



**JERÒ**  
*Restaurant*



## TAGLIATI A MANO

Tributo Don Alfonso, Riserva 2018, Salamanca 50g <sup>(7)</sup>	18
Tributo Don Alfonso, Riserva 2018, Salamanca 100g <sup>(7)</sup>	36
Pata Negra Etichetta Nera, 100% Puro Bellota 50g <sup>(7)</sup>	16
Pata Negra Etichetta Nera, 100% Puro Bellota 100g <sup>(7)</sup>	32
Jamon Etichetta Verde, Suino Nero Ibèrico <sup>(7)</sup>	13
Jamon Serrano Riserva, Aljomar (Salamanca) <sup>(7)</sup>	9

## EMBUTIDOS E TAGLIATI A MACCHINA

Paleta Ibèrica, Etichetta Nera, 100% Puro Bellota	13
Lomo di Maialino Ibèrico, 100% Puro Bellota <sup>(7)</sup>	13
Coppa Ibèrica di Joselito	18

## LE NOSTRE SELEZIONI

Degustazione di Suino Nero Ibèrico <sup>(7)</sup> Pata Negra, Paleta e Lomo Ibèrico 100% Razza Ibèrica	25
Degustazione di Suino Cebo de Campo <sup>(7)</sup> Jamon Serrano, Chorizio e Morcon	16
Degustazione di Formaggi Italiani del Nostro Gatronomo <sup>(7,8)</sup> Chiedere per disponibilità dei Nostri Produttori, Lavosh e composte fatte in casa	12
Degustazione di Formaggi Francesi del Nostro Gatronomo <sup>(7,8)</sup> Chiedere per disponibilità dei Nostri Produttori, Lavosh e composte fatte in casa	14

## PER ACCOMPAGNARE DAL NOSTRO FORNO

La nostra Baguette al Lievito Naturale <sup>(1)</sup>	3
Focaccella	3
Padellino <sup>(1,8,6)</sup> Pomodori arrosoto, olive taggiasche e composta di cipolle rosse	5
Parker Roll al Pata Negra	5

## LA NOSTRA PROPOSTA

Pan Y Tomate <sup>(1)</sup> Crostino di pane e pomodori del nostro orto grattati	4
Burratina artigianale <sup>(7,8)</sup> Pomodori confit, pesto di mandorle e olio Evo "Cascina Bruno"	10
Acciughe e Guanciale di Pata Negra <sup>(4)</sup> Acciuga del Cantabrico, Guanciale Iberico di "Joselito"	10
Picanha di Vacca <sup>(6,11)</sup> Carpaccio di Picanha di vacca Dry Age, dressing al sesamo e tartufo estivo	14
Fois Gras <sup>(1,3,5,7,8,9,10,11,12)</sup> Fois Gras al Tochon, composta di pere e zafferano iraniano, brioche alle nocciole e uvetta	18
Salmone Superior Scozzese <sup>(3,5,7,9)</sup> Affumicato in casa, citronette agrumi e chia, cuori di lattughino	12
Cecina de Leon <sup>(7,10)</sup> Melanzana grigliata, mostarda, straciatella di bufala	16

## PAELLA

Mare <sup>(2,4,5,8,9,14)</sup> Soccarat paella fina, cozze sarde, vongole veraci, polpo e calamari	32
Gambero rosso <sup>(2,4,8,9)</sup> Soccarat paella fina, mazzancolle, gambero rosso marinato al lime, aioli ai crostacei e crema di prezzemolo	44
Astice <sup>(2,4,8,9)</sup> Soccarat paella fina, astice cotto su brace in varie consistenze e sauce americane	56
Pollo <sup>(9)</sup> Soccarat paella fina, pollo alla brace, funghi di stagione, piquillos marinati	30
Orto <sup>(9)</sup> Soccarat paella fina, verdure di stagione	24

## SIDES

Misticanza selvatica di stagione	5
Pure di patate classico/ al tartufo nero pregiato	5/8
Patatine novelle al burro <sup>(7)</sup>	6
Caponata di melanzana alla siciliana <sup>(12)</sup>	6
Lattughino alla brace, olio al sesamo <sup>(11)</sup>	5

