



Cena

“Da un DNA creativo nasce il concetto Jerò.

*Percorriamo nuove strade di sapore, reinventando e creando
associazioni tra cibo e elementi naturali.*

La nostra cucina si ispira al mondo culinario spagnolo.

*Utilizziamo materie prime d'eccellenza, in un'armoniosa
fusione tra sapori, per una cucina mediterranea-creativa,
coinvolgente ed emozionante.”*

Bodega

Pata Negra Precinto negro 100% Puro Bellota

Paleta Ibérica Precinto rojo 100% Puro Bellota

Lomo Ibérico 100% Puro Bellota

Jamón Ibérico 50% razza Ibérica

Paleta Ibérica 75% razza Ibérica

Jamón Serrano reserva

Cecina de León seccìon "Nieto"

Chorizo di maiale Ibérico

La soprassata, Antica Macelleria Falorni, Greve in Chianti
Zeste di arancia, pepe di Szechuan

La nostra selezione del salumificio "La Rocca", Piacenza
Coppa del borgo, pancetta arrotolata, salame Piacentino DOP

Selezione maiale Ibérico de Bellota 100%
Pata Negra, Paleta e Lomo di maiale 100% razza Ibérica

Selezione di "emburtidos" di maiale Ibérico
Chorizo, lardo, longanitza

Camembert alla brace
Crostini alle erbe, marmellata di scalogni al Porto

Crostini del nostro pane, lardo di maiale Ibérico da Ghianda

Stracciatella di bufala, acciuga del Cantabrico, pimentón

Panaderia

Baguette

Baguette ai semi misti

Pagnotta integrale

Focaccia e sale affumicata

Parker Roll al Pata Negra

Tapas

Polpettine di vitella e Pata Negra in salsa “Bellota”

Crocchetta di patate ripiena di carne, aioli e salsa brava

Polpo verace, crema di ceci, mousseline alla cacciatora

Merluzzo di fondale, “Pil Pil”

Alice lisciata all’olio affumicato

Melanzana appesa, pomodorino confit e crostino alle erbe

Datterino giallo marinato, olive Nizzarde e olio itrano

Gambero alla brace, ajillo e lime

Beef

° *Crudo*

Tartare classica

Tartare di manzo battuta al coltello condimento alla francese

Tartare pan, tomate y anchoa

Tartare di manzo battuta al coltello, datterino marinato, acciughe, crostini di pane al latte

Croquetas

Crocchette di Jamón Ibérico, filetto di manzo scottato e salsa "chimichurri"

Carpaccio di filetto Sashi, Finlandia

English mustard, scalogno, croccante e queso manchego

Carpaccio di vacca

Carpaccio di picanha di vacca galiziana dry age 60 giorni

Tuétano

- *Midollo gratinato di manzo alla brace* -
- *A scelta con top di tartare di manzo al coltello* -

° *Brasa*

Tutti i tagli di carne sono serviti con mostarda al tartufo nero e salsa "bordelaise"

Txogitxu, Paesi Baschi

Chuleta con osso

Sashi selezione Diamond, Finlandia

- *T-Bone* -
- *Côte de bœuf* -

Manzetta Baltica

- *Filetto da 180g* -
- *Controfiletto da 250g* -
- *Ribeye da 350g* -

The Jerò Signature cheeseburger®

Pane soffice fatto in casa, doppia patty da 100g di vacca, cheddar, bacon di maiale Ibérico

Otros

Pluma Ibérica
Cavolo nero, mandarino e carota

Galletto disossato alla brace
Timo, zenzero e pimenton

Carabineros alla brace

Sogliola* di Dover, beurre noisette alle mandorle

Polpo* di scoglio alla brace, cous cous di cavolfiore e
harissa crème fraîche

Paella

“Socarrat”, leggero strato croccante ottenuto dalla caramellizzazione del riso sul fondo della “paellera”

Mar
Mazzancolle, cozze sarde, vongole veraci, polpo e calamari

A Banda
Riso ai sapori di mare e astice blu cotta su brace

Pollo
Aletta di pollo alla brace, funghi finferli, piquillos e aioli al rosmarino

Orto
Verdure di stagione

Guarniciones

Lattughino alla brace

Misticanza "Orto di Clapi"

"Pimientos del Padron" leggermente affumicati cotti alla brace

Patate novelle

Puré di patate

Para tomar

Acqua 1lt (microfiltrata)

Calice vino bianco**

Calice vino rosso**

Sangria Rossa

Sangria Bianca

Birra Estrella Galicia

Coca-Cola in bottiglia 33cl

Coca-Cola Zero in bottiglia 33cl

Fanta in bottiglia 33cl

Sprite in bottiglia 33cl

Caffé

**A SECONDA DELLA MESCITA

Buena continuación

Allergeni: Nei nostri prodotti possono essere presenti degli allergeni, per qualsiasi informazione rivolgersi al personale di servizio. Si avvisa la gentile clientela che in alcuni piatti e bevande, preparati e somministrati in questo esercizio, sono contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni.

Elenco degli ingredienti considerati allergeni: 1. Cereali contenenti glutine e prodotti derivati; 2. Crostacei e prodotti a base di crostacei e loro derivati; 3. Uova e prodotti a base di uova; 4. Pesce e prodotti a base di pesce; 5. Soia e prodotti a base di soia; 6. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio); 7. Frutta a guscio; 8. Sedano e prodotti a base di sedano; 9. Senape e prodotti a base di senape; 10. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo; 11. Molluschi e prodotti a base di molluschi; 12. Anidride solforosa e solfiti; Le vigenti norme sanitarie, a tutela della sicurezza del consumatore, prevedono che i prodotti ittici consumati crudi debbano obbligatoriamente essere abbattuti. Tale processo è attuato nella nostra cucina.

I prodotti contrassegnati (*) possono essere abbattuti e surgelati.

Viene utilizzata la dicitura “conforme alle prescrizioni del regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, Capitolo 3, Lettera D”.