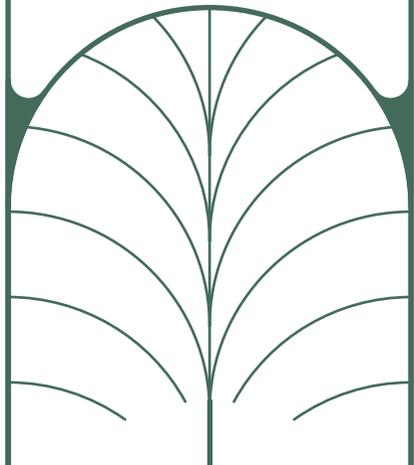
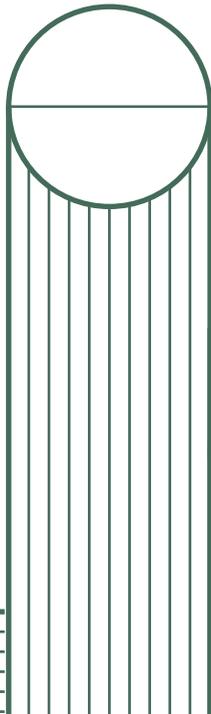
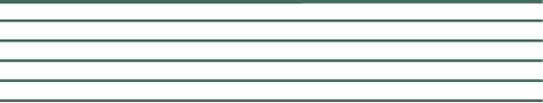


BAR · RESTAURANTE

*Arauz*



BAR - RESTAURANTE

*Arauz*

Menú del Día - 12,50 €

(Incluye 1 bebida)

Menú Degustación - 42,50 €

(Bebida no incluida, se requiere reserva anticipada. Consta de 10 platos seleccionados del mejor recetario)

## BIENVENIDO

Estás sentado en el sitio ideal para conocer y disfrutar junto con amigos y familia de “**los Sueños de una Madre**”: el cariño de su cocina tradicional totalmente casera.

Entre tus manos tienes una guía de cada una de las especialidades que conforman sus recetas para disfrutar con total libertad de una cocina sin fronteras sin salir de JAÉN.

Una cocina para los amantes del buen comer y de aquellos que no ven el plato ni el vaso medio vacío, ...

# Especialidades de la Casa

Platos más recomendados

## **Txuletón de vaca madurado (DRY AGER)**

Consultar precio con nuestro personal  
Frisona, trasacar, retinto, black angus, rubia gallega (CERTIFICADA)

Alérgenos : consultar

## **Rabo de toro deshuesado, reducción de su salsa y parmentier/ 19,50 €**



**Pulpo a la gallega con rocas de pimentón y parmentier / 18,00 €**



**Carrillera de cerdo cocinada a baja temperatura al Pedro Ximénez con patatas / 16,50 €**



**Bacalao a la vasca / 18,00 €**



**Entrecot de ternera retinto / 24,00 €**

Alérgenos: Ninguno (puede contener sulfitos si se acompaña con salsas; consultar).

**Cachopo de ternera / 19,90 €**

**Chopitos con huevo / 18,00 €**



# Entrantes para Compartir

Ideales para empezar

**Jamón ibérico (180 g) / 24,00 € (Media 16,50 €)**

**Tabla de quesos de la tierra / 18,50 € (Media 15,50 €)**



LACTEOS

**Flamenquín de jamón ibérico / 13,90 €**



GLUTEN



HUEVOS



LACTEOS

**Flamenquín de queso de cabra  
con cebolla caramelizada y pico de gallo / 14,50 €**



GLUTEN



HUEVOS



LACTEOS

**Lomo de orza / 12,50 €**

**Tosta ibérica / 12,50 €**

(jamón ibérico, queso viejo, AOVE y tomate rallado)



GLUTEN



LACTEOS

**Tosta de solomillo y cebolla caramelizada / 12,50 €**



GLUTEN

**Alitas de pollo con salsa BBQ (5 unidades) / 8,00 €**

**Patatas rústicas con cheddar y bacon / 11,90 €**



LACTEOS

**Berenjenas fritas con miel de caña / 11,50 €**



**Nachos gratinados con cheddar y bacon / 12,50 €**



**Nachos con guacamole (opción vegetariana) / 8,90 €**



**Nachos con guacamole y tinga de pollo / 13,90 €**



**Risotto de boletus y parmesano (opción vegetariana) / 15,90 €**



**Patatas con mojo casero (opción vegana) / 6,50 €**



**Salteado de verduras con tofu (opción vegana) / 12,50 €**



**Ensaladilla de gambas con cebolla frita / 9,90 €**



**Huevos Rotos / 15,90 €**

Con jamón ibérico/ 13,90 €

Con pluma ibérica a la brasa/ 15,90 €

Con verduras salteadas/10,99 €



# Croquetour

Para los amantes de las croquetas

## Surtido de croquetas

(10 unidades)

