



CARTA RESTAURANTE



¡¡Bienvenidos a Jarritus!!
Una Taberna donde disfrutar en familia
amigos o Pareja tus mejores momentos
y poder compartirlos con una experiencia
Gastronómica para todos los sentidos



o Calle Alcalá, 233 – 28028 MADRID
RESERVAS. (+34) 91 355 34 71



ENTRANTES FRÍOS **COLD FOOD STARTERS**

Jamón Ibérico de Bellota 100%
Iberian ham

Lomo Ibérico de Bellota
Iberian pork loin

Salchichón o Chorizo Ibérico
Iberian sausage

Queso curado de Oveja
Mature sheep cheese

Jamón Ibérico y Queso curado de Oveja
Iberian ham and mature sheep cheese

Surtido de embutidos Ibéricos y Queso curado
Assortment of Iberian cold meats and cheese

Anchoas del cantábrico en aceite de oliva /5ud
Artisans anchovies from the Cantabria sea/5uds

Pan de cristal con Tomate rallado
Crusty bread with grated natural tomato

Foie Micuit con Chutney de Manzana laminada
Foie Micuit with laminated apple chutney

Servicio de Pan no incluido
Bread service not included





ENTRANTES CALIENTES **HOT FOOD STARTERS**

Chipirones de anzuelo al ajillo
Fresh bait squid grilled with garlic

Pulpo a la Gallega con Pimentón de la Vera
Galician octopus

Langostinos picantitos al ajillo
Garlic prawns casserole

Gamba roja "Alistada" a la plancha/12uds
Grilled red shrimp/12 units

Sepia a la plancha con Ali-Oli
Squid grilled with salad shoots

Mollejas de Cordero al ajillo
Lamb sweetbreads with garlic

Morcilla de Burgos con Piparras en Tempura
Fried sausage from Burgos

Tempura de Langostinos y Trigueros
Tempura prawns and asparagus



I.V.A. incluido en los precios.





CROQUETAS & HUEVOS ROTOS **CROQUETTES & EGGS**

Croquetas de Rabo de Toro/6uds
Oxtail meat croquettes

Croquetas de Jamón ibérico/6uds
Homemade ham croquettes

Croquetas de Bacalao /6uds
Homemade cod croquettes

Huevos rotos con Foie y Setas
Potatoes, fried eggs, foie gras and mushrooms

Huevos rotos con Jamón
Potatoes, fried eggs, and ham

Huevos rotos con Gulas y Gambas
Potatoes, fried eggs, gulas and prawns

Huevos rotos con Chistorra Navarra
Potatoes, fried eggs and chistorra Navarra

Huevos rotos con Mollejas de Cordero
Potatoes, fried eggs and lamb gizzards

I.V.A. incluido en los precios.





ENSALADAS & VERDURAS **SALADS & VEGETABLES**

Ensaladilla Rusa especial "Jarritus"
Russian salad special jarritus

Ensalada de Queso de Cabra, Nueces y Frutos rojos
Salad of goat cheese, nuts and red fruits

Ensalada de Magret de Pato braseado y Naranja
Duck breast braised and orange salad

Tomate de la huerta aliñado
Seasoned tomato from the garden

Pimientos asados con Bonito escabechado
Homemade roasted peppers with pickled bonito

Tomate de la huerta con Ventresca de Atún
The orchard with Ventresca tuna tomato

Alcachofas confitadas con Langostinos/4uds
Artichoke confit with prawns/4 units

Parrillada de Verduras de temporada
Grilled natural vegetables of the season





ARROCES & PASTAS RICE & ITALIAN PASTA

Arroz caldoso con Bogavante
Rice with lobster

Arroz cremoso con Boletus y Rabo de Toro
Creamy rice with mushrooms oxtail stew

Paella de Arroz del Señoret
Señoret rice with fish, prawns and mussels

Paella de Arroz negro con Ali-Oli
Paella of black rice with squid, prawns and alioli

Paella Valenciana con Pollo y Verduras
Paella valenciana with chicken and vegetables

Paella marinera de Mariscos
Paella of seafood, prawns, norway lobster, squid, mussel

Tallarines salteados con Verduras, Setas y Langostinos
Noodles with vegetables, mushrooms and prawns

Tortellini a la crema de Espinacas, Tomatitos y Piñones
Tortellini cream of spinach, sun-dried tomatoes and pine nuts

Arroces individuales, elaboración aproximada 15/20min.
Individual rice, processing approximately 15/20 min.





LA CUCHARA HOT SOUPS

Sopa de Pescado y Mariscos
Fish and seafood soup

Callos estofados a la Madrileña
Typical of Madrid "Callos"

Sopa clásica de Cocido con Fideos
Soup classic stew with noodles

Fabada Asturiana con su Compango
Asturian bean stew

Guiso de Garbanzos con Pulpo y Choco
Chickpeas with cuttlefish and Octopus stew

Tiempo de elaboración aproximada 10/15 min.
Approximate processing between the 10/15 min.





