



BES  
TALAMANCA

G	Cesta De Pan Hogaza clasica, hogaza cereales	3€
	Pan Sin Gluten	3€
G	Cesta De Pan Cristal	5€



## ENTRANTES

C, SUL	CARPACCIO DE GAMBAS Cebollino, zumo de lima, AOVE, sal Maldon, pimienta, frambuesas	24€
C,SUL,P,A	CEVICHE DE CORVINA / ATÚN ROJO / GAMBAS Leche de tigre, cilantro, cebolla roja, boniato, cancha frita	25€ / 32€ / 25€
SO	CEVICHE VEGANO Mango, granada, aguacate, pepino, boniato, cancha, cebolla roja, cilantro, salsa de soja, zumo de lima	22€
G	JAMÓN IBÉRICO BELLOTA 100% AL CORTE Pan cristal, tomate rallado	32€
G,L,H	CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO Leche, cebolla blanca, harina, mantequilla, huevo, Panko	18€
G,L,H	CROQUETAS DE SETAS VARIADAS Y TRUFA Ajo, cebolla blanca, mantequilla, harina, huevo, leche, Panko, mayonesa ligera de trufa	17€
SUL,MOS,H	TARTAR DE SOLOMILLO Carne picada de solomillo de ternera, alcaparra, pepinillo, cebolla roja, mostaza, whisky, yema de huevo, salsa Perrins, AOVE, perejil, pan cristal	24€
G,SO,S	GYOZAS DE VERDURA Cebollino, salsa Teriyaki vegana	16€
G,P	ANCHOAS DE SANTOÑA 6 anchoas, pan de cristal con tomate, AOVE	18€
	PIMIENTOS DE PADRÓN	10€
	PLATO DE VERDURAS AL HORNO Verdura variada de temporada	15€
	PATATA PANADERA Ajo, pimiento rojo, pimiento de Padrón	8€

## ENSALADAS

C,SUL	ENSALADA DE GAMBAS Mix de hojas frescas, gambas salteadas, mango, esparrago triguero, tomate cherry mix, vinagreta de lima y sirope de arce	22€
FS,L	ENSALADA DE BURRATA Mix de hojas frescas, burrata, tomate mix, aceite de albahaca, alcaparra frita, piñones tostados, aceituna Kalamata, tomate semiseco	20€
	ENSALADA MIXTA Mix de hojas frescas, aguacate, cebolla roja, tomate cherry, granada, mango, vinagreta de cebollino y lima	18€

## PESCADOS

SUL,P,MO,L	MEJILLONES AL ROMERO Romero, vino blanco, mantequilla de hierbas	19€
SUL,P,MO,A	MEJILLONES EN SALSA PICANTE Tomate, ajo, pimiento rojo, pimentón dulce, guindilla, caldo de pescado, cebolla blanca, perejil	19€
C,SUL	GAMBAS ROJAS A LA SAL	37€
SO,P,S	TARTAR DE ATÚN BLUEFIN SALVAJE Aguacate, cebolla roja, cilantro, lima, soja, aceite de sésamo	32€
G,SO,P,S	TATAKI DE ATÚN BLUEFIN SALVAJE Sésamo blanco y negro, wakame, cebolla crujiente, wasabi, gengibre rosa, soja	32€
P	CORVINA SALVAJE A LA PLANCHA Patata panadera, pimiento rojo asado, pimiento de Padrón, ajo y perejil	32€
P,A	FILETE DE GALLO DE SAN PEDRO Salsa marinera (ajo, cebolla, pimiento rojo y verde, pimentón, tomate, caldo de pescado), patata al horno y hoja de kale crujiente	30€
SO,P	SALMÓN TERIYAKI Arroz basmati con hinojo y sésamo, mix de verdura fresca, salsa Teriyaki y cebollino	28€
MO,L	PATA DE PULPO Puré de patatas, kale frito, aceite de ajo y pimentón	34€
P	LUBINA A LA SAL Mix de verduras, patata panadera	P.S.M

## CARNES

	MUSLO DE POLLO PAYÉS CON CHUTNEY DE MANGO Patata panadera,verdura y chutney de mango	28€
SUL,A	PALETILLA DE CORDERO Servido en su salsa con patata panadera, ajo, pimiento rojo, pimiento de Padrón	32€
	ENTRAÑA DE TERNERA Patata panadera, tomate cherry frito, ajo, pimiento rojo, pimiento de Padrón	32€
L	SOLOMILLO DE TERNERA Puré de patatas trufado, tomate cherry frito, espárrago triguero	35€
	CHULETÓN MADURADO +30 DÍAS Patata panadera, mix de verduras	75€/Kg



