

ENTRANTES

| | |
|--|--------|
| JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA ACOMPAÑADO DE PAN DE CRISTAL Y TOMATE NATURAL | 25,00€ |
| SURTIDO DE QUESOS NACIONALES | 15,00€ |
| GAMBAS A LA PLANCHA | 16,00€ |
| CROQUETAS DE JAMÓN, PUERRO CONFITADO Y POLLO AL CURRY (12 UNIDADES) | 15,00€ |
| CALAMARES A LA ANDALUZA | 15,00€ |
| HUEVOS CAMPEROS POCHE CON TRUFA Y JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA | 16,00€ |
| ANCHOAS DEL CANTÁBRICO CON PIMIENTOS ASADOS DEL BIERZO REHOGADOS | 22,00€ |
| ANGULAS AL AJILLO | 80,00€ |
| TARTAR DE ATÚN ROJO Y SALMÓN CON VINAGRETA DE CÍTRICOS Y CAVIAR WASABI | 16,00€ |

ENTRANTES EXOTICOS

| | |
|--|--------|
| CEVICHE DE COCODRILO MARINADO CON LECHE DE PANTERA Y CHIPS VEGETALES | 15,00€ |
| LANGOSTINOS EN TEMPURA CON ESPUMA DE ALBAHACA | 12,00€ |
| PAN BAO RELLENO DE CHIPIRONES ENCEBOLLADOS Y MANZANA | 14,00€ |
| ROLLITOS VIETNAMITAS DE PATO CON MANGO NATURAL Y SALSA DE COCO | 12,00€ |

ENSALADAS Y PRODUCTOS DE LA HUERTA

| | |
|---|--------|
| ENSALADA JOWKE Pechuga de corral a la plancha, glaseada con salsa teriyaki, lascas de parmesano, croutons especiados y tomate confitado con mayonesa japonesa. | 14,00€ |
| ENSALADA DE QUESO DE CABRA, PIÑA CARAMELIZADA Y VINAGRETA DE MIEL | 12,00€ |
| ENSALADA DE MELVA DE ALMADRABA Y TOMATE RAF AL ACEITE DE CEBOLLINO | 15,00€ |
| GAZPACHO DE CEREZAS CON HELADO DE ACEITE DE OLIVA | 6,00€ |
| SALMOREJO CORDOBÉS CON PICADILLO DE JAMÓN IBÉRICO Y HUEVO DE CODORNIZ | 6,00€ |
| CORAZONES DE ALCACHOFAS CONFITADOS Rellenos de crema de queso especiada con virutas de ibérico sobre migas manchegas. | 19,00€ |

PASTAS Y ARROCES

| | |
|---|--------|
| FAGOTTINI RELLENOS DE JAMÓN A LA CARBONARA DE IBÉRICOS | 12,00€ |
| ESPAGUETIS SALTEADOS CON PULPO Y GAMBAS AL AJILLO | 14,00€ |
| RAVIOLIS DE TINTA DE CALAMAR RELLENOS DE PECORINO, VIERAS Y CEBOLLINO A LAS FINAS HIERBAS | 12,00€ |
| ARROZ CON CARABINEROS | 20,00€ |
| ARROZ FRITO CON BAMBÚ Y PRESA IBÉRICA | 14,00€ |
| RISOTO DE SETAS Y TRUFA | 18,00€ |

DESCADOS Y MARISCOS

| | |
|--|--------|
| ATÚN ROJO DE ALMADRABA A LA PLANCHA Sobre una milhoja de verduras y cremoso de queso ahumado. | 18,00€ |
| PULPO A LA PLANCHA CON WAKAME | 20,00€ |
| BACALAO A LA PLANCHA SOBRE UNA CORONA DE ZANAHORIAS Y CREMOSO DE PUERROS | 18,00€ |
| MERLUZA AL PIL PIL DE SETAS Y PUERROS | 18,00€ |
| RAPE CONFITADO GUARNECIDO CON CEREALES, VERDURAS Y SALSA DE ERIZOS DE MAR | 22,00€ |
| HAMBURGUESA DE BACALAO AL CARBÓN Bacalao confitado con aceite al aroma de carbón, sobre pan de tinta de calamar con escalibada. | 15,00€ |

CARNES

| | |
|--|-----------|
| CHULETA DE VACA VIEJA Edad 9 años, maduración 70 días, DR4+. | 78,00€/kg |
| CHULETA DE VACA SUPREMA Edad 4 años y medio, maduración 90 días, DR5. | 55,00€/kg |
| LOMO MADURADO DE VACA PREMIUM Con patatas panaderas | 30,00€ |
| PALETILLA DE CORDERO LECHAL En dos cocciones, miel y tomillo, con patatas panaderas y piquillos de Lodosa. | 23,00€ |
| SOLOMILLO DE AVESTRUZ A LA BRASA Con salsa de frutos rojos sobre una corona de patatas. | 15,00€ |
| ENTRAÑA CERTIFICADA DE BLACK ANGUS A LA BRASA Con patatas panaderas. | 19,00€ |
| PRESA IBÉRICA Glaseada con salsa de ostras y dados de piña a la sartén. | 17,00€ |
| SOLOMILLO DE VACA A LA BRASA Con foie fresco y reducción de Pedro Ximénez. | 23,00€ |
| HAMBURGUESA JOWKE Carne de wagyu sobre un pan artesano, jamón ibérico de bellota, queso idiazábal y mermelada de pimientos. | 13,00€ |
| HAMBURGUESA DE POLLO DE CORRAL Crujiente pechuga de corral rellena de queso cheddar, sobre un pan brioche con lechuga, tomate, cebolla y salsa de mostaza y miel. | 11,00€ |

SERVICIO DE PAN Y APERITIVO 2,50€

10% DE I.V.A. INCLUIDO

Si tiene alguna alergia o intolerancia alimentaria o es vegano o vegetariano, comuníquese al camarero para que le ofrezca alternativas a los platos que no pueda comer.

www.jowke.es

Información y reservas: hola@jowke.es - 910 880 888