

## Platillos

- 6,60€  Sardina ahumada con cremoso de queso fresco
- 5,60 €  Croquetas de jamón y ceps (4 Uds.)
- 5,70 €  Las bravas de la Jacaranda
- 10,50 €  Jamón de bellota y coca de vidrio con tomate (1/2)
- 8,80 €  Buñuelos de bacalao con alioli de Lima
- 7,20 €  Alcachofas fritas con romesco
- 7,70 €  Bikini de mozzarella, jamón ibérico y trufa
- 8,80€  Burrata con tomatitos italianos
- 5,40 €  Brie frito con mermelada de frambuesa
- 9,80€  Navajas gallegas cocinadas a baja temperatura
- 7,20 €  Ensalada de lenteja beluga con verduras en escabeche
- 7,70 €  Brocheta de gambas crujientes con mahonesa thai picante
- 9,90 €  Pulpo en tempura de agua de mar sobre escabeche de verduras
- 8,30 €  Trinxat con huevo a baja temperatura  
"acompañalos con Foie (+3,0 €)"
- 8,80 €  Huevo frito sobre patata confitada con Jamón  
"acompañalos con Foie (+3,0 €) o con chistorra de Navarra (+2,0 €)"
- 8,40 €  Nuestro ravioli artesano de ceps con salsa de foie
- 12,00 €  Arroz meloso de rape y bogavante
- 5,50€  Mini hamburguesas de solomillo de ternera con cebolla caramelizada y pan de tomate (2 Uds.)
- 8,30€  Tartar de salmón semimarinado y aguacate
- 10,20 €  Tataky frio de atún rojo con salsa dulce de shake
- 11,40 €  Presa Ibérica de bellota con foie a la plancha y helado de trufa

## Postres

- 5,50€  Manzana, crumble y helado de leche merengada (o "nuestra versión de tarta tatin")
- 5,50 €  Torrija de Brioche con helado de vainilla
- 6,60€  Surtido de postres la Jacaranda
- 5,50 €  Tiramisú con gelatina de café y amaretto
- 5,50 €  Helado artesano del día