

ENTRANTES

STARTERS

Ensaladilla al Fumet de Marisco y Brandy, con Langostinos al Ajillo

Potato Salad in Seafood Broth and Brandy, with Garlic Sautéed Prawns

15 €



Anchoas con Mantequilla Ahumada, Confitura de Tomate y Regañá (6 und)

Anchovies with Smoked Butter, Tomato jam and Andalusian Crispbread (6 unit)

16 €



Queso Payoyo con Mermelada de Moscatel, Canela y Naranja Confitada

“Payoyo” Cheese with Muscatel Jam, Cinnamon and Candied Orange

16 €



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

21 €



Tataki de Atún Rojo con Ajo Blanco y Mermelada de Amontillado

Red Tuna Tataki with Chilled Garlic Soup and Amontillado Jelly

23 €



ENSALADAS & VERDURAS

SALADS & VEGETABLES

Ensalada con Queso de Cuajo Vegetal, Nueces, Manzana, Pasas, Sésamo, Reducción de PX y Vinagreta de Mostaza y Miel

Salad with Cheese (Vegetable Rennet), Walnuts, Apple, Raisins, Sesame Seeds, Pedro Ximénez Sauce and Honey Mustard Dressing

18 €



Falafel con Mermelada de Harissa, Limón Encurtido y Yogurt de Cítricos (6 und.)

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

16 €



Tabulé con Gajos de Naranja, Piñones y Vinagreta de Naranja

Tabbouleh Salad with Orange Segments, Pine Nuts and Orange Vinaigrette

18 €



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

Vegetables with Pumpkin Romesco, Tapenade, Pickled Parsnip and Gremolata

18 €



ARROCES

“Molino Roca”

RICES

Arroz con Verduras Ecológicas



Rice with Organic Vegetables

46 €



Arroz Negro con Calamar y Ali Oli

Cuttlefish Ink Rice with Squid and Garlic Mayonnaise

56 €



Arroz con Costillas Braseadas y Presa Ibérica de Bellota

Rice with Braised Ribs and Iberian Pork

58 €



PESCADOS

FISH

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

25 €



Suprema de Corvina Salvaje 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

25 €



Tarantelo de Atún Rojo con Fritada de Tomate

Red Tuna Tarantelo with Sautéed Tomatoes

26 €



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

19 €



Carrillada de Cerdo Ibérico con Parmentier de Boniato y Kimchi

Iberian pork Cheeks with Sweet Potato Parmentier and Kimchi

22 €



Abanico Ibérico de Bellota macerado en Kimchi con Verduras Asiáticas

Fan-Shaped Marinated Pork in kimchi with Asian Vegetables

23 €



Solomillo de Vaca 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 Madurada 350 g.

con Patatas Fritas y Champiñones Salteados

Beef Entrecôte 350 gr. with Mushrooms and Fried Potatoes

37 €

POSTRES

DESSERTS

Tocino de cielo con Chantillí y Caramelo

Egg flan with Chantillí and Caramel

7 €



Tarta de Queso con Crema de Lima y Maracuyá

Cheese Cake with Lima and Maracuyá Cream

7 €



Arroz con Leche de Coco con Piña al Ron

Rice Pudding with Coconut Milk with Pineapple in Rum

7 €

Tarta de Chocolate con Coulís de Frutos Rojos

Chocolate Cake with Red Berry Coulis

7 €



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 €

Cerveza 33 cl 3.80 €

Cerveza 0,0 Tostada Sin Alcohol 33 cl. 4 €

Cerveza Sin Gluten 33 cl. 4 €

Pan y Picos: 3 €



www.lajuderiadevejer.com