

DISFRUTA EL MOMENTO DEL APERITIVO

VÍVELO CON UN COCTEL CON ACENTO ANDALÚZ:

-BLOODY LOPERA AOVE

(Versión jaenera del clásico bloody mary)
Para acompañar a nuestro Chilanco de Picual
5,50€

-AMONTILLADO CHILE FUSION

(Amontillado de Jerez, soda, lima y chile)
La compañía perfecta para nuestro Josón, las navajas de las Islas Cíes
o la tabla de quesos
6,50€

-SPÍNOLA SIDECAR

(Brandy Xim.Spínola Battonage, Cointreau y zumo de limón)
Va perfecto con los Mejillones Picantones
7,50€

SHERRONI

(Oloroso de Jerez, Vermú rojo y Campari)
El acompañamiento ideal para la Gilda, el Tejolete o la tabla de Quesos
7,00€

... - ...

-Agua mineral gas Perrier 33 cl
2,80€

-Agua Mineral Natural 750 ml
3,20€

-Vermú rojo Lustau de Jerez
4,80€

-Cerveza Mahou Cinco Estrellas o Mahou 0,0 Tostada bot. 33cl,
Alcázar de Leyenda o Cerveza Sin Gluten 33 cl
3,50€

-Cerveza Alhambra 1925
3.70€

MENÚ CONMEMORACIÓN 1.200 ANIVERSARIO CAPITALIDAD DE JAÉN

Un paseo gastronómico a través de la Historia y la Geografía de la provincia de Jaén
lleno de autenticidad para sentir una experiencia única.

El sabor a Jaén en siete degustaciones más un postre según la mirada de nuestro
chef Carlos Cobo y con el Aceite de Oliva Virgen Extra como hilo conductor
P.v.p.: 50€ (no incluye bebida y a mesa completa)

CARTA

LA TAPA INDIVIDUAL PERFECTA PARA UN APERITIVO

-Tejolete: teja de almendras, gachas típicas de Jaén
y caballa ahumada. (Vino fino)
4,00€

-Chilanco: nuestra premiada versión de pan con aceite, bacalao y rábanos
tan típico de Jaén. (Bloody)
4,50€

Gilda de anchoa (Vermú, Sherroni)
3,00€

-Josón. Nuestra rica mini tosta con oli suave de lima, alcachofa confitada
y anchoa del Cantábrico en salazón (Chile fusion)
6,00€

-Mejillones picantones en salsa de curry rojo(Spinola Sidecar)
5,00€

-Esparragá de avellanas con espárrago blanco y semillas (Amontillado)
5,50€

-Mazamorra de anacardos, sardina marinada y uva (Palo Cortado)
5,00€

ENTRANTES

-**PATÉ TRUFADO** de **BERENJENAS** asadas
12,50€

-Selección de **QUESOS** de Jaén y algunos más
15,00€

Olavidia (cabra pasta blanda) de **Quesos y Besos**, Jaén /
Viejo de Levasa (mezcla). Jaén / **Payoyo** (cabra pasta dura) de Ubrique
Mimolette (vaca) de Normandía, Francia

PESCADO

-TAJÍN de **BACALAO** de Islandia (250 g), y verduras
26,00€

-**PARPATANA** de **ATÚN Rojo Salvaje** de la almadraba de Petaca Chico.
19,00€/100 g (nuestro plato 250 g aprox)

-**ANGUILA** ahumada de V. GEITONAS (100 g) y mole
22,50€

CARNE

-**Alubias carillas** (al dente) con peitoria de foie y perdíz escabechada
17,50€

-Guiso de **OREJA DE CERDO**, lentejas y trufa brisada
15,50€

-Lingote de **COCHINILLO** al horno (30 minutos preparación)
26,50€

-Servicio individual de **pan**
1,50€

POSTRES

(Elaborados especialmente para nosotros por Pastelería Berry)

Tarta casera de **QUESO de Levasa**

6,50€

Aceituna bombón de chocolate con leche y **palodú** con **infusión de hojas de olivo y jazmín**

5,50€

EL MOMENTO DEL CAFÉ

Nuestra obsesión, la búsqueda del sabor.

Nuestra premisa: el café es un fruto tropical de temporada.

Nuestro **café:**

De especialidad, tostado de forma **natural** para nosotros y procedente de zonas productoras de Asia, África y América según demanda. Hecho con **filtro** en el justo momento de ser consumido y para disfrutarlo sólo.

Y solo es **sólo**, sin leche ni azúcar ni edulcorantes.

VANDER COFFEE

3,50€

Opciones sin gluten
PVP iva incluido