## STARTERS

Tartare di Tonno rosso <sup>(3,9,8,6,12)</sup> Mela verde e salsa ajoblanco	14
Tuetano <sup>(1,4,5,6,8)</sup> Ossobuco alla brace, tartare di Fassona piemontese e ricci del Mar Cantabrico	13
Croquetas di Pata Negra <sup>(1,3,4,6,7,8)</sup> Scottata di manzo, maionese al rafano e erbe piccanti	12
Battuta di Fassona alla francese <sup>(6,12)</sup> Porro fondente, caramello di cipolla e lime marinato	13
Tartare di rapa rossa alla brace <sup>(9,10)</sup> Caprino francese, "Bbq" di rapa rossa e biscotti di sesamo	11
Tomato salad <sup>(7,12,9)</sup> Super pomodoro, cremoso di burrata e sedano croccante	10
Melanzana Appesa <sup>(12,3)</sup> Tartare di melanzana alla brace	9
Calamaro scottato <sup>(11,14,12)</sup> Hummus di cannellini, olio di Olive taggiasche e pimenton de la vera	12
Ceviche di ricciola Hamachi <sup>(12,3)</sup> Mango, lime e cipolla rossa di tropea	15
Fiore di Zucca <sup>(1,5,7)</sup> Ripieno di chutney di zuccina e caprino francese, salsa pepperade	10

## BRASSERIE

TUTTI I NOSTRI TAGLI SONO ACCOMPAGNATI DA OLANDESE  
AL TARTUFO E SALSA BORDELAISE

Manzetta del Baltico	
T bone	8/hg
Porterhouse	9/hg
Centre Rib	9/hg
Costata	8/hg
Fillet Cap	12/hg
Scottona Danese, nostra selezione	
Ribeye 350g	26
Filetto 200g	28
Souvlaki imbottite al lardo di colonnata	24
Laccate Ras el Hanut	

## MAIN COURSES

Galletto della valtellina <sup>(6,12)</sup> Bbq di melograno, pannocchia alla brace	24
Spigola di Gaeta <sup>(7)</sup> Cotta su brace, limone arrosto e salmoriglio al cilantro	22
Polpo di scoglio rosticcato <sup>(8,9,14)</sup> Gazpacho e Catalana di verdure	24
Rana pescatrice del Tirreno <sup>(1,12)</sup> Crema di carote, panure alle erbe ed olive taggiasche	26
Carrè di agnello Nuova Zelanda <sup>(8,9,12)</sup> Asparagi, albicocche alla brace e nocciole	30

## DESSERTS

Crema catalana alla Vaniglia di Tahiti (1,3,7) Accompagnata da cialdine al burro	8
Mousse al cioccolato Manjari 64% (1,3,7) Marquise bagnato allo Chambord, Creme Chantilly	8
"Christina Pie" (1,3,7) Brulèe Tart al caffè e Kalhua, mascarpone montato	8
Jerò Hot Donuts (1,3,7) Ciambelle fatte in casa servite calde, accompagnate da salsa al cioccolato e caramello	7
Millefoglie Gaufrette (1,3,7) Sottili sfoglie di cialda, Mousseline al limone e frutti di bosco freschi	8
Craquelin (1,3,7,8) Bigné alle mandorle glassato al dulcèy, mousse al caramello salato	8
"Croccante" in coppa (1,3,7) Crema di latte, croccante alle nocciole e ciliegie in gelèe	8
Fruit Plateau Plateau di frutta di stagione	8

## BEVANDE

Acqua 1lt (microfiltrata)	2
Calice di vino bianco**	
Calice di vino rosso**	
Sangria rossa	16
Sangria bianca	16
Birra Estrella Galicia	6
Coca - Cola in bottiglia 33cl	3.50
Coca - Cola Zero in bottiglia 33cl	3.50
Fanta in bottiglia 33cl	3.50
Sprite in bottiglia 33cl	3.50

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) Glutine; (2) Crostacei; (3) Uova; (4) Pesce; (5) Arachidi; (6) Soia; (7) Latte; (8) Frutta a guscio; (9) Sedano; (10) Senape; (11) Sesamo; (12) Anidride Solforosa; (13) Lupini; (14) Molluschi.

