

LA JERBA

라 헤파 그라나다
식당 & 주점

LA **VERA**



매니페스토 매니페스토 매니페스토

여기에선 천천히 요리하고 빠르게 살아가며, 이는 사장(JEFA)이 자신의 규칙을 정하는 것과 똑같이 격렬합니다.

이 가게에선 요리 한 그릇, 한 그릇이 욕망이며 술 한 잔, 한 잔이 도발입니다.

확고한 손길과 강렬한 눈빛의 사장은 주문하기도 전에 필요한 것이 무엇인지 알아차립니다. 여기에서 해야 할 일은 협상이 아니라 만족스럽게 즐기는 것입니다.

이곳은 그저 그런 바가 아닙니다. 이곳은 약한 불에 기쁨이 익어가고 제약 없이 내어 오는 공간입니다. 음식과 칵테일 각각이 절도를 잃게 구성되었으며,

호트리짐은 중요한 조미료입니다. LA JEFA에서는 의심하거나 저항할 여지가 없습니다. 이곳에선 즐기는 것이 의무입니다.

그리고 맛은 단지 스스로 굴복해야 할 유혹입니다.

그러니 의심은 내려놓고 마음먹고 즐기러 오세요. 이곳은 그저 먹으러 오는 곳이 아니라, 자신을 맡기러 오는 곳이기 때문입니다.

용기를 내어 보시겠습니까?
사장이 명령하면, 자신을 내려놓으세요

식당 & 주점



빵 바구니 인당 1€
알레르기용 메뉴가 준비되어 있습니다
모든 가격은 세금이 포함된 가격입니다

샐러드

다양한 질감의 토마토와 부라타 치즈 14

“MAR AZUL” 토마토, 딸기 살모레호 수프, 검은 깨 수플레 케이크, 토마토 그라니타 & 레드 베리 비나그레트

시저 샐러드 13.5

양상추 속, 닭고기, 브리오슈와 베이컨 크런치, 시저 드레싱 & 파르메산 치즈

사장 특선 메뉴 13

잎채소 믹스, 아보카도, 망고, 호두, 방울토마토, 양파 크런치, 염소 치즈 & 허니 머스터드 비나그레트

아티초크 콩피 15

비건 푸아그라 소스와 아몬드 크로칸트

사장에게 복종하기

하몽 이베리코 20.5

크리스탈 빵과 토마토 (100G)

구르메 치즈 컬렉션 17

니냐 치카 러시아식 감자 샐러드: 18

새우와 달걀 샐러드

육류와 해산물 크로켓 단가 (

. 하몽 이베리코 2.90

. 트러플과 버섯 2.90

. 마늘과 파프리카 가루로 양념한 새우 볶음 2.90

장인이 만든 사워도우 브레드 2.50

셰프가 직접 만든 아이올리와 프리미엄 루시오 밀레니엄 유기농 엑스트라 버진 올리브오일을 곁들여 제공합니다.

바삭한 치킨 팝콘 망고 & 레드 커리 소스와 김치 마요네즈	135
돼지 불살 브리오슈 루콜라, 파르메산 치즈, 김치 마요네즈 (6개)	15
튀긴 달걀: ·감자튀김과 함께 푸아그라와 하몽 이베리코 크런치 소스를 곁들여 제공	16
·감자튀김과 함께 하몽 이베리코와 파드론 고추	165
·이베리코 돼지고기의 아바니코 부위	17

실세는 곡물

버섯과 파르메산 치즈 리소토	16
크림라이스(야채) 청사과, 계절 버섯과 레드 커리	13.5
이베리아 돼지고기 팬과 부드러운 쌀의 일부 숯불가마에 구워낸	18
구운 문어 라이스 오징어 먹물 및 알리올리 소스와 쌀 요리 2인부터 주문 가능. 1인당 가격	24
채소 라이스 텃밭 채소와 쌀 요리 2인부터 주문 가능. 1인당 가격	195
해산물 라이스 생선 & 해산물과 쌀 요리 2인부터 주문 가능. 1인당 가격	21
숙성 쇠고기 라이스 2인부터 주문 가능. 1인당 가격	25

거리의 맛

교자 만두 모듬	12
참치 포케 보울 재스민 쌀, 아보카도, 방울토마토, 미역, + 자색 양파, 풋콩, 김치 마요네즈	15
포카치아 에그 클럽 샌드위치 파스트라미, 프로볼로네 치즈, 달걀, 훈제 베이컨, 양상추, 토마토, 베이컨 마요네즈	145
팟타이	16
· 이베리코 돼지 세크레토 부위	
· 볶은 새우 - 16	
· 믹스 (세크레토 돼지고기와 새우)	17
숙성 송아지 버거 부르봉 소스, 체다 치즈, 캐러멜라이즈 양파, 베이컨 마요네즈, 잭 다니엘 배럴에서 훈제	145
크리스피 버거 치킨 크런치, 김치 마요네즈, 토마토 처트니, 잎채소 믹스	145

맛의 물결

- 참치 타르타르 23
그릴에 구운 아보카도 위에 올린 참치 타르타르,
적양파, 와카메 해조류, 라임 마요네즈
- 꼬르비나 플람베 21
사과와 버섯 크림 리조또와 함께 제공
- 숯불에 구운 작은 문어 27
고구마 튀레, 감자 펄, 참나무 훈연 향과 함께
(약 400g)
- 참치 3종 세트 295
타르타르, 타다끼, 사시미
- 참치 타다끼 25
새싹채소와 에다마메



고기의 권능

도토리 먹인 이베리코

송아지 안심 스테이크 27
페리고르 소스, 트러플 썰,
파요요 치즈 파르망티에

숙성 소고기 등심 스테이크28
조스퍼 그릴에 구워진 스테이크.
케이준 감자와 함께 제공

이베리코 삼중 세트 32
도토리를 먹인 이베리코 프레사.
세크레토, 아바니코 부위
감자와 채소 곁들임
(2인용)

이베리코 아바니코 (조스퍼 그릴) 21
버번 소스로 윤기 있게 구운 요리.
타이 라이스 베이스

이베리코 세크레토 숯불구이 22
까르보나라 스타일 뇨끼 가니쉬와 함께

이베리코 프레사 숯불구이 24
나사리 소스, 베리류.
세 가지 방식으로 조리한 감자



달콤한 행복

슈프림 치즈케이크 6.5
오븐에 구운 치즈케이크와
베리 콩피소스

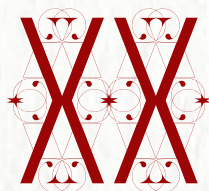
“

할머니의 케이크” 6.5
이네스 로살레스 쿠키, 커스터드 크림,
초콜릿 브라우니

레몬 파이 7.5
레몬 무스, 시트러스 젤리,
로투스 쿠키 크럼블, 돌체데레체 아이스크림

카라멜 토리야 7
브리오슈 식빵으로 만든 토리야,
바닐라 아이스크림과 함께

파소 프로이비도 (Paso Prohibido) 7.5
“보스의 레드 힐” (Tacón Rojo de la Jefa)
돌체데레체 무스, 초콜릿 케이크, 솜사탕,
로투스 쿠키 베이스, 라카시토스



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

