
Jara

Tapas y Entrantes
STARTERS

Ostra Nº 2 Poget al natural / 7
Oyster Poget Nº 2 natural
Añade 3g de caviar / 6
Add 3g of caviar (gf)

Caviar Oscietra 30g. / 89
con sus acompañamientos
Oscietra Caviar 30g. with classic accompaniments

Pescadilla que se muerde la cola/ 21
en adobo con alioli
Marinated hake, tail-to-mouth style, with garlic aioli

Boquerones/ 15
en vinagre con aceite de oliva virgen extra
Marinated white anchovies with extra virgin olive oil (gf)

Langostinos Crujientes / 16
albahaca y mayonesa cítrica
Crispy Prawns with basil and citrus mayo

Ensalada de Boniato / 18
remolacha, naranja asada, cebolla morada y coco
Sweet potato, beetroot, roasted orange, red onion and coconut salad (v)(gf)

Costillitas de Maíz / 12
con anticucho y lima
Corn ribs with anticucho sauce and lime (v)(gf)

Patatas Bravas / 14
con mayonesa de pimentón de la vera y alioli
Patatas bravas with paprika mayo and garlic aioli (vg)(gf)

Tomate de huerto local / 17
aliñado con una vinagreta de miel y cebolleta tierna
Local garden tomato with honey vinaigrette and spring onion (v)(gf)

Ensalada César / 18
con lechuga romana, pecorino y picatostes
Caesar Salad with romaine lettuce, pecorino and croutons (vg)
Añade a Tu Ensalada - *Add to Your Salad*
Pollo Crujiente - *Crispy Chicken / 6*
Gambas - *Prawns 6 pieces (gf) / 12*

Flatbreads

Masa a base de sémola de trigo fermentado 48 horas. Sutil, crujiente y pensada para compartir
48-hour fermented Semolina Dough. Delicate, Crispy, ideal for sharing

Cecina de Vaca Curada / 15
con almendra frita y un buen aceite de oliva
Cured beef cecina with fried almonds and extra virgin olive oil

Esparragos verdes / 16
con stracciatella y aceite de hierbas
Green asparagus with stracciatella and herb oil (vg)

Espinacas a la crema / 14
con mantequilla y piñones tostados
Creamed spinach with butter and toasted pine nuts (vg)

Salmón Marinado / 18
con huevas de trucha, creme fraiche
Marinated salmon with trout roe and crème fraîche

Principales
MAINS

Lubina a la Brasa / 29
con puré de apionabo, pak choy y shiitake encurtido
Grilled sea bass with celeriac purée, bok choy, and pickled shiitake (gf)

Pollo Mojo / 26
Pollo picantón con mojo verde y patatas Ibicencas
Picantón chicken with green mojo and Ibizan potatoes (gf)

Smash Burger de Wagyu / 26
con queso mahón, cebolla caramelizada, mayo de chimichurri y patatas fritas
Wagyu smash burger with mahon cheese, caramelized onion, chimichurri mayo and french fries

Chuletón Madurado / 95 | kg
al Josper con patatas fritas y pimientos del piquillo
Dry-aged ribeye cooked over Josper grill with fries and roasted Piquillo peppers (gf)

Calabaza asada / 24
con hummus de coco-jengibre y salsa de miso blanco
Roasted pumpkin with coconut and ginger hummus, white miso sauce (v)(gf)

Lomo bajo de vaca / 38
con broccolini a la parrilla
Beef striploin with grilled broccolini (gf)

Pan Recién Hecho / 9
con alioli y aceitunas
Freshly Baked Bread with aioli and olives (v)

Guarniciones | Sides
Patatas Fritas / 6 Boniato Frito / 7 Ensalada / 6
Frech Fries (v)(gf) / Sweet Potatoes (v)(gf) / / Salad (v)(gf)

Postres
DESSERTS

Chocolate Fluido / 12
con helado de vainilla, para compartir
Molten chocolate with vainilla ice cream, to share (vg) (gf)

El mejor flan de tu vida / 9
The best flan of your life (vg)(gf)

Tarta clásica de limón/ 10
con crema cítrica, base crujiente y merengue seco
Classic lemon pie with citrus cream, crisp pastry base and dried meringue (vg)

Consulta a tu camarero por los alérgenos. *Ask your waiter about allergens.*

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

Se añadirá un 10% discrecional en concepto de servicio a su ticket / A discretionary 10% service charge will be added to your bill