

ALÉRGENOS



pa la panzita

J¹⁷

jarana17gastrobuhio
614 31 87 41 - 956 06 98 59
jarana17zhr@gmail.com

info@jarana17.com



Jarana¹⁷
Gastro - Buhío

Calle María Luisa, 17 11393
Zahara de los Atunes - Cádiz



ANTES QUE NA'

- MEJILLONES A TU VERA.



Mejillones napados en salsa de kimchee, vinagre de Jerez y piriñaca. **1,80 € ud**

- CROQUETAS DE CARRILLERA.



Con lámina de panceta curada y mayonesa de PX. **2,20 €**

- BRIOCHE DE RECORTE DE MOJAMA.

Guiso barbateño de recorte de mojama en tomate, en un pan de brioche, huevo de codorniz frito y hierbabuena. **5,50 €** Adaptable celíacos

- BRIOCHE DE HUEVA DE CHOCO.



Hueva de choco a la plancha en mollete con alioli de ajo asado y mojo verde. **6,00 €**

- ENSALADILLA DE LA HERMANA JUANI.

Ensaladilla clásica de patata, huevo y zanahoria con toque de mayonesa de ventresca de caballa, lomos de caballa en aceite, piparra y pimiento asado. **5,50 € / 9,50 €** Adaptable alérgicos al pescado

- PAPAS BRAVAS JARANERAS.



Salsa brava casera, alioli de ajo asado y huevo frito, con opción a aumentar el grado de picante. **7,50 €**

ENTRANTES

- SIMPLEMENTE BURRATA.



Tomate seco, limón encurtido, aceite de albahaca y berenjena en escabeche de miel. **11,50 €**

- ENSALADA DE LA HUERTA.



Ensalada de tomate rosa, melva, pera y cherrys aderezados con vinagreta de miel y vinagre de jerez. **13,50 €**

- MAZAMORRA.



Crema fría de almendra y pan de pueblo guarnecida con atún ahumado, uva morada, tomate seco y crutones. **12,50 € con tartar 18,50€**

- 1/4 Y 1/2 DE FRITURA.



Selección de choco, puntillitas, cazón al limón y rosada. **14,50 €**

- FLOR DE ALCACHOFA CON FOIE Y COMPOTA DE MANZANA.

Dos flores de alcachofa y foie a la plancha sobre compota de manzana reineta. **14,50 €**

- COQUINAS A LA SANLUQUEÑA.



A la manzanilla, ajo y perejil. **16,00 €**

- MOLLEJAS MAR Y MONTAÑA.



Tacos de hueva de leche y mollejas de corazón de ternera fritas con crema de albedo de limón, bastones de yuca frita, y salsa de palo cortado. **17,50 €**



Jarana¹⁷

Gastro - Buhío



Pan y servicios: 1,90 €
por persona.



PRINCIPALES

- CARRILLERA IBÉRICA.



Guisada al vino con parmentier de boniato, patata y tomates cherry confitados. **16,00 €**

- CANELÓN DE CORDERO AL PASTOR.



Pasta wanton rellenas de cuellos de cordero guisado con adobo del pastor, piña, bechamel de maíz, emulsión de huítlacoche, dados de piña braseada, cebolla morada encurtida y cilantro. **16,50 €**

- CEVICHE CIEN FUEGOS.



Ceviche de corvina y langostino, aguacate y piña en salsa 100 fuegos (tomate, chiles, cítricos...). **17,50 €**

- TARANTELO ENCEBOLLADO.



Corte semigraso del atún, guisado en encebollado, acompañado con latkes (pastelitos de patata y cebolla) de salicornia. **18,50 €**

- FACERA AL AMONTILLADO.



La mejilla del atún, guisado en salsa de carne y amontillado acompañado de verduras glaseadas. **21,00 €**

- CORVINA AL FINO.



Lomo de corvina a la plancha en salsa de fino guarnecida con crema de patata, apionabo y anís. **22,00 €**

- TARTAR DE ATÚN ROJO.



Atún rojo de Almadraba aliñado en soja, pasta de judía negra, ajo, aceite de chiles y camarones, presentado con huevo frito de codorniz, patatas paja y pan de regañá. **23,50 €**

- PULPO MARACUYÁ.



Pata de pulpo salteada con salsa de soja y maracuyá y acompañada de parmentier de patata y payoyo y chips de remolacha. **28,00 €**

PA' LA GULA

- TARTA DE LIMÓN DE LA HERMANA JUANI.



7,00 €

- TARTA DE QUESO MASCARPONE Y CÚRCUMA



Crumble y compota de piña. **7,00 €**

- PASTELA ÁRABE.



Milhojas de masa brick frita y crema pastelera de cardamomo con helado de manzana asada y canela, polvo de hibisco y pistacho. **8,00 €**

- TARTA SEMIFLUIDA DE CHOCOLATE.



Cremoso de chocolate, tierra de cacao, helado de almendra amarga y amaretto y bizcocho de aceite. **8,00 €**