CARNES DEL PAIS **SPANISH MEATS**

Rabo de Toro Estofado al estilo Jarritus
Oxtail stew specialising in cuisine typical

Carrillera de Buey al Oporto con cremoso de Calabaza
Port wine with creamy beef cheek pumpkin

Lomo de Buey a la parrilla trinchado 500 grs/aprox.
Beef tenderloin grilled /500grs

Chuletón de Vaca Gallega a la parrilla 1kg/aprox.
Galician t-bone steak 1kg aprox. grilled

Solomillo de Vaca vieja a la parrilla
Grilled tenderloin

Solomillo de Cerdo Ibérico al Pedro Ximenez
Iberian Pork sirloin with Pedro Ximénez sauce

Medallones de Solomillo de Vaca con Higos y Foie
Medallions of old tenderloin with fig and foie gras

Costillar de Cochinito Lechal deshuesado asado
Boneless suckling pig roasted ribs

Pechuga de Pollo al grill con Verduritas
Chicken breast grilled with Vegetables





SELECCIÓN DE PESCADOS SELECTION OF FRESH FISH

Bacalao al Pil-Pil con Setas y Trigueros salteados
Cod pil-pil sauce with mushrooms and Asparagus

Bacalao asado con Pisto Manchego
Cod roasted with Pisto Manchego

Salmón al horno con Verduritas y salsa Holandesa
Salmon baked with Vegetables and hollandaise sauce

Merluza de pincho Gallega a la Romana
Hake Galician fried in batter

Merluza de pincho Gallega al horno con Piperrada
Galician hake baked with roasted peppers

Rodaballo del Cantábrico asado al estilo de Orio
Turbot from the cantabrian sea with fried garlic

Pulpo a la parrilla con Papas y Mojo Picón
Octopus grilled with potatoes and mojo picón sauce

Tataky de Atún con Guacamole y Tartar de Tomate
Tataky of Tuna with Guacamole and Tomato tartar





HAMBURGUESAS & SANDWICH BURGERS & SANDWICH

HAMBURGUESA DE QUESO DE CABRA:
Carne de Buey, Queso de Cabra y Confitura de Tomate
Beef Burguer with goat cheese accompanied
by Tomato jam

HAMBURGUESA JARRITOS:
Carne de Ternera, Huevo frito, Bacon y Queso
Hamburguer "Jarritus" with Beef, fried egg,
Bacon and cheese

HAMBURGUESA ESPECIAL CON JAMÓN:
Carne Buey, Jamón, Cebolla caramelizada y Roquefort
Beef burger with ham, caramelized onions
and Roquefort

HAMBURGUESA DE POLLO CRUJIENTE:
Carne de Pollo crujiente y salsa miel mostaza
Crispy Chicken burger with honey Mustard sauce

SÁNDWICH DE POLLO A LA PARRILLA:
Pechuga de Pollo braseada con salsa Cesar
Chicken grilled vegetable sándwich and Cesar sauce

SÁNDWICH ESPECIAL DE SALMÓN:
Salmón Marinado, Pepinillo y Salsa Noruega
With marinated salmon, pickle and sauce norway
vegetable sandwich

Las Hamburguesas y Sándwich incluyen Lechuga, Tomate y Patatas Fritas
Burgers and sandwiches include lettuce, tomato and French fries



POSTRES & CAFES **DESSERTS & COFFEE**

Torrija casera y Helado de Turrón

Bread of milk with cinnamon and nougat ice cream

Tafín de Manzana y Helado de Vainilla

Cake Apple confit with vanilla ice cream

Tiramisú casero tradicional

Traditional homemade Tiramisu

Crujiente de Avellana con Chocolate

Hazelnut chocolate Crispy cake

Selección de Sorbetes y Frutas naturales

Selection of ice cream and fresh fruit

Tarro de yogurt griego con frutos rojos

Greek yogurt with berries

Copa de Zumo de Naranja natural

Cup natural Orange juice

Café Irlandés, Whisky y Nata

Irish whisky and cream coffee

Café Jarritos, Ron, Nata y Leche condensada

Jarritos coffee with rum, cream and condensed milk



CERVEZAS NACIONALES **SPANISH BEERS**

SAN MIGUEL COPA CERVEZA
SAN MIGUEL JARRA CERVEZA
SAN MIGUEL 1/3 (SIN GLUTEN)
SAN MIGUEL 0'0 (SIN ALCOHOL)
MAHOU 1/3 (5 ESTRELLAS)
MAHOU (MAESTRA)
SAN MIGUEL (SELECTA)
LA SALVE (BILBAO)
SAN MIGUEL (FRESCA)
SAN MIGUEL (MANILA)
ALHAMBRA 1925
ESTRELLA DAMM 1906
VOLL-DAMM DOBLE MALTA

CERVEZAS IMPORTACIÓN **IMPORTED BEERS**

GUINNES NEGRA 33 cl
TRIGO PAULANER 50 cl
QUILMES 35,5 cl
CHIMAY AZUL 9° 33 cl
CHIMAY ROJA 7° 33 cl
BUDWEISER 33 cl
CORONA 35,5 cl
GREVENSTEINER 50 cl
JUDAS 33 cl
TRIGO FRANZISKANER 50 cl
GRIMBERGEN DOB 6.5° 33 cl
CARLSBERG 33 cl
MODELO 355 ml

I.V.A. incluido en los precios.



