



**JARRANA**

MENU

## MENÚ DEGUSTACIÓN COMIDA - 35€

PVP POR PERSONA (IVA INC - MIN 2 PER) - HASTA 16:00HR

### CENTRO A COMPARTIR

#### MARINERA CON ANCHOA DE SANTOÑA

La clásica murciana sobre rosquilla crujiente y la mejor anchoa del norte.

#### PICAETA DE FRUTOS DEL MAR

Pescaditos frescos, rebozados en harina de garbanzo, fritos al punto justo. Una explosión marina, apta para celíacos.

#### ENSALADA MURCIANA TRADICIONAL

Tomate, cebolla, huevo y atún. Fresca, sencilla y con sabor de siempre.

#### TABLA DE QUESO NACIONAL

Selección de quesos con carácter, para amantes del buen queso.

#### PAN DE PAYÉS TORRAT CON TOMATE Y ALIOLI

Lomos de merluza crujientes con patatas y mayonesa suave de limón.

### ARROZ (MIN 2 PER)

#### ARROZ DEL SENYORET

Arroz de marisco estilo Jarana.

#### ARROZ DE CONEJO Y SERRANAS

Tradicional de nuestra zona.

#### ARROZ DE POLLO Y AJETES TIERNOS

El clásico afinado, con pollo sabroso y tierno.

#### ARROZ VERDURAS

Meloso de arroz con sofrito tradicional y verduras frescas de la huerta.

#### ARROZ CON BOGAVANTE (+6€)

Bogavante jugoso y caldo potente, un arroz de celebración.

### OPCIONES A ARROZ

#### CHULETILLAS DE CORDERO

Tiernas, doradas y al punto. Una joya de la parrilla con sabor a tierra noble.

#### SALMÓN MARINADO

Fresco, jugoso y con matices cítricos. Marinado en casa, como se debe.

#### SECRETO IBÉRICO

Corte jugoso, braseado con mimo. Sabor profundo, textura que enamora.

### ESPECIALES (+6€ SUPLEMENTO)

#### COSTILLAR IBÉRICO CON SALSAS DE JACK DANIEL'S

Fresco, jugoso y con matices cítricos. Marinado en casa, como se debe.

#### TATAKI DE ATÚN ROJO

Atún marcado al momento, con centro crudo y alma japonesa.

#### SOLOMILLO JARANA AL ESTILO TRADICIONAL

Corte noble, receta clásica, toque de casa. El plato que nunca falla y siempre apetece.

## ○...NUESTRA PARRILLA DE CARNE

PARRILLADA DE CARNE SELECCIONADA  
ACOMPAÑADA DE GUARNICIÓN CASERA Y SALSAS DEL CHEF.  
(\* ) SELECCIÓN DE CORTES VARIABLE SEGÚN MERCADO

### POSTRE

LA TENTACIÓN DE JARANA.  
SURTIDO DE DULCES CASEROS AL CENTRO PARA COMPARTIR.

## 1 BEBIDA INCLUIDA & CAFÉ O INFUSIÓN

Se incluye una bebida por comensal. Opciones: refresco, cerveza o agua.

CONSULTA ALÉRGENOS  
CON NUESTRO PERSONAL



LACTEOS



GLUTEN



HUEVO



PESCADO



FRUTOS



MARISCOS



CRUSTÁCEOS

## ENTRANTES

<b>MARINERA DE SANTOÑA</b> La clásica murciana sobre rosquilla crujiente y la mejor anchoa del norte.	<b>2.80 €</b>	<b>TABLA DE QUESOS CON TOQUE DULCE &amp; PANECILLOS</b> Selección de quesos con un toque dulce acompañado de panecillos.	<b>13.50 €</b>
<b>PAN DE PAYÉS A LA BRASA CON ALIOLI Y TOMATE €</b> Braseado, con tomate natural y alioli casero. El imprescindible de la mesa.	<b>4.50 €</b>	<b>TOSTA DE SARDINA MARINADA EN PAN DE CRISTAL</b> Tosta de sardina marinada en pan de cristal con vinagreta de frutos secos.	<b>5.50 €</b>
<b>PICADITA DE FRUTOS DEL MAR (PESCADITOS FRITOS) -</b> Pescaditos frescos, rebozados en harina de garbanzo. Apta celíacos.	<b>18.50 €</b>	<b>WANTOU CON PULLED PORK Y NUBE DE PARMESANO</b> Bocado jugoso de carne deshilachada, coronado con una nube de parmesano.	<b>6.00 €</b>
<b>JAMÓN IBÉRICO CORTE CUCHILLO</b> Plato de jamón ibérico D.O. cortado a cuchillo al instante.	<b>18.00€</b>	<b>PATA DE PULPO &amp; PARMENTIER DE PATATA TRUFADA</b> Pulpo a la brasa sobre cremosa parmentier de patata con aroma de trufa.	<b>22.00 €</b>
<b>HUEVOS ROTOS CON JAMÓN IBÉRICO</b> Huevos camperos sobre patatas panaderas y lascas de jamón ibérico.	<b>14.50€</b>	<b>CALAMAR NACIONAL A LA PLANCHA</b> Pescado de lonja local a la plancha para un sabor perfecto.	<b>17.00 €</b>

