

DISFRUTA EL MOMENTO DEL APERITIVO

-Sherroni

(Oloroso de Jerez, Vermú rojo y Campari)
7,00€

-**Vermú rojo Lustau** de Jerez/ **11MIL130** de Primitivo Collantes
4,80€

-Copa de **Matahermosa**, espumoso Brut Nature de **Jaén**.
(Uva Jaén blanca, método tradicional champenoise)
4,50€

-Copa de **Mestres Visol Brut Nature Gran Reserva 2018** Cava del Penedés
(Xarelo , macabeo, perellada)
7,50€

-Copa de **Manzanilla** fina Gabriela de Sanlúcar de Barrameda
4,00€

-Copa de **Fino Poley**. Toro Albalá. Montilla-Moriles
5,00€

-Copa de **Fino Capatáz**. Alvear. Montilla-Moriles
5,00€

-Copa de **Fino Cayetano del Pino**. Jerez de la Frontera

-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€

-**Agua** mineral natural **Solán de Cabras** 100cl
3,20€

-**Agua** mineral **con gas Perrier** 33 cl
2,80€

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 (O1 la gran oxidación)
6,00€

-Mejillones picantones en salsa de curry rojo (Oloroso dulce)
5,00€

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

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

-Navajas de las Islas Cíes (conserva Cofradía de Cangas) en escabeche de algas
(Brutal con O2 La Gran Oxidación de Pedro Olivares)
15,00€

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 **SALMÓN NORUEGO** (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**, chipotle y trufa brisada
15,50€

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

-Servicio individual de **pan**
1,50€

POSTRES

-Falsa trufa de higos secos con anís y “**Olavidia**”, queso de cabra de “**Quesos y Besos**”
4,00€

Tarta casera de **QUESO de Levasa**
(Elaborada por Pastelería Berry)
6,50€

Aceituna bombón de chocolate con leche y **palodú**
(Por pastelería Berry)
(dos unidades)
4,00€

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