13,50 €



## Croquetas de morcilla de caldera con piñones

(8 unidades)

10,50 €



## Croquetas de jamón ibérico y pollo

(8 unidades)

10,50 €



## Croquetas caseras de bacalao

(8 unidades)

12,50 €



## Croquetas de gambas al pilpil

(8 unidades)

Precio: 10,50 €



## Croquetas al parmesano

(8 unidades)

10,50 €



## Media ración

(4 unidades)

8,00 €

Alérgenos: Según las croquetas seleccionadas.

# Hamburguesas Premium

**Hamburguesa trufada de Retinto dry ager con patatas** / 12,90 €  
(30 días de maduración, pan brioche, queso Edam, salsa de trufa, lechuga y tomate)

Alérgenos: Gluten, Lácteos, Huevos (si el pan o la salsa los contienen), Mostaza (en salsas), Sulfitos.



**Smash burger Tex-Mex con patatas** / 11,90 €

(brioche, guacamole casero, queso cheddar fundido,  
pico de gallo, nachos crujientes, mayonesa de lima)



**Hamburguesa ibérica BBQ con patatas** / 13,90 €

(pan brioche, queso, salsa BBQ, bacon crujiente,  
mayonesa de kimchi, lechuga y tomate)



**Brioche de rabo de toro con salsa Ras el Hanout  
y mayonesa de kimchi** / 10,90 €

Alérgenos: Consultar

# Carnes

Para los amantes de la carne

**Lagarto ibérico con patatas Gajo / 18,00 €**

**secreto ibérico con parmentier de patata / 16,50**

**Pluma ibérica a la parrilla con pimientos y patatas / 23,90**

**Solomillo de cerdo en salsa Arauz / 14,00 €**

(ras el hanout y cebolla caramelizada)



AJO



GLUTEN

**Solomillo de cerdo en salsa al Jerez / 14,00 €**



SULFITOS

**Mollejas de ternera salteadas al ajillo y perejil / 16,50 €**



SULFITOS

**Morro de cerdo frito con pico de gallo (200 gramos) / 13,00 €**



GLUTEN

**Torreznos de Soria / 14,00 €**

# Platos Ligeros

Frescos y ligeros

## Ensalada Arauz / 11,90 €

con mango, aguacate, salmón y mezclum



PESCADO

## Ensalada César / 11,50 €

pollo, croutons de pan, parmesano rallado, salsa César



HUEVOS



LACTEOS



PESCADO

## Tomate aliñado con AOVE, aguacate y semillas / 8,50 €



SESAMO



FRUTOS DE CÁSCARA

BAR · RESTAURANTE

Arauz

# Antojo

Para picar

**Ensaladilla rusa a la andaluza / 4,90 €**



HUEVOS



PESCADO



MOSTAZA

**Albóndigas en salsa de la abuela / 4,90 €**



GLUTEN



HUEVOS



LACTEOS



AFID



SULFITOS

**Salmorejo cordobés / 4,90 €**



GLUTEN



HUEVOS



SULFITOS

**Salteña con pico de gallo / 5,90 €**



GLUTEN



HUEVOS

**Tosta de anchoas del Cantábrico / 4,00 €**



GLUTEN



PESCADO

BAR • RESTAURANTE

Arauz

# Terminamos con lo Más Dulce

Postres irresistibles

**Surtido de postres / 18,00 €**



GLUTEN



HUEVOS



FRUTOS DE CÁSCARA

**Tarta de queso con merengue italiano tostado / 6,50 €**



GLUTEN



HUEVOS



LACTEOS

**Tarta de chocolate con tierras de chocolate / 6,50 €**



GLUTEN



HUEVOS



FRUTOS DE CÁSCARA



LACTEOS

**Brownie de chocolate y dulce de leche / 6,50 €**



GLUTEN



HUEVOS



FRUTOS DE CÁSCARA



LACTEOS

**Pudding de melocotón / 5,50 €**



HUEVOS



LACTEOS

**Leche frita / 5,00 €**



GLUTEN



HUEVOS



LACTEOS

BAR · RESTAURANTE

*Arauz*