## ENSALADAS CON JARANA

<b>TOMATE RAF CON VENTRESCA Y CEBOLLA ROJA ENCURTIDA</b> El mejor tomate kilómetro 0 con jugosa ventresca.	<b>11.50 €</b>
<b>TEMPLADA DE GULAS Y GAMBITAS CON VINAGRETA SUAVE</b> Deliciosa ensalda de mar.	<b>12.50 €</b>
<b>ENSALADA CÉSAR CON POLLO BRASEADO</b> Pollo en brasas con toque de salsa & brotes verdes.	<b>10.90 €</b>

## ARROCES MIN 2 PERSONAS - COMIDAS HASTA 16:00HR

<b>ARROZ DEL SENYORET</b> Arroz de marisco estilo Jarana.	<b>18.00 €</b>
<b>ARROZ DE CONEJO Y SERRANAS</b> Tradicional de nuestra zona.	<b>17.00 €</b>
<b>ARROZ DE POLLO Y AJETES TIERNOS</b> El clásico afinado, con pollo sabroso y tierno.	<b>17.00 €</b>
<b>ARROZ CON BOGAVANTE</b> Bogavante jugoso y caldo potente, un arroz de celebración.	<b>19.50 €</b>
<b>ARROZ VERDURAS</b> Meloso de arroz con sofrito tradicional y verduras frescas de la huerta.	<b>15,00 €</b>

CONSULTA ALÉRGENOS  
CON NUESTRO PERSONAL



LACTEOS



GLUTEN



HUEVO



PESCADO



FRUTOS



MARISCOS



CRUSTÁCEOS

## PESCADOS

<b>BACALAO CON ALIOLI GRATINADO</b> Lomo de bacalao al horno sobre base de tomate confitado, cubierto con alioli suave.	<b>16.50 €</b>
<b>LUBINA AL HORNO CON AJITOS Y PATATAS</b> Pescado blanco hecho a fuego lento con complementos.	<b>18.50 €</b>
<b>TATAKI DE ATÚN CON AJOBLANCO DE COCO Y SÉSAMO</b> Atún marcado al momento, con centro crudo y alma japonesa.	<b>16.50 €</b>
<b>SALMÓN MARINADO CON ARROZ Y SALSA DE CAVA</b> Marinado natural casero en una pieza singular.	<b>16.50 €</b>

## NUESTRA PARRILLA

(Min 2 personas)

**SELECCIÓN DE CARNES A LA BRASA  
ENTRECOT, CHORIZO, SECRETO Y COSTILLAR, CON GUARNICIÓN.**

(\* SELECCIÓN DE CORTES VARIABLE SEGÚN MERCADO)

**19.50 € /persona**

## CARNES

<b>CHULETILLAS DE CORDERO LECHAL A LA BRASA</b> Tiernas, doradas y al punto.	<b>19.00 €</b>
<b>COSTILLAR IBÉRICO CON SALSA DE JACK DANIELS</b> Braseado con mimo y sabor profundo.	<b>17.50 €</b>
<b>SOLOMILLO DE VACA CON MANTEQUILLA DE ROMERO</b> Estilo casero con especias de la casa.	<b>24.00€</b>
<b>TOMAHAWK DE VACA MADURADA (1,2 KG APROX)</b> Chuletón de corte limpio & sabroso.	<b>58.00 €</b>
<b>SECRETO IBÉRICO CON CHIMICHURRI SUAVE</b> Braseado con mimo y sabor profundo.	<b>16.50 €</b>
<b>POLLO CAMPERO MARINADO</b> Estilo casero con especias de la casa	<b>13.50 €</b>
<b>LÁGRIMAS IBÉRICAS</b> Piezas de carne ibérica a la brasa.	<b>15.00 €</b>
<b>ENTRECOT MADURADO (300G)</b> Corte noble, receta clásica & toque de casa.	<b>21.00 €</b>

CONSULTA ALÉRGENOS  
CON NUESTRO PERSONAL



LACTEOS



GLUTEN



HUEVO



PESCADO



FRUTOS



MARISCOS



CRUSTÁCEOS

## BURGERS

### CRISPY BURGER CANALLA

16.00€

Crujiente de pollo dorado, coleslaw de lima y miel, alioli suave de chipotle y lechuga fresca, servido en pan brioche negro tostado.

Acompañada de patatas fritas caseras.

