



## CARTA CENAS

### ENTRANTES

Jamón de bellota Carrasco cortado a cuchillo, pan de cristal y tomate casero rallado	32,00€
Ración de Pastel de merluza Astelena	21,00€
Carpaccio de langostinos	22,00€
Burrata artesana, tomate de caserío y pesto casero	16,00€
Tosta de verdura escalibadas y antxoas de Getaria en pan de hogaza	12,00€
Steak tartare	26,00€
Gambas blancas de Huelva a la plancha	27,00€
Ensaladilla La Jarana	16,00€
Ración de Croquetas	15,00€

### PESCADOS

Begihaundi con refrito	48,50€/kg
Pescado del día (consulte al camarero/a)	

### CARNES

Chuleta selección goya premium	60€/kg
- Pimientos del piquillo	10,00€
- Patatas fritas	10,00€
Solomillo a la plancha con patatas fritas	28,50€

### POSTRES

Torrija	8,50€
Tarta de queso	8,50€
Brownie	8,50€
Tabla de quesos	19,00€
Helados variados	7,50€

## AFARIAK

### HASIERAKOAK

Carrasco ezkur-urdaiazpikoa, labanaz moztua, kristal-ogia eta etxeko tomate arraspatua	32,00€
Astelena legatz-pastela	21,00€
Otarraixka-carpaccioa	22,00€
Artisau-burrata, baserriko tomatea eta etxeko pestoa	16,00€
Escalivada eta Getariako antxoak ogi biribil txigortuaren gainean	12,00€
Steak tartarea	26,00€
Huelvako ganba zuriak plantxan	27,00€
La Jarana entsaladilla	16,00€
Kroketa errazioa	15,00€

### ARRAINAK

Begihandía olio errearekin	48,50€/kg
Eguneko arraina (kontsultatu zerbitzariari)	

### HARAGIAK

Goya premium txuleta	60€/kg
- Pikillo piperrak	10,00€
- Patatas fritas	10,00€
Azpizuna plantxan patata frijituekin	28,50€

### AZKENBURUKOAK

Torrada	8,50€
Gazta-tarta	8,50€
Browniea	8,50€
Gazta-taula	19,00€
Askotariko izozkiak	7,50€

Lunes a domingo  
Astelehenetik igandera

20:30 - 22:30 (Libre acceso con reserva previa  
/ Sarrera librea aldez aurreko erreserbarekin)



## DINNER MENU

### STARTERS

Hand-cut Carrasco acorn-fed Iberian ham, crystal bread and home-made grated tomato	€32
Portion Astelena hake pie	€21
King prawn carpaccio	€22
Home-made burrata, farmhouse tomato and home-made pesto	€16
Escalivada and anchovies from Getaria on country bread toast	€12
Steak tartare	€26
Grilled white prawns from Huelva	€27
La Jarana Salad	€16
Portion of Croquettes	€15

### FISH

Begihaundi squid sauté	€48,5/kg
Fish of the day (consult staff)	

### MEATS

Goya premium selection steak	€60/kg
- Piquillo peppers	€10
- French fries	€10
Grilled sirloin with french fries	€28,5

### DESSERTS

French toast	€8,5
Cheesecake	€8,5
Brownie	€8,5
Selection of cheeses	€19
Variety of ice creams	€7,5

## DÎNERS

### ENTRÉES

Jambon de gland Carrasco coupé au couteau, pain cristal et tomate maison râpée	32,00€
Part de gâteau au merlu Astelena	21,00€
Carpaccio de crevettes	22,00€
Burrata artisanale, tomate maison et pesto maison	16,00€
Tartine de légume en escalivade et anchois de Getaria sur miche de pain	12,00€
Steak tartare	26,00€
Crevettes blanches de Huelva grillées	27,00€
Salade russe La Jarana	16,00€
Ration de croquettes	15,00€

### POISSONS

Begihaundi poêlé	48,50€/kg
Poisson du jour (consultez le serveur/la serveuse)	

### VIANDES

Côte de bœuf sélection goya premium	60€/kg
- Poivrons "Piquillo"	10,00€
- Frites	10,00€
Surlonge de bœuf grillée avec frites	28,50€

### DESSERTS

Pain perdu	8,50€
Tarte au fromage	8,50€
Brownie	8,50€
Plateau de fromages	19,00€
Glaces variées	7,50€

Monday to Sunday  
Lundi au dimanche

20:30 - 22:30 (Free access upon reservation /  
Accès gratuit sur réservation)