

BAR
Jesús
Desde 1982

BAR
Jesús
Desde 1982

VÍA PARQUE
C/ Los Montesinos, 7
03015 Alicante
Reservas: 966 356 149

BULEVAR
Avd. Periodista Rodolfo de Salazar , 33
03013 Alicante
Reservas: 966 145 146





MENÚ ARROCERO

Pan tostado con tomate y all i oli

Croquetas de jamón ibérico

Rueda de ibéricos

Ensalada de ventresca

PLATO PRINCIPAL

Arroz abanda

o

Arroz con pollo y conejo

1 Bebida

+ Postre casero o Fruta de temporada

+

Café

22 €/Persona

MENÚ DIARIO

De Lunes a Viernes excepto festivos

Ensalada

1º Plato

2º Plato

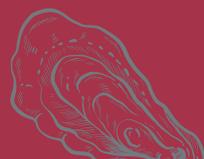
1 Bebida

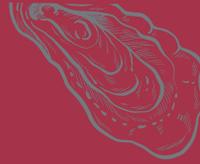
Pan

Postre

Café

12 €/Persona





ENTRADAS

    	Caldo con pelota.....	4,50
  	Ensalada mixta.....	6,00
	Tomate con capellán.....	6,00
	Tomate con ventresca.....	6,00
	Tomate con salazones.....	9,00
 	Ensalada con pollo crujiente.....	9,00

APERITIVOS

	Almendras.....	2,00
	Boquerones en vinagre.....	4,50
 	Salpicón de pulpo.....	5,50
   	Ensaladilla rusa.....	4,25
   	Ensaladilla marisco.....	6,00
	Patatas de río.....	4,00
 	Patatas bravas.....	4,00
	Magro con tomate.....	5,00
	Callos con garbanzos.....	5,00
 	Caracoles.....	5,00
	Zarajos de Cuenca.....	4,50
	Oreja.....	7,00
	Rabo frito.....	7,00
	Mixto (oreja y rabo).....	8,00

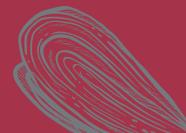
RACIONES

  	Calamares a la andaluza.....	8,00
	Calamar nacional a la plancha.....	13,00
  	Calamar nacional andaluza.....	14,50
   	Pescadito frito.....	9,00
	Sepia plancha.....	9,00
 	Boquerón frito o plancha.....	8,00
	Mejillones al vapor.....	8,00
 	Gambas al ajillo.....	9,00
	Pulpo a la gallega.....	14,00
	Jamón ibérico.....	15,00
	Jamón ibérico de bellota.....	22,00
	Tabla de quesos.....	14,00
   	Croquetas (ud).....	1,50
 	Mollejas con ajetes.....	8,00
	Huevos rotos con jamón ibérico.....	12,00
	Parrillada de verduras.....	12,00
   	Queso frito con mermelada.....	9,00

MONTADITOS

Todos a 2,70

-   Alicantino (Hueva, mojama, tomate)
-   Manchego (Pechuga, bacon, queso y cebolla)
-     Jesusito (Lomo fresco, queso manchego, tomate y mahonesa)
-  La jefa (Terнера, jamón, foie y cebolla caramelizada)
-   Félix (Solomillo, roquefort, padrón)
-    Noruego (Salmón, queso philadelphia y caviar)
-   Robertito (Chistorra, huevo y padrón)
-   *Mini burger (Carne de buey, cebolla caramelizada, huevo de codorniz y foie)





MARISCO, CARNES Y ARROCES

Marisco

-  Gamba roja..... según mercado
-  Cigala..... según mercado
-  Quisquilla..... según mercado
-  Bogavante..... según mercado
-  Buey de mar según mercado
-  Zamburiñas..... según mercado
-  Ostras..... según mercado
-  Almejas..... según mercado

Carnes

- Entrecot de ternera..... 18,00
 - Cordero al horno..... 18,00
 - Chuletón 500 grs..... 20,00
 - Solomillo ternera..... 22,00
 - Chuletas de cordero..... 13,00
 - *Trinchadas con ajetes..... +3,00
 -  Hamburguesa ibérica..... 12,00
 -  *Salsas pimienta o roquefor..... +3,00
- (Todos con guarnición)

Arroces

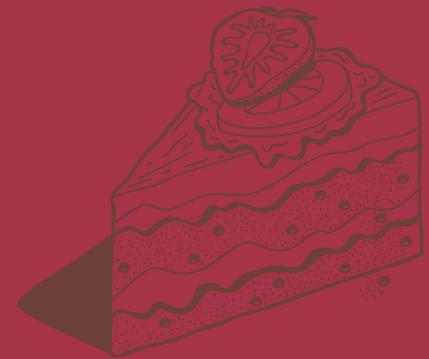
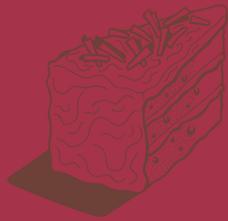
- Arroz magro con verduras..... 9,00
- Arroz con pollo y conejo..... 9,00
-  Arroz con conejo y caracoles..... 9,00
-    Arroz a banda..... 9,00
-    Arroz negro..... 9,00
-    Arroz mixto 10,00
-    Arroz marisco..... 10,00
-    Arroz del señoret..... 10,00
-    Arroz de rape con almejas..... 12,00
-    Arroz con bogavante..... 15,00

Pescados

-  Sepia..... 12,00
 -  Dorada..... 14,00
 -  Lubina..... 14,00
 -  Calamar plancha..... 16,00
- (Todos con guarnición)

