



*“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*

# *Sandwiches*

*Tutti accompagnati da insalata misticanza*

## **Tartare Roll**

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

## **Bocadillo**

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

## **Toastie**

Pane tostato con pancetta Tesa Ibérica, fontina e tomato relish

## **Robbie's favourite**

Roast beef di manzo, cipolla caramellata, Dijonnaise e rucola

## **Salmon Club**

"Pullman Loaf", salmone affumicato in casa, avocado, cetriolo e salsa Tartara

# *Ensaladas*

## **Misticanza**

Misticanza selezione "Orto di Clapi"

## **Bistrò**

Misticanza, carote, finocchio, pane croccante

## **California**

Lattughino dolce, "mustard leaf", avocado, salmone affumicato in casa, mela verde

## **Caesar Salad**

Lattughino, pollo Poche alle erbe, parmigiano 24 mesi e la nostra Ceaser Dressing

## **Cecina De Leon**

Carpaccio di Cecina de Leòn, misticanza e rucola di campo, queso Manchego

# *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".