



*“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.”*

*Valerio Esse*

# *Bodega*

## **SUINO NERO IBÉRICO 100% PURO BELLOTA**

Pata Negra Precinto negro 100% Puro Bellota

Paleta Ibérica Precinto rojo 100% Puro Bellota

Lomo Ibérico 100% Puro Bellota

Degustazione

## **SUINO NERO CEBO DE CAMPO 50% RAZZA IBÉRICA**

Jamón Ibérico Precinto Verde

Paleta Ibérica Precinto Verde

## **SUINO BIANCO IBÉRICO**

Jamón Serrano reserva

Morcon Artesano affumicato

Chorizo Artesano Extra

Degustazione

# *Panaderia*

**La nostra baguette al lievito naturale**

**Pagnottina olive e rosmarino**

**Focaccia**

**Parker Roll al Pata Negra**

## *Tapas Frios*

### **Pan y Anchoas**

Crostini di pane, acciughe del Cantabrico, maionese di acciughe

### **Pan y Tomate**

Crostini di pane fatto in casa e pomodori del nostro orto grattati

### **Tartare di melanzana appesa**

Melanzana cotta su brace, da spalmare sul pane caldo

### **Tomato Salad**

Burrata di Andria, pomodorini del nostro orto e olio al sedano

### **Picanha di vacca**

Carpaccio di Picanha di vacca Dry Age, dressing alla soia agrumata

### **Tartare di manzo**

Battuto di lardo, patata schiacciata

### **“Luciano”**

Peperone ripieno confit

## *Tapas Caliente*

### **Crostini di Lardo**

Maiolino Ibérico da ghianda e tartufo nero

### **Croquetas de Jamon**

Salsa chimichurri

### **Bomba**

Crocchetta di patate, ragù di manzo alla catalana, aioli e salsa brava

### **Gamberi alla Brace**

Ajillo, zeste di lime e Pimienton de la Vera

### **“Chipirrones”**

Calamario alla griglia, salsa al nero e olio alla paprika

### **Tortilla cuore liquido**

Tortilla di patate e tartufo, dal cuore liquido

### **Carciofo alla Brace**

Olio alla menta, aglio confit

### **Midollo alla Brace**

Accompagnato da battuto di manzo al coltello

# Paella

## **Mar**

Mazzancolle, cozze sarde, vongole veraci, polpo e calamari

## **Pluma**

Pluma di maialino iberico da ghianda cotta su brace

## **Pollo**

Aletta di pollo alla brace, funghi di stagione, piquillos marinati e aioli al rosmarino

## **Orto**

Verdure di stagione, aioli al rosmarino

# Brasa

Tutti i tagli di carne son oserviti con mostarda al tartufo nero e salsa "bordelaise"

## **Vacca Vella, selezione Meat Premium**

Costata con osso

## **Vacca selezione Meat Premium**

Cube Roll

## **Simmenthal Bavarese**

T-Bone

## **Scottona Danese**

Filetto

## **Scottona Danese**

Ribeye

## **Galletto disossato alla brace**

Pimienton, zenzero e timo

## **Carabineros alla brace**

Salmoriglio e limone grigliato

## **Polpo di scoglio alla brace**

Tabbouleh, harissa Creme Fraiche

## *Guaniciones*

**Patata alla brace**

burro alle erbe

**Lattughino alla Brace**

**Pimientos del Padrón**

**Misticanza dell' "Orto di Clapi"**

**Crema di patate di Viterbo**

Classica o al tartufo

## *Para Tomar*

**Acqua 1lt (microfiltrata)**

**Calice di vino bianco\*\***

**Calice di 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*