### JARANA BURGER

17.00 €

Burger de vaca madurada con cebolla caramelizada al Oporto, bacon crujiente, queso azul premium y salsa de mostaza y miel en pan rojo brioche tostado.

Acompañada de patatas fritas caseras.

## POSTRES CASEROS

### TARTA DE QUESO

5.50 €

### LECHE FRITA CON HELADO DE VAINILLA

6.00 €

### CRÊPE DE NUTELLA CON HELADO

5.00 €

### COULANT DE CHOCOLATE CON ACEITE DE ARBEQUINA, SAL MALDON Y HELADO DE VAINILLA

6.00 €

### BROWNIE CON HELADO DE VAINILLA

5.50 €

### FRUTA DE TEMPORADA

4.50 €

### HELADOS JARANA (1 O 2 BOLAS)

3,50 - 5.00 €

## MENÚ MINI CHEFS (INFANTIL) 16.50€

### ARROZ DEL VALIENTE

Arroz suave con pollo desmenuzado y verduritas dulces.

### MINI BURGUER JARANA

Mini hamburguesa de ternera con queso suave, acompañada de patatas caseras.

### BROCHETA DEL PIRATA

Brocheta de pollo con tomatitos cherry y calabacín, con arroz blanco o puré.

### BARQUITOS DE MERLUZA

Lomos de merluza crujientes con patatas y mayonesa suave de limón.

### MINI YOGUR CASERO CON FRUTA

### MINI BROWNIE CON BOLA DE HELADO

### COPA DE FRUTAS CON GOMINOLA

AGUA

O

REFRESCO PEQUEÑO

CONSULTA ALÉRGENOS  
CON NUESTRO PERSONAL



LACTEOS



GLUTEN



HUEVO



PESCADO



FRUTOS



MARISCOS



CRUSTÁCEOS

## MENU DESHORAS PICAR ES JARANA

DE 16:00HR A 00:00HR

<p><b>GILDA JARANA</b> 3,80 €</p> <p>Bocado de inspiración atlántica con alma mediterránea.</p>	<p><b>BUÑUELO DE BACALAO</b> 2.80 €</p> <p>Mini formato, jugoso por dentro, crujiente por fuera.</p>
<p><b>TORTILLITA DE CAMARÓN</b> 2,80 €</p> <p>Pequeño homenaje al sur: crujido delicado, corazón de mar.</p>	<p><b>MONTADITO DE LOMO PREMIUM</b> 3.20 €</p> <p>En pan crujiente con lámina de queso viejo.</p>
<p><b>CROQUETA CASERA (1 UD.)</b> 2.20 €</p> <p>De jamón ibérico, chipirón o queso azul y nuez.</p>	<p><b>CHUPACHUP DE POLLO CRUJIENTE</b> 2.90 €</p> <p>Mini muslito especiado frito al momento.</p>
<p><b>PINCHITO DE QUESO CURADO CON MEMBRILLO</b> 2.50 €</p> <p>Bocado frío, sabroso y elegante.</p>	<p><b>EMPANADILLA MINI DE ATÚN</b> 2,50 €</p> <p>Clásica, en formato ligero para picar.</p>
<p><b>TOSTA DE SOBRASADA Y MIEL</b> 2.80 €</p> <p>Crujiente, melosa y con contraste dulce-salado.</p>	<p><b>ANCHOA O`O SANTOÑA</b> 3,00 €</p> <p>Pura seda del cantabrico, Fina, salada... y lista para romper el hielo.</p>

## TARTAS CASERAS

<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Chocolate Inmoral – 4,50 €</b> Oscura, húmeda, intensa. Sin disculpas.</li> <li>• <b>Verde Tentación – 5 €</b> Delicada tarta de pistacho con alma cremosa.</li> <li>• <b>Zanahoria con Delito – 4,50 €</b> Bizcocho especiado con frosting de vainilla. Irresistible.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>La Tarta del Huerto – 4,20 €</b> Manzana agria, masa tierna y olor a horno.</li> </ul> <p><b>Opciones sin gluten 5€</b></p> <p>¿Eres sin gluten? ¡No te preocupes! Pregunta a nuestro equipo y te ayudaremos a elegir las opciones más sabrosas para ti.</p>
---	--

## GOFRES BELGAS

<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>El Clásico – 3,5 €</b> Azúcar glas y punto. Como debe ser.</li> <li>• <b>ChocoLocura – 4,50 €</b> Gofre con Nutella y avellanas. Dulce, crujiente y pecaminoso.</li> <li>• <b>Bosque Encantado – 4,80 €</b> Frutas del bosque, coulis templado y aroma a menta.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Goloso de Vainilla – 5 €</b> Nutella caliente y bola de helado de vainilla. Frío-caliente que enamora.</li> <li>• <b>Jarana Fría – 6 €</b> Helado de frutos rojos y coulis sobre gofre caliente. Pura tentación cruzada.</li> </ul>
--	---

