

Menú

MEDIODÍA

APERITIVOS

(AL CENTRO PARA 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**



Braseado, con tomate natural y alioli casero. El imprescindible de la mesa.

ARROCES (MÍNIMO 2 PERSONAS)

- **ARROZ DE CONEJO Y SERRANAS**

Receta de campo con acento alicantino.

- **ARROZ DE VERDURAS Y TRIGUEROS**

Un arroz vegetal lleno de color y frescura.

- **ARROZ DE POLLO Y AJETES TIERNOS**

El clásico afinado, con pollo sabroso y tierno.

- **ARROZ DEL SENYORET**



Marisco limpio y sabor profundo, el clásico elegante.

- **ARROZ CON BOGAVANTE (+6 € SUPLEMENTO)**

Bogavante jugoso y caldo potente, un arroz de celebración.

Precio por persona: 35 € (IVA incluido)

Menú

NOCHE

APERITIVOS

(AL CENTRO PARA COMPARTIR)

- **WANTOU DE PULLED PORK CON NUBE DE PARMESANO**



Bocado jugoso de carne deshilachada, coronado con una nube de parmesano

- **TARTAR DE SALMÓN CON CREMA SUAVE.**



Dados de salmón marinados y servidos con una crema fresca ligeramente cítrica

- **BOCADO VEGETAL CRUJIENTE.**



Esfera de verduras asadas con corazón de queso cremoso y notas dulces.

- **MINI DULCE SALADO JARANA**



Capricho crujiente con base de queso, dátil y frutos secos.

- **PAN DE PAYÉS TORRAT CON TOMATE Y ALIOLI**



Braseado, con tomate natural y alioli casero. El imprescindible de la mesa.

PLATO PRINCIPAL)

NUESTRA PARRILLA (MÍNIMO 2 PERSONAS)

PARRILLADA DE CARNE SELECCIONADA
ACOMPAÑADA DE GUARNICIÓN CASERA Y SALSA DEL CHEF.

(*) SELECCIÓN DE CORTES VARIABLE SEGÚN MERCADO

(*) MÍNIMO 2 PERSONAS



LACTEOS



GLUTEN



HUEVO



PESCADO



F.SECOS



MOLUSCOS



CRUSTACEOS

Opciones al 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.

PLATOS ESPECIALES (+6 € SUPLEMENTO)

- **COSTILLAR IBÉRICO CON SALSA 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.

Pura elegancia en cada corte.

- **SOLOMILLO JARANA AL ESTILO TRADICIONAL**

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

POSTRE

LA TENTACIÓN DE JARANA.



SURTIDO DE DULCES CASEROS AL CENTRO PARA COMPARTIR.

CAFÉ O INFUSIÓN BEBIDA INCLUIDA

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

PRECIO POR PERSONA: 35 € (IVA INCLUIDO)



LACTEOS



GLUTEN



HUEVO



PESCADO



F.SECOS



MOLUSCOS



CRUSTACEOS FREE

Opciones sin gluten disponibles. Pregunta a nuestro equipo para conocerlas.

Opciones a la Carne

- **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.

PLATOS ESPECIALES (+6 € SUPLEMENTO)

- **COSTILLAR IBÉRICO CON SALSA 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. Pura elegancia en cada corte.

- **SOLOMILLO JARANA AL ESTILO TRADICIONAL**

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

POSTRE

LA TENTACIÓN DE JARANA.
SURTIDO DE DULCES CASEROS AL CENTRO



CAFÉ O INFUSIÓN
BEBIDA INCLUIDA

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

PRECIO POR PERSONA: 35 € (IVA INCLUIDO)

Opciones sin gluten disponibles. Pregunta a nuestro equipo para conocerlas.)