



ENTRANTES

STARTERS

Ensaladilla al Fumé con Langostinos al Ajillo

Smoky Seafood Potato Salad with Garlic Prawns

10 €



Falafel con Mermelada de Harissa, Limón Encurtido y Yogurt de Cítricos

Falafel with Harissa Jam, Preserved Lemon and Citrus Yogurt (6 unit.)

12 €



Carpaccio de Solomillo de Retinto con Lascas de Queso Payoyo, Tomate Seco, Rúcula, Reducción de Vermut y Escabeche de Setas

Retinto Sirloin Carpaccio with "Payoyo" Cheese, Dried Tomato, Arugula, Vermuth Reduction and Marinade Mushrooms

17 €



Queso Payoyo con Mermelada de Moscatel, Canela y Naranja Confitada

"Payoyo" Cheese with Muscatel Jam, Cinnamon and Candied Orange

14 €



Atún Rojo Marinado con Mazamorra, Mermelada de Amontillado y Aceite de Hierbabuena


Marinated Red Tuna with Mazamorra, Amontillado Jam and Peppermint oil

17 €



ENSALADAS & VERDURAS

SALADS & VEGETABLES

Alcachofas Confitadas en AOVE salteadas con Portobello al Ajillo, Miso, Crujiente de Guanciales y Lima Seca (Opción )

Artichokes Confit in Extra Virgin Olive Oil, sautéed with Portobello Mushrooms in Garlic, Miso and Guanciales Crisp and Dry Lime

16 €



Ensalada Ecológica con Fruta de Temporada, Brotes, Tomates Cherry y Vinagreta de Setas y Mostaza

Salad with Seasonal Fruit, Cherry Tomatoes, Mushrooms and Mustard Vinaigrette



14 €



Tabulé con Gajos de Naranja, Piñones y Vinagreta de Naranja



Tabbouleh Salad with Orange Segments, Pine Nuts and Orange Vinaigrette

14 €



Tomates Ecológicos con Albahaca, Agraz y Zumaque



Organic Tomatoes with Basil Gummie, Verjuice and Sumac

15 €



Verduras de Temporada con Romesco de Calabaza, Tapenade, Chirivías Encurtidas y Gremolata



Vegetables with Pumpkin Romesco, Tapenade, Pickled Parsnip and Gremolata

16 €



Alboronía al Horno con Piñones Tostados, Za´atar, Queso Feta Vegano, Polvo de Oliva Negra y Aliño de Sésamo

Alboronía with Za´atar Roasted Pine Nuts, Vegan Feta Cheese, Black Olive Powder and Sesame Dressing

17 €



*

ARROCES

RICES

Arroz con Verduras Ecológicas 

Rice with Organic Vegetables

42 € (para 2)



Arroz Negro con Calamar y Ali Oli

Cuttlefish Ink Rice with Squid and Garlic Mayonnaise

54 € (para 2)



Arroz con Costillas Braseadas y Presa Ibérica de Bellota

Rice with Braised Ribs and Iberian Pork

54 € (para 2)



PESCADOS

FISH

Cazuela de Barriga Atún de Almadraba Encebollado con Patatas

Tuna Belly in an Onion Stew with Onion and Baked Potato

18 €



Lomo de Lubina de Esteros con Salsa Miso al Jerez, Langostinos y Verduras

Grilled Sea Bass Fillet with Sherry Miso Sauce, kingprawns and Roasted Vegetables

23 €



Suprema de Corvina con Salsa de Albahaca, Polvo de Ajo y Tirabeques Salteados en Aceite de Ajo al Carbón

Croaker Fillet in a Basil Sauce, Garlic Powder and Chargrilled Sautéed Field Peas in Garlic Oil

23 €



Tarantelo de Atún Rojo con Fritá de Tomate

Tuna Tarantelo with Tomato Stew

24 €



Ventresca de Atún Rojo Quemada con Mayonesa de Ajo Negro y Soja

Burnt Tuna Belly with Black Garlic and Soja Mayonnaise

26 €



CARNES

MEAT

Pastela de Pollo con Salsa de Manzana Asada y Almendras Tostadas

Chicken Pastela with Baked Apple and Roasted Almond Sauce

17 €



Carrillada de Cerdo Ibérico con Parmentier de Boniato y Kimchi

Iberian pork Cheeks with Sweet Potato Parmentier and Kimchi

18 €



Preso Ibérica de Bellota con Demi-Glace

Patatas Fritas, Verduras y Champiñones Salteados

Iberian Pork with Demi-Glace, Mushrooms and Fried Potatoes

22 €

Solomillo de Vaca Vieja 200 gr. con Salsa de Vino Tinto

Patatas Fritas, Verduras y Champiñones Salteados

Beef Steak 200 gr. with Red Wine Sauce, Mushrooms and Fried Potatoes

28 €



Entrecot de Vaca 400 gr. Madurada 45 días

con Patatas Fritas y Champiñones Salteados

40-day Matured Beef Entrecôte 400 gr. with Mushrooms and Fried Potatoes

37 €

POSTRES

DESSERTS

Tocino de cielo con Helado de Piñones y Caramelo

Egg flan with Pine Nuts Ice Crème and Caramel

7.50 €



Tarta de Queso con Helado de Lima y Maracuyá

Cheese Cake with Lima Ice Cream and Maracuya

7.50 €



Arroz con Leche de Coco con Piña al Ron, Nata Montada de Yogurt y Lima y Helado de Chocolate Blanco y Limón

Rice Pudding with Coconut Milk, Pineapple in Rum, Yoghurt Whipped cream and lime, and White Chocolate Ice Cream

7.50 €



Ganache de Chocolate Guanaja con Bizcocho de Dátiles y Calabaza, Avellanas Garrapiñadas y Toffee

Guanaja Chocolate Ganache with Date and Pumpkin Sponge Cake, Caramel-Coated Hazelnuts and Toffee

9 €



BEBIDAS

Agua KM0 Botella 70 cl 2,5 €

Agua tratada con sistema de depuración por osmosis y microfiltración

Agua KM0 con Gas Botella 70 cl 3.50 €

Agua tratada con sistema de depuración por osmosis y microfiltración

Refrescos 3 €

Copa de Cerveza 33 cl 3.50 €

Tercio de 0,0 Tostada Sin Alcohol 33 cl. 3.50 €

Tercio Sin Gluten 3.50 €

Cesta de pan y picos 2.50 €



www.lajuderiadevejer.com