

TAPAS PARA PICAR

Nuestros pequeños platos sabrosos quedan deliciosos con una bebida, y combinando varios podrás disfrutar de diferentes sabores

Jamón 100% Ibérico de alta calidad, por 50 gramos	18.5
Pequeña tabla de variedad de quesos de CostaCheese.es	16.5
Media ración de coliflor crujiente con salsa barbacoa y almendras	7
Aceitunas y almendras	5
Croqueta de la casa de pato confitado con mermelada de higos y parmesano	pp 3
Croqueta de la casa de carrillera de ternera en crema hoisin	pp 3
Media ración de carpaccio Cenital de Chuleta con tostada	10
Ensaladilla rusa de bonito con nuestro toque picante	7

CHARCUTERIA

Gran tabla rellena con variedad de quesos de CostaCheese.es, jamón de primera calidad, frutos secos, y pan	38
Jamón 100% Ibérico de alta calidad, por 100 gramos	27

COMPLEMENTOS

también delicioso para combinar con tapas o los platos de carne y pescado de la página siguiente

Pan con aceite de oliva arbequina de alta calidad y mantequilla batida	pp 3.75
Patatas al horno con espuma de parmesano	5
Patatas fritas de boniato con mayonesa casera de trufa y ketchup de remolacha	6.5

FLAMMKUCHEN

Fina y crujiente masa horneada cubierta con queso crema. El bocado ligero perfecto para disfrutar solo o para compartir entre amigos!

Salmón ahumado, queso crema, cebolla roja y perejil	16.5
Jamón serrano, higos, rúcula y queso parmesano	15.5
Calabaza, queso feta, cebolla roja, nueces y un chorrito de miel de trufa	14.5

PARA LOS PEQUEÑOS

Por favor, pregunte a nuestros camareros por nuestro menú infantil o recomendaciones.

¿TE HA GUSTADO LA EXPERIENCIA? COMPÁRTELA CON EL MUNDO Y NO OLVIDES DE MENCIONARNOS!



@justtaste.es

Just Taste



Just Taste Moraira

Menu

MARISCOS & PESCADOS

Ostras Gillardeau Pornstar Martini	7
Gillardeau Oyster vinagre de vinto tinto y chalote	6
Atún braseado con mostaza y sésamo, ensalada, espuma de mostaza y crujiente de wasabi	20.5
Corvina con salsa romesco y verduras	19.5
Langostinos estilo de JustTaste en salsa Thai poco picante, servido con pan	16.5
Zamburiñas con salsa verde y nori crujiente	17.5

VERDURAS

Tomate rosa asado con burrata, pesto verde, pistachos y miel de trufa	16.5
Coliflor crujiente con salsa de barbacoa y almendras	14
Berengena asada con salsa de yogurt y tahini queso feta y tomate deshidratado frutos secos y maple siroup	14.5

Pregunta también por nuestras sugerencias de la semana

CARNE

Bavette a la plancha con verduras y purée de coliflor	26.5
Panceta de cerdo glaseada con lechuga, tomate al horno y salsa de pepino.	22.5
Taco suave con pulled chicken, mayonesa de ají amarillo, coleslaw y cebolleta	19.5
Pluma Ibérica con reducción de porto, crujiente de jamón serrano, y verduras salteadas	23.5
Tomahawk de premium vacuno, 1 kg con Patatas JustTaste y verduras mixtas	79
Carpaccio Cenital de Chuleta, calidad premium, con rúcula, aceite de oliva, parmesano y piñones y tostadas	17.5

POSTRE

Torrija, pan brioche tostado, en salsa de chocolate blanco con coulis de frambuesa y pistachos	9
Pastel de manzana casero servido con crumble de masa y helado de vainilla	9
Tiramisu de caramelo y crujiente de chocolate	9
Helado de vainilla con fruta fresca	7.5

TAPAS FOR SHARING

Our delightful little dishes pair wonderfully with a drink, and by combining a few, you can savor a variety of flavors.

100% high quality Iberian ham, 50 grams	18.5
A smaller platter with a variety of cheese selected by CostaCheese.es	16.5
Half a portion of crispy cauliflower with barbeque sauce and almonds	7
Olives and almonds	5
Homemade croquette of duck confit, served with a fig jam and parmesan cheese	pp 3
Homemade croquette of beef cheek, served with a hoisin cream	pp 3
Half portion of premium quality veal carpaccio of T- bone with toast	10
Russian salad, made with sweet potato and a spicy touch.	7

CHARCUTERIE

Large board with variety of cheeses selected by CostaCheese.es, premium ham, nuts and bread	38
Premium quality 100% Iberico belota, per 100 gram	27

ON THE SIDE

Also delicious to combine with tapas or the meat and fish dishes on the next page

Bread with premium quality Arbequina olive oil, Ibiza salt and homemade whipped butter	pp 3.75
Oven roasted potatoes with parmesan foam	5
Sweet potato fries with home made truffle mayonnaise and beetroot ketchup	6.5

FLAMMKUCHEN

Thin, crispy oven baked dough topped with cream cheese and toppings. The perfect light bite to enjoy on your own or to share amongst friends!

Smoked salmon, cream cheese, red onion and parsley	16.5
Serrano ham, figs, rucola and parmesan cheese	15.5
Pumpkin, feta cheese, red onion walnuts and a drizzle of truffle honey	14.5

FOR THE LITTLE ONES

Please ask our waiters for our kids menu or recommendations.

LOVING THE EXPERIENCE? SHARE IT WITH THE WORLD AND DON'T FORGET TO TAG US!



@justtaste.es

Just Taste



Just Taste Moraira

Menu

SEAFOOD & FISH

Gillardeau Oyster Pornstar Martini	7
Gillardeau Oyster with red wine vinegar and shalot	6
Seared tuna tataki with mustard and sesame seeds, salad, mustard foam and a crisp of wasabi	20.5
Sea bass with romesco sauce and sauteed vegetables	19.5
King prawns JustTaste style in a medium spicy, creamy Thai sauce served with bread	16.5
Pillgrim scallops with salsa verde and crispy nori	17.5

VEGETABLES

Roasted pink tomato with burrata, green pesto, pistachios and truffle honey	16.5
Crispy cauliflower with barbeque sauce and almonds	14
Roasted eggplant, served with yogurt and tahini sauce, feta cheese, sun-dried tomatoes, nuts and a maple syrup drizzle	14.5

Please ask for our
suggestions of the week

MEAT

Grilled bavette with puree of edamame and sautéed vegetables.	26.5
Laquered pork belly served with fresh salad, oven grilled tomato and cucumber relish	22.5
Soft taco with pulled chicken, homemade mayonnaise of yellow pepper and coleslaw	19.5
Pluma Ibérico secreto, tender sirloin from Iberian pig served with red port gravy, crispy flakes of serrano ham and sautéed vegetables.	23.5
Carpaccio of premium quality T-Bone veal, with arugula, olive oil, parmesan and pine nuts and toast	17.5
Tomahawk premium beef, 1 kg with JustTaste patatas and mixed vegetables	79

DESSERTS

Torrija, toasted brioche bread, in white chocolate sauce with raspberry coulis and pistachios	9
Home made apple pie served with dough crumble and vanilla ice cream	9
Caramel and crunchy chocolate tiramisu	9
Vanilla ice cream with fresh fruits	7.5