**BES**  
TALAMANCA

## PASTA

**PASTA VONGOLE** 26 €  
Espaguetis, ajo, tomate cherry, caldo de pescado, almejas, vino blanco, perejil  
G,SUL,P,MO,A

## EXTRAS

**L MANTEQUILLA DE HIERBAS** 3€  
**ACEITUNAS PREMIUM** 3€  
**PICADA DE AJO Y PEREJIL** 2€  
**SUL SALSAS CHIMICHURRI** 3€  
**MOS,L,A SALSAS DE MOSTAZA** 3€  
**L,A SALSAS DE PIMIENTA VERDE** 3€  
**SALSAS CAFÉ DE PARÍS** 3€  
FS,SUL,SO,P,MOS,L  
**SO,H MAYONESA DE LIMA** 3€  
**KETCHUP** 2€

## MENÚ INFANTIL

**G MINI BURGERS DE TERNERA** 14€  
3 mini hamburguesas de ternera, pan de colores, patata frita casera, ketchup y mayonesa  
**G,H FINGERS DE POLLO PAYÉS** 12€  
6 fingers de pollo, patata frita casera, ketchup y mayonesa  
**G ESPAGUETIS CON SALSAS DE TOMATE** 12€

## POSTRES

**L BES DIVINE** 12€  
Ceviche de fruta acompañado de helado de coco, Tajín y ralladura fresca de lima  
**G,L,H COULANT DE CHOCOLATE CON HELADO (MIN. 12 MINUTOS)** 12€  
Chocolate 75% de cacao  
**G,L TARTA TATIN DE MANZANA CON HELADO (MIN. 15 MINUTOS)** 12€  
**L,H TARTA DE QUESO con mermelada de frutos rojos** 12€  
**L,A SURTIDO DE MOCHIS (4 U.)** 11€  
**PLATO DE FRUTA FRESCA** 15€  
**SORBETE DE LIMÓN AL CAVA** 12€  
**L BOLA DE HELADO ARTESANAL** 3,50€  
Vainilla, chocolate, fresa, pistacho, coco

A: Apio, C: Crustáceos, FS: Frutos secos G: Gluten, M: Marisco, H: Huevo, L: Lacteos, S: Sesamo, SO: Soja, MO: Moluscos, MOS: Mostaza, P: Pescado, SUL: Sulfitos

## SUSHI URAMAKI

**BES ROLL** 20€  
Atún picante, pepino. Exterior: salmón, mango, cilantro, sésamo y cebolleta  
G,H,SO,MOS,S,P

**SUNNY SALMON ROLL** 18€  
Salmón, philadelphia, pepino, aguacate. Exterior: salmón, mayonesa picante, Ikura  
P,L,H,SO,MOS

**SPICY TUNA ROLL** 20€  
Atún picante, avocado. Exterior: atún, salsa picante, jalapeño, sésamo  
G,H,SO,MOS,S

**SNOW SUMMER ROLL** 20€  
Snow crab, pepino, aguacate. Exterior: ebi sushi (gamba), aguacate, mayonesa, furikake yukari  
C,MO,SO,H,MOS

**GREEN DRAGON ROLL** 18€  
Ebi Fry, mayonesa, pepino. Exterior: aguacate, teriyaki, mayonesa picante, tobiko, cebolleta  
MO,G,SO,H,MOS

**VEGETARIANO ROLL** 15€  
Rúcula, tofu frito, aguacate, zanahoria. Exterior: wakame, salsa miso, sésamo  
SO,S,G

**SHIITAKE ROLL** 16€  
Shitake, espárrago, aguacate. Exterior: mango, cilantro, aguacate.  
SO

## NIGIRI

**SO ATÚN AKAMI**  
3 / 6 / 9 piezas 12€/ 20€/ 28€

**SO SALMÓN O SAKE**  
3 / 6 / 9 piezas 10€/ 18€/ 26€

**SO HAMACHI - YELLOWTAIL**  
3 / 6 / 9 piezas 10€/ 18€/ 26€

## SASHIMI

**SO ATÚN AKAMI**  
3 / 6 / 9 piezas 14€/ 22€/ 30€

**SO SALMÓN O SAKE**  
3 / 6 / 9 piezas 12€/ 20€/ 28€

**SO HAMACHI - YELLOWTAIL**  
3 / 6 / 9 piezas 12€/ 20€/ 28€

**COMBO DEL CHEF 32 PIEZAS** 85€  
Futomaki 8 piezas, uramaki rolls 16 piezas, nigiri 4 piezas, sashimi 4 piezas  
G,H,SO, MOS,S,P,MO,L



