

LA JERBA

The image features the text 'LA JERBA' in a bold, serif font. The 'J' is significantly larger than the other letters and has a large circular cutout on its left side. The 'B' also has a circular cutout on its right side. The letters are white against a solid red background.



LA **PIERA**



# MANIFIESTO *MANIFIESTO* MANIFIESTO

**AQUÍ SE COCINA DESPACHO Y SE VIVE RÁPIDO,  
CON LA MISMA INTENSIDAD CON LA QUE  
LA JEFA MARCA SU LEY.**

EN ESTE DESPACHO, CADA PLATO ES UN CAPRICHOS  
Y CADA TRAGO, UNA PROVOCACIÓN.  
LA JEFA, CON SU TOQUE FIRME Y MIRADA INTENSA,  
SABE LO QUE NECESITAS ANTES DE QUE LO PIDAS.  
**AQUÍ NO SE VIENE A NEGOCIAR; SE VIENE A  
DISFRUTAR.**

ESTE NO ES UN BAR SIN MÁS; ES UN ESPACIO  
DONDE EL PLACER SE COCINA A FUEGO LENTO Y  
SE SIRVE SIN RESTRICCIONES.

CADA PLATO Y CADA CÓCTEL SON DISEÑADOS PARA  
HACERTE PERDER LA COMPOSTURA,  
Y LA IRREVERENCIA ES EL CONDIMENTO PRINCIPAL.  
EN LA JEFA, NO HAY CABIDA PARA DUDAS,  
NI PARA RESISTENCIAS:  
**AQUÍ EL PLACER ES UNA OBLIGACIÓN,  
Y LOS SABORES, UNA TENTACIÓN A LA QUE  
SIMPLEMENTE TE RINDES.**

ASÍ QUE, SUELTA LAS DUDAS Y VEN DISPUESTO A  
DISFRUTAR. PORQUE AQUÍ NO SOLO VIENES A  
COMER: VIENES A ENTREGARTE.

**¿TE ATREVES?**

*LA JEFA MANDA, Y TÚ...  
TE DEJAS LLEVAR.*

# DESPACHO DE COMIDAS & ALCOHOL



\*CESTA DE PAN 1€ POR PERSONA

DISPONEMOS DE CARTA DE ALÉRGENOS

TODOS NUESTROS PRECIOS LLEVAN IVA INCLUIDO

# VERDES MANDATOS

|   |      |
|---|------|
| <b>TOMATE EN TEXTURAS Y BURRATA</b><br>TOMATE MAR AZUL, SALMOREJO DE FRESAS, BIZCOCHO<br>SOUFLÉ DE SÉSAMO NEGRO, GRANIZADO DE TOMATE &<br>VINAGRETA DE FRUTOS ROJOS | 14   |
| <b>ROILO DEL CÉSAR</b><br>COGOLLOS DE LECHUGA, POLLO, BRIOCHE Y BACON<br>CRUNCHY, SALSA CÉSAR & QUESO PARMESANO.  | 13.5 |
| <b>CAPRICHIO DE LA JEFA</b><br>MÉZCLUM, AGUACATE, MANGO, NUECES, TOMATE CHERRY,<br>CEBOLLA CRUNCHY, QUESO DE CABRA & VINAGRETA DE<br>MIEL Y MOSTAZA                 | 13   |
| <b>ALCACHOFAS CONFITADAS</b><br>SALSA DE FOIE VEGANO Y CROCANTE DE ALMENDRA   | 15   |

# OBECEDE EN COMPANÍA

|  |                          |
|--|--------------------------|
| <b>JAMÓN IBÉRICO</b><br>PAN CRISTAL Y TOMATE (100GR)                         | 20.5                     |
| <b>SELECCIÓN DE QUESOS GOURMET</b>   | 17                       |
| <b>FLAMENQUÍN DE PRESA IBÉRICA</b><br>CEBOLLA CARAMELIZADA, AGUACATE Y QUESO | 18                       |
| <b>CROQUETAS MAR Y MONTAÑA</b>   | 3 UND MEDIA 6 UND ENTERA |
| • JAMÓN IBÉRICO  | 9 13                     |
| • TRUFA Y SETAS  | 9 13                     |
| • LANGOSTINOS PIL-PIL  | 9 13                     |
| • SURTIDO (2 UND POR VARIEDAD)   | - 14                     |
| <b>ENSALADILLA RUSA NIÑA CHICA</b><br>DE GAMBA Y HUEVO                       | 15                       |

# OBECEDE EN COMPAÑIA

PALOMITAS DE POLLO CRUJIENTE 135  
CON SALSA DE MANGO & CURRY ROJO Y MAYONESA DE KIMCHEE

BRIOCHE DE CARRILLERA 15  
RÚCULA, LASCAS DE PARMESANO Y MAYONESA DE KIMCHEE (6UD)

