



Comida

“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

Chef's Selection

*Lomo 100% di maiale nero Ibérico, chorizo e Cecina de León, accompagnata da "Tomate rallado",
il nostro pane e olive selezionate*

Sandwiches

A scelta patate sfoglia o insalata

Tartare Roll

Pane "Nanterre" fatto in casa, tartare di manzo al coltello e condimento alla francese

Bocadillo

Demi Baguette fatta in casa, Paleta Ibérica 100% Puro Bellota

Toastie

Pane tostato fatto in casa, con pancetta Tesa Ibérica, fontina e tomato relish

Robbie's Favourite

*Demi Baguette fatta in casa, roast beef di manzo, cipolla caramellata,
dijonnaise Inglese e rucola*

Obrero

*Pane "Nanterre" fatto in casa, mortadella "La Rocca", acciughe del Cantabrico,
stracciatella di bufala*

BLT

*Demi baguette fatta in casa farcita con pollo poché, bacon di maiale Ibérico, lattughino,
pomodoro fresco e la nostra "Loaded Mayo"*

Paella

Mar*

Pollo

Vegetariana

Ensaladas

Misticanza

Misticanza accuratamente selezionata dall' orto di Clapi

Bistrò

Misticanza, carote, finocchio, pane croccante e dressing limone e nocciola

Cecina de León

Carpaccio di Cecina de León, misticanza e rucola di campo, queso Manchego e Honey- Lemon dressing

Radichio, pere e mandorle

Radichio Trevigiano, lollo, finocchio, pere, mandorle, arancia rossa e Honey-Lemon dressing su fresella fatta in casa

California

Lattughino dolce, "Mustard leaf", avocado, salmone affumicato in casa, mela verde e citronette ai semi di chia*

Mains

Tartare classica di manzo battuta al coltello

Roast beef di manzo, condimento alla soia e agrumi, misticanza

Sogliola* di Dover, accompagnata da insalata "Bistrò"

Polpo* di scoglio alla brace, harissa Creme Fraiche, accompagnata da insalata "Bistrò"

Filetto di manzo Sashi, salsa bordelaise e patate novelle

The Jerò Signature cheeseburger®

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

Carro de Postres

Crema Català al burro di arachidi

Tarta de queso a la San Sebastián

Macarons

Caramello salato, ganache al cioccolato fondente, pralinato di nocciole

Curstad Pie, tortina di biscotto salato e crema al caffè

Arroz con leche, corn flakes pralinati

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

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”.