



# JERÒ

*Restaurant*

*“ Da un DNA creativo nasce il concetto di 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'eccezione, in un'armoniosa fusione tra  
sapori, per una cucina mediterranea-creativa, coinvolgente ed  
emozionante ”*

*Chef Valerio Esse*

# *Dalla nostra Prosciutteria*

## **Suino Nero Ibèrico 100% Puro Bellota**

“Tributo Don Alfonso Reserva 2016”

Pata Negra Precinto Negro 100% Puro Bellota

Paleta Ibèrica Precinto Negro 100% Puro Bellota

Lomo Ibèrico 100% Puro Bellota

Degustazione

## **Suino Nero Cebo de Campo 50% Razza Ibérica**

Jamon Ibèrico Precinto Verte

## **Suino Bianco Ibèrico**

Jamon Serrano Reserva

Morcon Artesano affumicato

Chorizo Artesano extra

Degustazione

## **Assiette di prosciutti tagliati a mano**

Tributo Don Alfonso, Pata Negra 100%,

Jamon Precinto Verte, Serrano Reserva

# *Dal nostro forno*

## **La nostra Baguette al lievito naturale**

**Cirioletta alle olive di Gaeta e rosmarino**

**Focaccia**

**Parker Roll al Pata Negra**

# Tapas

## **Pan y Anchoas**

Crostino di pane, acciughe del Cantabrico, maionese di acciughe

## **Pan y Tomate**

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

## **Picanha di Vacca**

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

## **Crostini di lardo**

Maialino Ibèrico da ghianda e tartufo nero

## **Marrow Tartare**

Ossobuco alla brace, tartare di manzo “alla francese”, scalogno croccante

## **Scampo alla brace**

Pimènton e lime

## **Croquetas di Pata Negra**

Scottata di manzo, maionese al rafano e erbe piccanti

## **Cècina de Leon, selezione “Nieto”**

Cecina di noce di manzo, carciofi confit e tartufo nero pregiato

## **Camembert**

Camembert artigianale cotto su brace, accompagnato da crostini di pane ai cereali

## **Melanzana appesa**

Tartare di melanzana cotta su brace, da spalmare sul pane caldo

## **Carciofo alla brace**

“Intingolo” alla romana, menta

## **Il Calamaro**

Calamaro ripieno sporco del suo nero, cotto su brace

# Paellas

## **Mare**

Cozze sarde, vongole veraci, polpo e calamari

## **Gambero rosso**

Mazzancolle, gambero rosso marinato al lime, aioli ai crostacei e crema di prezzemolo

## **Pluma Ibèrica**

Pluma di Maialino Ibèrico da ghianda cotto su brace

## **Pollo**

Pollo alla brace, funghi di stagione, piquillos marinati

## **Orto**

Funghi cardoncelli, carciofi cavolfiori colorati e aioli al rosmarino

# Brasserie

## **Frisona Sashi Diamond, “Black Prussian”**

Costata con osso/ T-Bone

Center Rib/ Porterhouse

Fillet Cap

## **Angus Australia, Jacks Creek Farm**

Controfiletto 300/450g

Entrana 300g

## **Scottona Danese Nostra Selezione**

Ribeye 350g

Filetto 180g

## **Galletto disossato alla brace**

Pimientòn, zenzero e timo

## **Polpo di scoglio alla griglia**

Cous cous di cavolfiore, Creme Fraiche all’Harissa

# *Accompagnamenti*

## **Patata**

Al Gratin, Brie e pepe di Sarawak

Alla brace accompagnata da burro alle erbe

## **Purè**

Classico

Al tartufo nero pregiato

## **Lattughino alla brace**

## **Pimientos del Padron**

# *Il gran Finale*

## **Sorbetto Gin & Tonic**

## **La nostra crema Catalana**

Classica, alla vaniglia di Thaiti

Alla nocciola Piemontese IGP

Al frutto della passione

## **Il nostro carrello dei dolci**

Chiedere al nostro staff le proposte del giorno

# Bevande

**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**

\*\* A seconda della miscita

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 seguenti prodotti possono essere congelati o abbattuti: scampi, calamari, polpi, gamberi rossi.

“ Conforme alle prescrizioni del regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, Capitolo 3, Lettera D”.