BES  
TALAMANCA

G	Bread Basket	3€
	Gluten Free Bread	3€
G	Glass Bread	5€

## STARTERS

---

C,SUL	<b>PRAWN CARPACCIO</b> Chives, lime juice, EVOO, Maldon salt, black pepper, raspberry	24€
C,SUL,F,CE	<b>CEVICHE OF CORVINA FISH / RED TUNA/ SHRIMPS</b> Tiger's milk, sweet potato, cancha (toasted corn), red onion, coriander	25€ / 32€ / 25€
SO	<b>VEGAN CEVICHE</b> Mango, pomegranate, avocado, cucumber, sweet potato, cancha (toasted corn), red onion, coriander, soy sauce, lime juice	22€
G	<b>IBERIAN HAM 100%</b> Glass bread, grated tomato	32€
G,D,E	<b>IBERIAN HAM CROQUETTES</b> Milk, white onion, flour, butter, egg, breadcrumbs	18€
G,D,E	<b>MUSHROOM AND TRUFFLE CROQUETTES</b> Garlic, white onion, butter, flour, egg, milk, breadcrumbs, light truffle mayonnaise	17€
SUL,M,E	<b>BEEF TARTARE</b> Minced beef tenderloin, capers, pickles, red onion, mustard, whisky, egg yolk, Perrins sauce, EVOO, parsley, glass bread	24€
G,SO,S	<b>VEGETABLE GYOZAS</b> Chives, vegan Teriyaki sauce	16€
G,F	<b>SANTOÑA ANCHOVIES</b> 6 anchovies, glass bread, grated tomato, EVOO	18€
	<b>PADRON PEPPERS</b>	10€
	<b>BAKED VEGETABLES</b> Mixed seasonal vegetables	15€
	<b>HOMEMADE POTATOES</b> Garlic, red pepper, Padron peppers	8€

## SALADS

---

C,SUL	<b>SHRIMP SALAD</b> Mixed salad, prawns, mango, wild asparagus, cherry tomatoes, lime vinaigrette and maple syrup	22€
N,D	<b>BURRATA SALAD</b> Mixed salad, burrata, tomatoes, basil oil, fried capers, toasted pine nuts, Kalamata olives, semi-dried tomatoes	20€
	<b>MIXED SALAD</b> Mixed salad, avocado, red onion, cherry tomatoes, pomegranate, mango, chive and lime vinaigrette	18€

G: Gluten, S: Shellfish, E: Eggs, N: Nuts, D: Dairy, S: Sesame, T: Tropomyosin, SO: Soy, C: Crustaceans, CE: Celery, M: Mustard, N: Nuts, F: Fish, Mo: Molluscs

## FISH

---

SUL,F,MO,D	<b>MUSSELS WITH ROSEMARY</b> Rosemary, white wine, butter with herbs	19€
SUL,F,MO,CE	<b>MUSSELS IN HOT SAUCE</b> Tomato, garlic, white onion, red pepper, sweet paprika, chilli, fish broth, parsley	19€
C,SUL	<b>SALTED RED PRAWNS</b>	37€
SO,F,S	<b>BLUEFIN TUNA TARTARE</b> Avocado, red onion, coriander, lime, soya, sesame oil	32€
G,SO,F,S	<b>BLUEFIN TUNA TATAKI</b> Sesame, wakame, crispy onion, wasabi, ginger, soya	32€
F	<b>GRILLED WILD CORVINA FISH</b> Homemade potatoes, roasted red pepper, Padron pepper, garlic and parsley	32€
F,CE	<b>JOHN DORRY FISH</b> Marinara sauce, garlic, onion, peppers, tomato, fish broth, potatoes, crispy kale	30€
SO,F	<b>GRILLED SALMON WITH TERIYAKI SAUCE</b> Basmati rice with fennel and sesame, mixed fresh vegetables, Teriyaki sauce, chives	28€
MO,D	<b>OCTUPUS LEG</b> Mashed potatoes, crispy kale, garlic and red pepper oil	34€
F	<b>SALT BAKED SEABASS</b> Mixed vegetables, homemade potatoes	MP

## MEAT

---

	<b>PAYÉS CHICKEN WITH MANGO CHUTNEY</b> Boneless chicken thigh, homemade potatoes and vegetables, mango chutney	28€
SUL,CE	<b>LAMB SHOULDER</b> Lamb shoulder cooked at low temperature, served with sauce, homemade potatoes, garlic, red pepper, Padron pepper	32€
	<b>GRILLED ENTRAÑA</b> Homemade potatoes, cherry tomatoes, garlic, red pepper, Padron pepper	32€
D	<b>BEEF TENDERLOIN</b> Truffle mashed potatoes, cherry tomatoes, asparagus	35€
	<b>DRY AGED BEEF T-BONE STEAK +30 DAYS</b> Homemade potatoes, mix of vegetables	75€/kg



