

























CARTA

BOCADOS INDIVIDUALES

Vieira con caldo Dashi y mantequilla tostada	   	6,50 €
Brioche hojaldrado de "steak" tartar	    	6,50 €
Buñuelo de albóndiga de la matanza	     	4,50 €
Salmorejo de tomate seco, sardina ahumada y Tosta de Inés rosales	 	6,00 €
Pani-Purí de patata, trufa y papada		5,00 €
Saam de torreznos, crema de mejillones y hierbas frescas	 	6,00 €

ENTRADAS PARA COMPARTIR

Oreja de cerdo frita adobada con emulsión de Tajín y lima		15,00 €
Queso Viejo de LEVASA "hecho en Jaén"		14,00 €
Tortilla de patatas trufada con papada Ibérica, "hecha al momento"	 	14,00 €
Anchoas del Cantábrico con mantequilla ahumada (8 ud.)	  	26,00 €
Ensaladilla rusa clásica de gamba y huevo frito	  	14,00 €
Ensalada de perdiz en escabeche, salsa rosa y "croustons"	 	16,00 €
Puerros en tempura con limón	 	14,00 €
Croquetas caseras de guiso de jabalí al vino tinto (10 ud.)	  	14,00 €
Tomates rellenos de atún en escabeche, parmesano y salmorejo	   	15,00 €
Flores de alcachofa confitada, foie micuit y atún rojo		18,00 €





Servicio de pan y aceite no incluido (2€/mesa de 4 personas)

Entrada en vigor a partir de Marzo de 2026



CARTA

LOS GUISOS

Guiso del día (consultar)		-
Callos de ternera a la manera tradicional (receta de Dama Juana)  		18,00 €
Judías estofadas con perdiz y setas  (sin lactosa bajo petición)		21,00 €
Caldereta de cordero estofada al estilo pastor 		26,00 €
Rabo de atún guisado con pimientos y patatas		24,00 €

PESCADOS

Pescado fresco de lonja (consultar)		
Callos de Atún ("mejor plato del Año 2025" Asociación de Amigos del Santo Reino)		24,00 €
Bacalao al horno con pimientos verdes entomatados 		24,00 €
Lubina frita, cebolleta, soja y sésamo     		20,00 €

CARNES

Rabo de toro al vino tinto de Jaén   		24,00 €
"Coquelet" asado al estilo de feria          		24,00 €
Royal del cerdo rellena de morcilla y boletus  		20,00 €
Lomo bajo de vaca madurado		80,00 €/kg
Costilla de cerdo a baja temperatura y salsa Hoísin  		20,00 €
1/2 Perdiz en escabeche atemperada 		16,00 €
Cochinillo confitado con puré de patatas		24,00 €



CARTA

DULCES

Merengue seco con fresas, vainilla y cacao	7,00 €
Arroz con leche requemado 	7,00 €
Tarta de queso "LEVASA"® templada    	8,00 €
Bizcochada de Café con avellanas y chocolate  	6,00 €
Tarta de manzana, vainilla y chocolate blanco (12 min.)   	9,00 €
Texturas de Chocolate     	9,00 €

VINOS DE POSTRE

Vino Pedro Ximénez (consultar)	3,50 €
Medium "Micaela"	3,50 €

Tabla de Alérgenos

	Frutos secos
	Apio
	Frutos secos (Cacahuètes)
	Frutos secos (Cereales/Trigo/Gluten)
	Crustáceos/Marisco
	Frutos secos
	Huevos
	Lactosa
	Moluscos/Marisco
	Mostaza
	Sésamo
	Soja
	Sulfitos
	Pescado

Entrada en vigor a partir de Marzo de 2026