

Los productos de nuestra despensa

*Queso OLAVIDIA "TIERRAS DE JAÉN" <i>Mejor Queso De España Premios Gourmet 2018</i>	1/2	9,00 €
*Queso de Sierra Sur "TIERRAS DE JAÉN" madurado en AOVE		12,00 €
*Jamón ibérico DE BELLOTA		21,50 €
*ANCHOA DEL CANTÁBRICO con tostas Y tomate aliñado	unidad	2,80 €
*Marisco fresco nacional	Puede solicitar Variedad Del Día Y Precios	

Propuestas para la temporada 4 Pueden ser divididos hasta en cuatro porciones ó 1/2 raciones

4* "TRUCHA DE CAZORLA" macerada en jugo de pipirrana jjenense		12,00 €
4* TARTAR DE GAMBA blanca y bolétus con trufa y crema de ajo asado		14,50 €
4* ENSALADA de PERDIZ con higos y chalotas al regaliz		14,00 €
4* CALAMAR A LA PLANCHA y encebollado con emulsión de COCO y cítricos		14,50 €
4* Lomito de CIERVO macerado, escabeche templado y verduritas. Acompañado de Pan de naranja, tomillo y piñones		13,50 €
4* MANITAS tostadas con gamba roja asada y piparras		13,50 €
4* Lasaña de CARNE DE MONTE con bolétus y jugo al ajo negro de "Jamilena" crema de calabaza y comino		12,50 €
* HUEVO frito con ajos y OSTRAS asada al vinagre de JEREZ	TAPA	6,00 €
4G BUÑUELOS de POLLO DE CORRAL en pepitoria, su jugo y almendra trufada		12,50 €
4G *MOLLEJITAS DE CORDERO glaseadas con verduritas al palo cortao		13,90 €
4* ARROZ tostado de ibérico, granadas y ANGUILA ahumada		12,50 €

Algunos platos que forman parte desde nuestra apertura en 2005 y mantenemos con nostalgia

4G *Ensalada de POLLO ahumado con helado de hongos y queso de cabra caramelizado		12,80 €
* TAPA, HUEVO para romper con crema de patatas al AOVE y colmenillas		6,00 €
*Pate de PERDIZ con vinagreta de membrillo y migas crujientes		12,00 €
*TERRINA DE FOIE fresco caramelizado con confitura de violetas		13,90 €
4*Arroz meloso de BOGAVANTE		16,50 €

Del mar

*Lomo BACALAO "desalao" sus cocochas con tomate con crema suave de ajo y miel	19,50 €
*MERLUZA (pincho) en salsa verde con almejas y vinagreta de verduras jerez	18,50 €
*CORVINA con espinacas salteadas, jugo de sus espaldas y majado jienense	18,00 €
CAPTURA DEL DÍA	22,00 €

De la tierra

*PALETILLA DE CHOTO lechal asada en su jugo	22,50 €
*LOMITOS DE JABALÍ marinado, su jugo a la pimienta de Sechoing, crema de castañas y setas silvestres	18,50 €
*Tostón de COCHINILLO confitado con manzana a la pimienta	19,50 €
*CORDERO SEGREÑO (deshuesado) glaseado en su jugo con humus y ensalada de verduritas	17,50 €
*PRESA IBÉRICA de BELLOTA con ajilimójili colorao	18,50 €
*SOLOMILLO DE VACA con escalope de foie, y reducción de su jugo	20,50 €
*LOMO DE VACA braseado en sarmientos corte mínimo 500g precio ½ kg RAZA: "Asturiana De Las Montañas" con más de 8 años y una maduración mínima de 45 días	22,50 €
*CALLOS Y MORROS de ternera guisados a la andaluza	16,90 €

Menú dedicado al producto y esencia jienense, con un humilde guiño a la tradición, aderezado con mil ingredientes y matizado con los mejores ADVES de mi tierra.

Menú "GastrÓleo" 10 pases Precio por persona 45,50 €

Menú individual. No se sirve para compartir. Bebidas y café no incluidos.

Hora máxima de servicio para menú

ALMUERZO 15,30

CENAS 22,45

Los platos pueden contener alérgenos, deben consultar con el personal de sala o cocina para suprimirlos en las elaboraciones deseadas
**Los platos precedidos con el símbolo (G) contienen gluten (*) podemos prescindir del gluten o sustituir en parte de sus elaboraciones*
Los pescados servidos crudos han sido sometidos a -20°C para su consumo *Servicio X Comensal 1,20 € 10% IVA incluido*

JAÉN selección

