
Jara

Tapas y Entrantes
STARTERS

Ostra Nº 2 Poget al Natural / 7
Oyster Poget Nº 2 Natural
Añade 3g de Caviar - *Add 3g of Caviar (gf) / 6*

Crudo de Ventresca / 17
de lubina, manzana verde y aguacate a la brasa
Sea Bass Belly Crudo with Green Apple & Charred Avocado (gf)

Matrimonio / 18
de anchoa 00 y boquerón en vinagre
Cantabrian Anchovy & Marinated White Anchovy (gf)

Langostinos Crujientes / 16
albahaca y mayonesa cítrica
Crispy Prawns with Basil & Citrus Mayo

Cogote de Lubina / 21
a la parrilla con pilpil y caviar
Grilled Sea bass Collar with Pil-Pil Sauce & Caviar (gf)

Ensalada César / 18
con lechuga romana, pecorino y picatostes
Caesar Salad with Romaine Lettuce, Pecorino & Croutons
Añade a tu ensalada - Add to your salad
Pollo Crujiente - Crispy Chicken / 6
Gambas (6 uds) - Prawns (6 pieces) (gf) / 12

Croquetas Melosas / 17
de cecina madurada 5 uds.
Creamy Croquettes Filled with Aged Beef Cecina

Jamón Ibérico / 38
con pan y tomate
Iberian Ham with Bread & Tomato

Patatas Bravas / 14
con mayonesa de pimentón de La Vera y alioli
Patatas Bravas with Paprika Mayo & Garlic Aioli (v)(gf)

Tartar de Tomate / 16
encurtidos y mostaza antigua con pan tostado
Tomato Tartare with Pickles, Wholegrain Mustard & Toasted Bread (v)

Calabaza Asada / 19
con hummus de coco-jengibre y salsa de miso blanco
Roasted Pumpkin with Coconut & Ginger Hummus & White Miso Sauce (vg)(gf)

Ensalada de Boniato / 18
remolacha, naranja asada, cebolla morada y coco
Sweet Potato Salad with Beetroot, Roasted Orange, Red Onion & Coconut (vg)(gf)

Flatbreads

Masa a base de sémola de trigo, fermentada 48 horas. Sutil, crujiente y pensada para compartir
48-Hour Fermented Semolina Dough. Delicate, Crisp, Ideal for Sharing.

Cecina de Vaca Curada / 16
con almendra frita y un buen aceite de oliva
Cured Beef Cecina with Fried Almonds & Extra Virgin Olive Oil

Atún Rojo Ahumado / 18
de almadraba, trufa y piparras
Smoked Almadraba Bluefin Tuna with Truffle & Piparra Peppers

Espinacas a la Crema / 15
con mantequilla y piñones tostados
Creamed Spinach with Butter & Toasted Pine Nuts (v)

Berenjena a la Llama / 16
con sobrasada, miel local y queso Mahón
Grilled Aubergine with Sobrasada, Local Honey & Mahón Cheese

Principales
MAINS

Lubina a la Brasa / 29
con puré de apionabo, pak choi y shiitake encurtido
Grilled Sea Bass with Celeriac Purée, Bok Choy, and Pickled Shiitake (gf)

Jara Smash Burger / 26
con queso Mahón, cebolla caramelizada, mayonesa de chimichurri, pepinillo encurtido y patatas fritas
Jara Smash Burger with Mahón Cheese, Caramelized Onion, Chimichurri Mayo, Pickles & French Fries

Pollo al Josper / 26
Pollo picantón con salsa de mostaza y miel, patatas ibicencas
Josper-Grilled Chicken with Honey Mustard Sauce & Ibizan Potatoes

Chuletón Madurado / 95 | kg
al Josper con patatas fritas y pimientos del piquillo
Dry-aged Ribeye Cooked Over the Josper Grill with Fries and Roasted Piquillo Peppers (gf)

Rigatoni / 24
con setas colmenillas a la crema
Rigatoni with Creamy Morel Mushrooms (v)

Entraña Angus / 38
a la parrilla con patatas provenzales
Grilled Angus Skirt Steak with Provençal Potatoes

Pan Recién Hecho / 9
con alioli y aceitunas
Freshly Baked Bread with Aioli & Olives (v)

Guarniciones | Sides
Patatas Fritas / 6 Boniato Frito / 7 Ensalada / 6
French Fries (vg)(gf) / Sweet Potato Fries (vg)(gf) / Salad (vg)(gf)

Postres
DESSERTS

Chocolate, Sal y AOVE / 12
Brownie, crema de chocolate, AOVE, pan crujiente y sal
Brownie, Chocolate Cream, Extra Virgin Olive Oil, Crispy Bread & Salt (v)

Babá al Ron / 14
con helado de vainilla
Rum Baba with Vanilla Ice Cream (v)

El Mejor Flan de Tu Vida / 9
The Best Flan of Your Life (v)(gf)

Consulta a tu camarero sobre los alérgenos. *Please ask your server about allergens.*

(vg) Vegano | *Vegan* (v) Vegetariano | *Vegetarian* (gf) Sin Gluten | *Gluten Free*

IVA incluido · VAT Included