

ALÉRGENOS



LÁCTEOS



GLUTÉN



SÉSAMO



PESCADO



MOSTAZA



MOLÚSCOS



HUEVOS



SOJA



APIO



FRUTOS DE CÁSCARA



CRUSTÁCEOS



FRUTOS SECOS



AZUFRE Y SULFITOS



ALTRAMUCES



AGUACATE



jarana 17 gastrobuhio
614 31 87 41 - 956 06 98 59
jarana17zhr@gmail.com

info@jarana17.com



pa la parzita

Jarana¹⁷
Gastro - Buhio

Calle María Luisa, 17 | 1393
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 €** Adaptable celíacos
- **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 pimienta 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 €** Adaptable

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 €** Adaptable celíacos
- **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 €**



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 huitlacoche, dados de piña braseada, cebolla morada encurtida y cilantro. **16,50 €**
- **CEVICHE CIENTOS 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 Almadraña 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 €** Adaptable celíacos
- **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 €**

