



*“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 Verte

Paleta Ibérica Precinto Verte

## **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**

Maialino 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”**

Calamaro 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

# *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**

**S**

**\*\* 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".