## CREPES DULCES

<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>El de Nutella – 4,50 €</b> No necesita presentación. Pide dos.</li> <li>• <b>Dulce Pecado – 4,50 €</b> Dulce de leche fundido y calorcito entre pliegues.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>El Clásico con Nata – 4 €</b> Mermelada del día con nata montada. Tradición y ternura.</li> </ul>
--	---

CONSULTA ALÉRGENOS  
CON NUESTRO PERSONAL



LACTEOS



GLUTEN



HUEVO



PESCADO



FRUTOS



MARISCOS



CRUSTACEOS

## CAFÉS JARANA

- |   |  |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Expresso / Solo – 1.40 €</b></li> <li>• <b>Doble expresso / Cortado – 1.60 €</b></li> <li>• <b>Café con leche – 2.00 €</b></li> <li>• <b>Latte – 3.00 €</b></li> <li>• <b>Cappuccino / Italiano – 2.50 €</b></li> <li>• <b>Carajillo – 1.80 €</b></li> <li>• <b>Carajillo quemado – 2.25 €</b></li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Bombón – 1.80 €</b></li> <li>• <b>Americano – 2.00 €</b></li> <li>• <b>Macchiato / – 1.80 €</b></li> <li>• <b>Irish coffee – 4.50 €</b></li> <li>• <b>Ice coffee – 3.50 €</b></li> <li>• <b>Belmonte – 2.00 €</b></li> <li>• <b>Asiático – 5.00 €</b></li> </ul> |
|---|--|

## TÉS JARANA 2,5€

- |  |   |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Té negro con canela</b></li> <li>• <b>Té negro Earl Grey</b></li> <li>• <b>Té verde sencha</b></li> <li>• <b>Té Roibos con vainilla</b></li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Té manzanilla-hierba limón</b></li> <li>• <b>Té de frutos rojos</b></li> <li>• <b>Té frutas del Pacífico</b></li> <li>• <b>Té de menta</b></li> </ul> |
|--|---|

## COCKTAILS JARANA STYLE

- |   |   |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Aperol Spritz – 7 €</b><br/>Ligero, chispeante y refrescante. Un clásico italiano para abrir boca y soltar sonrisas.</li> <li>• <b>Caipirinha – 8 €</b><br/>Directo de Brasil: lima, azúcar, cachaça y ganas de bailar. Ácido, dulce y atrevido.</li> <li>• <b>Cosmopolitan – 8 €</b><br/>Glamour en copa: vodka, arándano, lima y triple sec. Sofisticado y provocador.</li> <li>• <b>Daiquiri (sabores) – 8 €</b><br/>Fresa, mango, maracuyá... elige tu fruta y deja que el ron haga magia tropical.</li> <li>• <b>Expresso Martini – 9 €</b><br/>El cóctel para los que no paran: vodka, café, licor y un chute elegante de energía.</li> <li>• <b>Manhattan – 9 €</b><br/>Whisky, vermut y bitters. Clásico, fuerte y serio... hasta que deja de serlo.</li> <li>• <b>Mai Tai – 9 €</b><br/>Un viaje al paraíso: ron oscuro, ron blanco, almendra y cítricos. Dulce, exótico y peligroso.</li> <li>• <b>Jarana Explosiva – 12 €</b><br/>El cóctel estrella: servido con burbuja de humo que estalla en mesa, liberando aroma y espectáculo. No solo bebes, lo vives, lo grabas, lo recuerdas.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Margarita – 9 €</b><br/>Tequila, triple sec y lima. Acidez perfecta, sal en el borde y fiesta en cada sorbo.</li> <li>• <b>Mojito – 8 €</b><br/>Hierbabuena fresca, lima, azúcar, ron y burbujas. Refrescante y listo para romper el hielo.</li> <li>• <b>Moscow Mule – 9 €</b><br/>Vodka, lima y ginger beer. Picante y vibrante, servido en vaso de cobre, porque lo clásico también es cool.</li> <li>• <b>Orgasm – 9 €</b><br/>Crema, licor de café y amaretto. Dulce, suave, seductor. Un placer líquido.</li> <li>• <b>Negroni – 9 €</b><br/>Gin, Campari y vermut rojo. Amargo, intenso, perfecto para quienes saben lo que quieren.</li> <li>• <b>Piña Colada – 8 €</b><br/>Ron, piña y coco. Un sorbo y estás en la playa, aunque no te hayas movido del sitio.</li> <li>• <b>Sex on the Beach – 8 €</b><br/>Melocotón, naranja, arándano y vodka. Frutal, divertido y descarado, como una noche de verano.</li> </ul> |
|---|---|



Comparte tu experiencia Jarana



Jarana Gastrobar | Quesada



@jaranarestauranteoficial