



*“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

Pagnotta olive e rosmarino

Focaccia

Parker Roll al Pata Negra

Mini Bauletto Soffice
Accompagnato da spuma di burro alla paprika

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

Tartare di manzo

Ricci del Mar Cantabrico, tuorlo d'uovo e tabasco

“Luciano”

Peperone ripieno confit

TORT-ILLA

Morbida tortilal di patata e fondue di cipolla, crema al parmigiano

Tapas Caliente

Crostini di Lardo

Maiolino Ibérico da ghianda e tartufo nero

Croqutas de Jamon

Salsa chimichurri

Flor crujiente

Baby zucchine e il loro fiore ripieno di chutney di zucchine e queso de cabra. Accompagnato da salsa “pepperade”

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

Midollo alla Brace

Accompagnato da battuto di manzo al coltello

Paella

Mar

Mazzancolle, cozze sarde, vongole veraci, polpo e calamari

Pluma

Pluma di maialino nero ibérico e verdure miste in base alla disponibilità di stagione

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"

"Sakura Beef"

Sakura Dry Aged 30 giorni

Costata con osso
T-Bone

Sakura Dry Aged 60 giorni

Cube Roll
T-Bone

Yoza Dry Aged 60 giorni

Cube Roll
T-Bone

Yoza Dry Aged 90 giorni

Costata con osso
T-Bone

Scottona Danese

Ribeye
Filetto

Galletto intero cotto alla brace

Burro paprika e zenzero, jus speziato

Polpo di scoglio alla brace

Cous Cous Algerino, harissa creme fraiche 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