

Janetola

RESTAURANTE

2024





MENÚ DE TEMPORADA

Se sirve a mesa completa

**De lunes a viernes
(excepto festivos)**

Aperitivo

Arroz meloso de crustáceos y alma de mar

Láminas de presa ibérica, papas horneadas y mantequilla "maître d'hotel"

Hojaldre caramelizado de crema, bollo de mantequilla helado

33€

MENÚ YANDIOLA

Se sirve a mesa completa

Para comenzar individualmente con:

Aperitivo

Atún rojo de Almadraba, salmorejo suave de jalapeños, yema trufada y kikos

Arroz meloso de crustáceos y alma de mar .

A elegir un plato principal:

Degustación de bacalaos tradicionales: Pil-Pil y Club Ranero.

Lubina a la brasa, romescu, remolacha lio y salsa de txakoli.

Ternera melosa y crujiente, parmentier y jugo de verduras asadas en brasa y azafrán.

Láminas de presa ibérica, papas horneadas y mantequilla "maître d'hotel"

Chuleta de vaca, patatas fritas y ensalada (2pers. suplemento 10€ por pers.)

Paletilla de cordero lechal, asado a baja temperatura, deshuesado y pasado por la brasa (suplemento 10€)

Y un postre:

Cre moso de chocolate, lio-cítricos, arenas de cacao y menta fresca

Hojaldre caramelizado de crema, bollo de mantequilla helado

46€



IVA incluido



PRODUCTO & TEMPORADA

Jamón Ibérico Carrasco, D.O Guijuelo, a cuchillo.....	32€
Cecina de León de buey	27€
Anchoa especial del Cantábrico, en aceite de oliva.....	25€
Las croquetas, de Jamón Ibérico Carrasco	19€
Ensaladilla, con ventresca de bonito	24€
Ortiguillas con toques ibéricos, cremoso de calamar y ali oli suave de aji amarillo.....	27€
Colas de cigalitas a la sartén con Pedro Ximénez	29€
Gamba de Huelva, a la plancha.....	29€
Langostino Tigre a la brasa.....	28€
Salmón ahumado artesano de Keia	24€
Ensalada de tomate de caserío y ventresca.....	22€
Huevos fritos de corral con trufa blanca (Tuber Magnatum Pico)	25€
Atún rojo, salmorejo suave de jalapeños, yema densa trufada y kikos.....	25€

LOS CLÁSICOS DE YANDIOLA

Terrina de foie de casa, sobre brioche, higos & olivas, reineta	25€
Pulpo a la brasa, tirabeques y patatitas con una mahonesa de mojo rojo.....	29€
Alcachofas pasadas por la brasa, jugo de cebolla morada y patata cremosa.....	24€
Nuestro Steak Tartare de solomillo, preparado al momento	28€
Arroz meloso de crustáceos y alma de mar	32€
Begi haundis, en su tinta	29€
Ternera melosa y crujiente, parmentier, con jugo de azafrán y verduras asadas a la brasa	27€
Milhojas de rabo deshuesado, guisado al estilo tradicional	27€



IVA incluido



ODA AL BACALAO

Bacalao al pil-pil.....	29€
Bacalao Club Ranero	29€
Bacalao a la Bizkaina	29€
Bacalao a la brasa.....	29€
Degustación, la de Pil-Pil y Club Ranero	29€
Bacalao frito, con pimientos confitados al estilo de Tolosa.....	29€
Las Kokotxas, al Pil-Pil	31€

A LAS BRASAS

Kokotxas de bacalao	29€
Lomo de lubina, romescu, remolacha lio y salsa de txakoli	31€
Lomo de atún rojo con patatas revolconas y cebolleta encurtida	31€
Rodaballo, con patata encebollada	31€
Chuleta de ganado mayor, patatas fritas y ensalada	60€/kg
Chuleta de vaca Rubia Gallega, patatas fritas y ensalada	80€/kg
Paletilla de cordero lechal, asado a baja temperatura, deshuesado y pasado por la brasa ..	29€
Láminas de presa ibérica, papas horneadas y mantequilla "maître d'hotel"	31€
Solomillo con foie y hojaldre, cremoso de patata asada.....	31€

LOS POSTRES

Debido a su elaboración recomendamos pedirlos al principio

Hojaldre caramelizado de crema, bollo de mantequilla helado	12€
Tarta de queso al horno, frutos rojos helados.....	12€
Cremoso de chocolate, lio-cítricos, arenas de cacao y menta fresca	11€
Torrija cremosa y crujiente, helado de mantecado	11€



IVA incluido