VINOS TINTOS RED WINE

D.O.C. LA RIOJA

MUGA CZA 75 cl
RAMON BILBAO CZA 75 cl
RAMON BILBAO CZA 37,5 cl
RAMON BILBAO RVA 75 cl
CUNE CZA 75 cl
CUNE CZA 37,5 cl
GLORIOSO CZA 75 cl
EL COTO CZA 75 cl
MARQUES DE CACERES CZA 75 cl
MARQUES DE CACERES CZA 37,5 cl
MARQUES DE CACERES RVA 75 cl
200 MONJES CZA 75 cl
LUIS CAÑAS CZA 75 cl

D.O.C. RIBERA DEL DUERO

VEGA SICILIA VALBUENA 5° 75 cl
BOSQUE MATASNOS 75 cl
MATARROMERA CZA 75 cl
MATARROMERA CZA 37.5 cl
EMILIO MORO 75 cl
PROTOS CZA 75 cl
PROTOS RVA 75 cl
PROTOS ROBLE 75 cl
CARMELO RODERO CZA 75 cl
VIÑA MAYOR CZA 75 cl
VIÑA MAYOR CZA 37,5 cl
PAGO CARRAOVEJAS 75 cl
CONDADO DE HAZA CZA 75 cl
ARZUAGA CZA 75 cl
TARSUS ROBLE 75 cl

I.V.A incluido en los precios.



TINTOS OTRAS D.O.

| | |
|------------------------------------|-----|
| JUANGIL 12 MESES (JM) 75 cl..... | 22€ |
| ENATE CZA (SO) 75 cl..... | 16€ |
| TAGONIUS CZA (MD) 75 cl..... | 22€ |
| VINCULO CZA (CM) 75 cl..... | 20€ |
| YLLERA 12 MESES (CL) 75 cl..... | 17€ |
| MAURO (CL) 75 cl..... | 40€ |
| HABLA DEL SILENCIO (EX) 75 cl..... | 22€ |
| DOS DE MAYO ROBLE (MD) 75 cl..... | 15€ |

BLANCOS WHITE WINE

| |
|------------------------------|
| VIÑA ESMERALDA (PEN) 75 cl |
| MAR DE FRADES (RB) 75 cl |
| FINCA LA COLINA (RDA) 75 cl |
| PROTOS VERDEJO (RDA) 75 cl |
| MARQUES VIZHOJA (GL) 75 cl |
| VIÑA MAYOR (VERD) 75 cl |
| DIEGO BARBADILLO (A) 75 cl |
| DULCE MARIA (MD) 75 cl |
| GUITIAN GODELLO (VALD) 75 cl |
| MARTIN CODAX (RB) 75 cl |
| MARTIN CODAX (RB) 37,5 cl |

ROSADOS & ESPUMOSOS ROSÉ AND SPARKLING WINES

| |
|------------------------------|
| VALDELOSFRAILES (CIG) 75 cl |
| HOMENAJE (NAV) 75 cl |
| PEÑASCAL 75 cl |
| MOET CHANDON 75 cl |
| JUVE & CAMPS RSVF FAM. 75 cl |
| ANNA CODORNIU BRUT 75 cl |
| BENJAMIN CODORNIU BRUT 20 cl |

**SANGRIA “LOLEA” BOTELLA
 VERMOUT DE GRIFO
 APEROL BITTER**

I.V.A. incluido en los precios.



LICORES

Licor de hierbas
Orujo blanco
Crema de orujo
Limoncillo
Bailys
Tía María
Frangelico
Amareto
Pacharán Zoco
Pacharán Baines
Anís Castellana
Anís María Brizard
Manzana o Melocotón
Manzana o Melocotón (Sin)

BRANDYS

Lepanto
Duque de Alba
Carlos I
Cardenal Mendoza
Carlos III
Torres 5
Torres 10
Magno
Ponche Caballero

RON Y VODKAS

Matusalen
Santa Teresa
Cacique 500
Havana 7
Brugal
Legendario
Barcelo
Bacardi
Cacique
Absolut
Roberto Cavali
Stolichnaya Premium
Wint
Eristof black

*Todos los combinados llevan un
incremento de 2€ por refresco



WHISKYS

Cardhu 12
Black Label
Macallan
Chivas
J&B 15
DYC 8
Jack Daniel's
Four Roses
Jameson
J&B
Ballantines
DYC
Jhonnie Walker
Cutty Shark

*Todos los combinados llevan un
incremento por refresco

GINEBRAS

G´Vine
Martin Millers
Brockman's
Mombasa
David Luxury
Citadelle
Nordes
Gin Mare
One Key
Tanqueray 10
Beefeter 24
Hendrick's
Bulldog
Seagram's
Puerto de Indias
MOM
London Blue
Larios 12
Bombay Shapire
Beefeater

*Consulte nuestras Tónicas Premium
para combinar