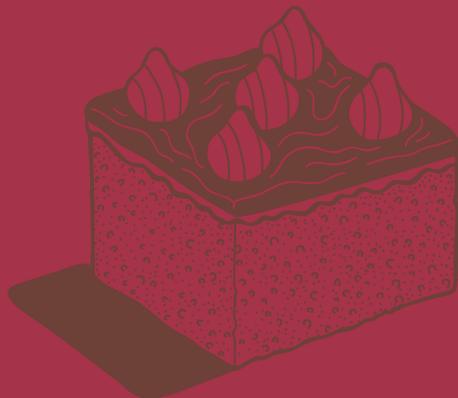
Para los peques

-   Fingers de pollo..... 8,00
-   Hamburguesa..... 8,00
-   Pasta (tomate o boloñesa)..... 5,00



POSTRES

 	Natillas caseras.....	3,00
 	Flan casero.....	3,00
	Arroz con leche	3,00
 	Pan de calatrava.....	3,00
  	Tarta de queso y turrón.....	4,00
 	Tarta de queso y frutos rojos.....	4,00
	Tarta de chocolate.....	4,00
	Tarta de chocolate blanco.....	4,00
  	Tarta de galleta lotus.....	4,00
	Fruta del tiempo.....	3,00



INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS



GLUTEN



CRUSTÁCEOS



HUEVOS



PESCADO



CACAHUETES



GRANOS DE SÉSAMO



ALTRAMUCES



SOJA



LÁCTEOS



FRUTOS DE CÁSCARA



APIO



MOSTAZA



DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS



MOLUSCOS

CARTA DE VINOS

Vinos Tintos



NUVIANA (Vino de la casa)..... 12,00 2,50
D.O. Valle del Cinca (Tempranillo, Cabernet, Sauvignon)
Color cereza picota de gran intensidad. Aroma intenso, con notas a compota de ciruela y matices a frutas rojas. Ligeros toques de coco y tostados con ciertas pinceladas a especias. Sabroso, maduro y muy expresivo.



VIÑAL POMAL CRIANZA 15,00 3,50
D.O. Rioja (Tempranillo)
De gran intensidad aromática. Base frutal con notas de regaliz y vainilla. Agradable, con taninos delicados, equilibrado y fresco.



LEGARIS ROBLE..... 15,00 3,50
D.O. Ribera del Duero (Tinto Fino)
Alta intensidad aromática, sobresaliendo aromas de fruta roja, complementadas con notas de toffe y vainilla de su estancia en barrica. Vino sabroso y redondo.



PÁRAMOS DEL DUERO..... 21,00
D.O. Ribera del Duero (Tinto Fino)
Presenta aromas intensos de fruta roja, que predominan sobre los matices tostados. Fresco, sabroso, con tanino sedoso y redondo.



EL PISPA..... 17,00
D.O. Montsant (Garnacha)
Aromas frutales, fruta madura, notas minerales y notas torrefactas. Es un vino vivo, sabroso, equilibrado, fresco, frutal con desenlace largo y persistente.



LA ESCUCHA..... 17,00
D.O. Bierzo (Mencía)
Intensidad media-alta donde destaca la fruta roja tipo guinda, cereza, ciruela. Fondo especiado de vainilla y clavo. Gran equilibrio, fresco y con taninos envolventes.

Vinos Blancos



NUVIANA (Vino de la casa)..... 12,00 2,50
 D.O. Valle del Cinca (Airén, Chadornay, Moscato)
 Aroma limpio y ligeramente frutal. Notas de manzana y pera.
 Fresco, agradable y equilibrado. Un vino joven de buena entrada
 y con carácter propio.



BACH MEDITERRANIA (Aguja) 12,00
 D.O. Penedés (Macabeo, Xarel-lo, Parellada)
 Destacado equilibrio entre acidez y dulzor, con carácter
 puramente refrescante. Cremoso e intenso, con un agradable
 fondo típico de la variedad que persiste largo tiempo



RAIMAT..... 15,00
 D.O. Costers del Segre (Chardonnay)
 Entrada redonda. Gran equilibrio entre el volumen, acidez y
 longitud, a la vez que exaltan las notas cítricas y tropicales.



LEIRAS ALBARIÑO..... 18,00
 D.O. Rías Baixas (Albariño 100%)
 Envolvente, fresco, con buen equilibrio y con el característico
 toque mineral, típico de la zona. Elegantes aromas, pomelo,
 manzana y especias.



LA CHARLA 15,00 3,50
 D.O. Rueda (Verdejo)
 Expresivo aroma de fruta blanca (pera o melón), acompañados
 de carácter tropical (maracuyá, mango) y ligeras notas de frescor
 verde/anisado. Entrada suave y fresca.



LEGARIS..... 15,00 3,50
 D.O. Rueda (Sauvignon Blanc)
 Amarillo pajizo con toques verdosos. De intensidad alta donde
 destaca la fruta tropical y notas vegetales. Elegante, frutal, mineral.

Vinos Rosados



NUVIANA (Vino de la casa) 12,00 2,50
 D.O. Valle del Cinca (Carbarnet Sauvignon, Tempranillo)
 Color rosa frambuesa brillante y limpio. Intensas notas frutales de
 grosella y fresas silvestres. Buen equilibrio entre estructura y acidez.



V.POMAL..... 16,00 3,50
 D.O. Rioja (Garnacha, Viura)
 Brillante con tonalidad rosa palo. Con recuerdos a fresa, frambuesa
 y especiados (anís, manzanilla..). Su entrada aporta longitud.
 Fresco y equilibrado.

Las bebidas que con mayor frecuencia contienen sulfitos son el vino
 y otras bebidas alcohólicas o no alcohólicas envasadas (zumos, mosto, sidra, cava,...)