**BES**  
TALAMANCA

## PASTA

PASTA VONGOLE	26€
Spaghetti, garlic, cherry tomatoes, clams, white wine, parsley, fish broth	
G,SUL,F,MO,CE	

## EXTRAS

D	HOMEMADE BUTTER WITH HERBS	3€
	PREMIUM OLIVES	3€
	CHOPPED GARLIC AND PARSLEY	2€
SUL	CHIMICHURRI SAUCE	3€
M,D,CE	MUSTARD SAUCE	3€
D,CE	GREEN PEPPER SAUCE	3€
	CAFÉ DE PARIS SAUCE	3€
	N,SUL,SO,F,M,D	
SO,E	LIME MAYONNAISE	3€
	KETCHUP	2€

## CHILDREN

G	MINI BEEF BURGERS	14€
	3 mini beef burgers with homemade potatoes, ketchup and mayonnaise	
G,E	CHICKEN FINGERS	12€
	6 chicken fingers, homemade potatoes, ketchup and mayonnaise	
G	SPAGHETTI WITH TOMATO SAUCE	12€

## DESSERT

D	BES DIVINE	12€
	Fruit Ceviche with coconut ice cream, Tajín, lime	
G,D,E	CHOCOLATE COULANT WITH ICE CREAM (min. 12 minutes)	12€
	75% cocoa dark chocolate	
G,D	TARTE TATIN WITH ICE CREAM (min. 15 minutes)	12€
D,E	HOMEMADE CHEESECAKE WITH RED FRUIT JAM	12€
D,CE	MOCHI 4 u.	11€
	FRUIT PLATTER	15€
	LEMON SORBET WITH CAVA	12€
D	ARTISANAL ICE CREAM	3,50€
	Vanilla, chocolate, stawberry, pistachio, coconut	

G: Gluten, S: Shellfish, E: Eggs, N: Nuts, D: Dairy, S: Sesame,  
T: Tropomyosin, SO: Soy, C: Crustaceans, CE: Celery,  
M: Mustard, N: Nuts, F: Fish, Mo: Molluscs

## SUSHI URAMAKI ROLLS

BESS ROLL	20€
Spicy tuna, cucumber. Topping: salmon, mango, coriander, sesame, spring onion	
G,E,SO,M,S,F	
SUNNY SALMON ROLL	18€
Salmon, philadelphia, cucumber, avocado. Topping: salmon, spicy mayonnaise, ikura	
D,E,SO,M,F	
SPICY TUNA ROLL	20€
Spicy tuna, avocado. Topping: tuna, spicy sauce, jalapeno pepper, sesame	
G,E,SO,M,S,F	
SNOW SUMMER ROLL	20€
Snow crab, cucumber, avocado. Topping: Ebi sushi (prawn), avocado, mayonnaise, Furikake Yukari	
C,MO,SO,E,M	
GREED DRAGON ROLL	18€
Ebi fry, mayonnaise, cucumber. Topping: avocado, Teriyaki sauce, spicy mayonnaise, Tobiko, spring onion	
G,MO,SO,E,M	
VEGETARIAN ROLL	15€
Rocket leaves, fried tofu, avocado, carrot. Topping: wakame, miso sauce, sesame	
G,S,SO	
SHIITAKE ROLL	16€
Shiitake mushroom, asparagus, avocado. Topping: mango, coriander, avocado	
SO	

## NIGIRI

SO,F	TUNA AKAMI	12€/ 20€/ 28€
	3 / 6 / 9 pieces	
SO,F	SALMON OR SAKE	10€/ 18€/ 26€
	3 / 6 / 9 pieces	
SO,F	HAMACHI - YELLOWTAIL	10€/ 18€/ 26€
	3 / 6 / 9 pieces	

## SASHIMI

SO,F	TUNA AKAMI	14€/ 22€/ 30€
	3 / 6 / 9 pieces	
SO,F	SALMON OR SAKE	12€/ 20€/ 28€
	3 / 6 / 9 pieces	
SO,F	HAMACHI - YELLOWTAIL	12€/ 20€/ 28€
	3 / 6 / 9 pieces	
	SUSHI PLATE 32 PIECES	85€
	Chef selection (Futomaki 8 pieces, uramaki rolls 16 pieces, 4 nigiris, 4 sahimis)	
	SO,F, G, E,D, M,S, MO	



Bes era una deidad del antiguo Egipto conocida como protector de los hogares, las mujeres de parto y los recién nacidos. Fue representado como un enano con una melena parecida a la de un león y, a menudo, se le mostraba bailando.

—

Bes was an ancient Egyptian deity known as the protector of households, women in labor, and the newborn. He was depicted as a dwarf with a lion-like mane and often shown dancing.

—

@BesTalamanca