásico · Classic Gin Tonic · Klassisch Gin Tonic	9.90
Gin tonic especial · Special Gin tonic · Spezial Gin Tonic	11.90
Campari con zumo de naranja · Campari with orange juice · Campari mit Orangensaft	8.90
Cuba Libre	8.90
Aperol Spritz	8.90
Whisky o ron joven · Young Whisky or Rum · Junger Whiskey oder Rum	9.90
Whisky o ron añejo · Whisky or aged Rum · Gereifter Whiskey oder Rum	9.90
Brandis o coñac clásico · Classic Brandy or cognac · Klassisch Brandy oder Cognac	7.90
Brandis o coñac reserva · Reserve Brandy or Cognac · Reservieren Brandy or Cognac	11.90
Licores o aperitivos · Liquors or appetizer / Liköre	6.50
Tinto de verano	6.90

CÓCTELES / COCKTAILS

Piña colada <i>Ron blanco, crema de coco, zumo de piña</i>	9.90
Mojito <i>Ron blanco, hierba buena, soda, zumo lima</i>	9.90
Daiquiri <i>Ron blanco, zumo de limón</i>	9.90
Caipiroska <i>Vodka, zumo de limón, Aperol, zumo de lima y azúcar</i>	9.90
Margarita <i>Tequila, zumo de limón, Tripleseco, sal</i>	9.90

SANGRÍA

- * La sangría es una bebida alcohólica y refrescante típica de España. Consiste en vino, fruta picada, un endulzante y algún licor...
- * Sangria is an alcoholic beverage of Spanish origin that traditionally consists of red wine, chopped fruit with other ingredients such as fruit juices and licours...
- * Sangria ist eine in Spanien gesetzlich geschützte Bezeichnung für ein aromatisiertes Wein-Mischgetränk. Das bowlenähnliche Getränk wird aus Rotwein, Fruchtstücken (Zitrusfrüchte) und Fruchtsaft hergestellt und oft auch mit Weinbrand gemischt...

Sangría de vino tinto	6.90	18.00
Sangría de cava	8.50	20.00



VINOS TINTOS / RED WINE / ROTWEIN

D.O. CANARIAS

Gran Canaria (Listan Negro y Tintilla)	6.00	28.00
Tenerife (Listan Negro y Tintilla)		26.00
La Palma (Listan Prieto)		29.00

D.O. RIOJA

Cueva de Lobos- Crianza (100% Tempranillo)		25.00
Maturana Edición Limitada		30.00
Marqués de Cáceres Excellens - Crianza (100% Tempranillo)		24.00
FyA Tinaja Crianza		29.00
Fernández de Piérola - Crianza (Tempranillo)	5.00	25.00
Viuda Negra, Nunca Jamás - Crianza (Tempranillo, Garnacha y Graciano)		28.00
Fernández de Piérola - Reserva		30.00
Vitium Edición Limitada		50.00
Viuda Negra La Taconera		85.00

D.O. RIBERA DEL DUERO

Pepe Yllera - Roble (Tempranillo y Cabernet Sauvignon)		25.00
Jesús Yllera - Crianza (Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot)		50.00
Traslascuestas - Crianza (100% Tinta Fina)		29.00
Valcavado (100% Tinta Fina)		70.00
Finca La Capilla - Crianza (Tinta del país)		29.00
Carmelo Rodero - Crianza (95% Tempranillo, 5% Cabernet Sauvignon)		44.00
Meloso - (Tempranillo)		24.00
Montebaco Caranorte - (Tinta fina)		36.00
Venta las vacas - (Tinta fina)		33.00
Carmelo Rodero - Cosecha	5.00	25.00
Semele - Tempranillo	(50cl) 16.90	27.00
Carmelo Rodero TSM		85.00
Pago de Valtorreña		75.00
Bosque de Mataznos Edición Limitada		75.00
Flor de Pingu		240.00

OTRAS OPCIONES

Crápula - Crianza (monastrell) - D.O. Jumilla		26.00
Garabitas (tinta de toro) - D.O. Toro		26.00
Secreto de Librato (syrah, tempranillo) - D.O. Tierra de Castilla		24.00
Bierzo		29.00
(cariñena, garnacha) - D.O. Piorat		33.00

VINOS BLANCOS • WHITE WINE • WEISSWEIN • VINS BLANCS

FyA (D.O.Rioja) - Semi dulce (viura, malvasía).	5.00	23.00
Fernández de Pierola (D.O. Rioja) - (tempranillo blanco seco)	5.00	23.00
Marqués de Cáceres Excellens (D.O. Rioja) - (sauvignon blanc)		23.00
Chyatho (D.O. Rueda) - Verdejo		23.00
Laxas Albariño		25.00
Bágoa do Miño (D.O. Rías Baixas) - Albariño lágrima		27.00
Godello		28.00
V Malcorta (Javier Sanz Viticultor - D.O. Rueda) - Verdejo Singular		33.00

VINOS BLANCOS CANARIOS • WHITE CANARIAN WINE • KANARISCHER WEISSWEIN • VINS DES CANARIES

Gran Canaria (listán blanco, malvasía, moscatel)		25.00
Tenerife (listán blanco)		26.00
La Palma (malvasía aromática, vjariego, listán blanco)		28.00
El Grifo Colección (D.O. Lanzarote)	6.00	27.00

VINOS ROSADOS • ROSÉ WINE • ROSÉWEIN • VINS ROSÉS

Marqués de Cáceres - Excellens Rosé	5.00	26.00
Los Perdomos - Lanzarote		28.00
Traslascuestas - Fermentado en barrica		30.00
Romance - Provenza		32.00

ESPUMOSOS: CAVA & CHAMPÁN • SPARKLING WINE • SCHAUMWEIN: SEKT & CHAMPAGNERVINS MOUSSEUX

Sensum Laxas Albariño		29.00
Brut Nature Piérola	7.90	31.00
Ars Colleta Blanc de Noirs Brut Reserva		35.00
Ars Collecta Grand Rosé		37.00
La Pitancerie Brut - Champagne		65.00

JAMONAL

— DE MOGÁN —

MASPALOMAS · PUERTO MOGÁN · ARGUINEGUÍN



JAMONAL

— DE MOGÁN —

MASPALOMAS · PUERTO MOGÁN · ARGUINEGUÍN