## HUEVOS ROTOS:

• CON SALSA DE FOIE Y CRUJIENTE DE JAMÓN IBÉRICO 16

• JAMÓN IBÉRICO Y PIMIENTOS DEL PADRÓN 165

• ABANICO IBÉRICO 17

# GRANOS CON PODER

RISOTTO DE SETAS Y PARMESANO 16

ARROZ CREMOSO (VEGGIE) 13.5  
CON MANZANA VERDE, SETAS DE TEMPORADA Y CURRY ROJO

ARROZ MELOSO DE ABANICO IBÉRICO 18  
AL JOSPER

ARROZ PULPO A LA BRASA 24  
CON TINTA NEGRA Y ALI-OLI  
*MIN 2 PERSONAS. PRECIO POR PERSONA*

ARROZ DE LA TIERRA 19.5  
CON VERDURAS DE LA HUERTA  
*MIN 2 PERSONAS. PRECIO POR PERSONA*

ARROZ DEL MAR 21  
DE PESCADO & MARISCO  
*MIN 2 PERSONAS. PRECIO POR PERSONA*

ARROZ DE VACA MADURA 25  
*MIN 2 PERSONAS. PRECIO POR PERSONA*

# CALLE & SAZÓN

|   |             |
|---|-------------|
| <b>SURTIDO DE GYOZAS GLASEADAS</b>  | <b>12</b>   |
| <b>FOCACCIA EGG CLUB</b><br>PASTRAMI, QUESO PROVOLONE, HUEVO, BACON<br>AHUMADO, LECHUGA, TOMATE Y MAYONESA DE BACON                                 | <b>14,5</b> |
| <b>POKÉ BOWL DE ATÚN</b><br>ARROZ JAZMÍN, AGUACATE, TOMATE CHERRY, WAKAME,<br>CEBOLLA MORADA, EDAMAME Y MAYONESA DE KIMCHEE                         | <b>15</b>   |
| <b>PAD THAI WOK</b><br>·SECRETO IBÉRICO   | <b>16</b>   |
| ·LANGOSTINOS SALTEADOS  | <b>16</b>   |
| ·MIXTO (SECRETO Y LANGOSTINOS)  | <b>17</b>   |
| <b>MILHOJA CRUJIENTE VEGANA.</b><br>CON BECHAMEL DE COCO & POLVO DE PISTACHO  | <b>14,5</b> |
| <b>BURGER DE TERNERA MADURADA.</b><br>SALSA BOURBON, QUESO CHEDDAR, CEBOLLA<br>CAMELIZADA, MAYONESA DE BACON, AHUMADA<br>EN MADERA DE JACK DANIEL'S | <b>15,5</b> |
| <b>CRISPY BURGER</b><br>POLLO CRUNCHY, MAYONESA DE KIMCHEE, Y CHUTNEY<br>DE TOMATE & MÉZCLUM DE LECHUGAS  | <b>14,5</b> |

# MAREAS DE SABOR

|  |      |
|--|------|
| <b>TARTAR DE ATÚN ROJO</b><br>SOBRE AGUACATE A LA BRASA, CEBOLLA MORADA,<br>ALGA WAKAME Y MAYONESA DE LIMA | 23   |
| <b>TATAKI DE ATÚN ROJO</b><br>BROTOS VERDES Y EDAMAME  | 25   |
| <b>TRILOGÍA DE ATÚN ROJO</b><br>TARTAR, TATAKI Y CARRILLERA ESTOFADA                                       | 29,5 |
| <b>PULPITO A LA BRASA</b><br>PARMENTIER DE BONIATO, PERLAS DE PATATA Y<br>HUMO DE ENCINA. 400 GR APROX     | 27   |
| <b>CORVINA A LA LLAMA</b><br>CON ARROZ CREMOSO DE MANZANA Y SETAS  | 21   |



# CORTES DE *AUTORIDAD*

**PRESA IBÉRICA DE BELLOTA A LA BRASA** 24  
SALSA NAZARÍ, FRUTOS ROJOS Y PATATA EN TRES COCCIONES

**SECRETO IBÉRICO DE BELLOTA A LA BRASA** 22  
CON GUARNICIÓN DE GNOCCHI A LA CARBONARA

**ABANICO IBÉRICO DE BELLOTA AL JOSPER** 21  
LACADO CON SALSA BOURBON Y  
BASE DE ARROZ THAI

**TRILOGÍA DE IBÉRICOS DE BELLOTA** 32  
PRESA, SECRETO Y ABANICO IBÉRICO DE BELLOTA  
CON PATATAS Y VERDURA  
(PARA 2 PERSONAS)

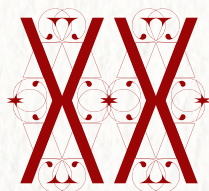
**ENTRECOTTE DE VACA MADURA** 28  
AL JOSPER, ACOMPAÑADO DE PATATAS CAJÚN

**SOLOMILLO DE TERNERA** 27  
SALSA PERIGORD, PERLAS DE TRUFA Y  
PARMENTIER DE QUESO PAYOYO



# DULCE SUNMISION

|   |     |
|---|-----|
| <b>PASO PROHIBIDO</b>   | 7.5 |
| <b>TACÓN ROJO DE LA JEFA</b><br>MOUSSE DE DULCE DE LECHE, BIZCOCHO DE CHOCOLATE, ALGODÓN DE AZÚCAR, BASE DE GALLETA LOTUS Y LACASITOS |     |
| <b>TORRIJA CARMELIZADA</b><br>DE PAN BRIOCHE, HELADO DE VAINILLA  | 7   |
| <b>LEMON PIE</b><br>MOUSSE DE LIMÓN, GELÉE DE CÍTRICOS, TIERRA DE GALLETA LOTUS Y HELADO DE DULCE DE LECHE                            | 7.5 |
| <b>TARTA DE "LA ABUELA"</b><br>GALLETA INÉS ROSALES, CREMA DE NATILLAS Y BROWNIE DE CHOCOLATE   | 6.5 |
| <b>SUPREMA DE QUESO</b><br>TARTA DE QUESO AL HORNO Y COULÍS DE FRUTOS ROJOS   | 6.5 |



DISPONEMOS DE CARTA DE ALÉRGENOS  
TODOS NUESTROS PRECIOS LLEVAN IVA INCLUIDO

DESPACHO DE COMIDAS & ALCOHOL



LA JEFA

PLACETA DE SANTO CRISTO, 5. 18001. GRANADA  
INFO & RESERVAS 629 160 503 · @LAJEFA.GRANADA