

www.jantoki.com

JANTOKI

CARTADELRESTAURANTE
RESTAURANT MENU

COCINA
DEL NORTE

NORTHERN
CUISINE



PROMOCIÓN A LA CARTA

PROMOTION "À LA CARTE"

24,95€

IVA INCLUIDO
IVA INCLUDED

ELIJA UN PRIMERO, UN SEGUNDO Y UN POSTRE

CHOOSE THE FIRST, THE SECOND AND THE DESSERT

VÁLIDA TODOS LOS DÍAS PARA COMIDAS Y CENAS, SOLICITÁNDOLA TODOS LOS COMENSALES DE LA MESA.

BEBIDAS NO INCLUIDAS EN LA PROMOCIÓN, CADA COMENSAL DEBERÁ PEDIR AL MENOS UNA.

EL AGUA SERÁ SERVIDA SÓLO EMBOTELLADA. NO ACUMULABLE A OTRAS PROMOCIONES.

VALID EVERYDAY FOR LUNCH AND DINNER, ALL GUESTS AT THE TABLE HAVE TO ORDER THE PROMOTION. DRINKS ARE NOT INCLUDED. ONLY BOTTLED WATER WILL BE SERVED.

NOT COMBINABLE WITH ANY OTHER PROMOTION.

PARA COMENZAR

To Start

Cecina de León con oliva virgen al aroma de pimienta acompañado de pan tostado con tomate <i>"Cecina de León" (kind of ham) with olives to the pepper aroma, garnished with toasted bread with tomato</i>	14,50€
Lomo Ibérico de bellota acompañado de pan tostado con tomate <i>Iberic loin of acorn, garnished with toasted bread with tomato</i>	16,50 €
Pulpo a la Gallega al estilo de O Carballiño <i>Octopus to Galician to the "O Carballiño" style</i>	17,50 € *
Mejillones al Alvaríño <i>Mussels to "Alvaríño" style</i>	11,50 €
Almejas al gusto de vino de Ribeiro <i>Clams to the taste of "Ribeiro" wine</i>	16,50 € *
Espárragos Trigueros a la plancha <i>Grilled delicate wild asparagus</i>	10,00 €
Milhojas de manzana y queso de cabra sobre salsa de Pacharan al aroma de canela y café <i>Apple millefeuille and goat cheese, served over "Pacharan" sauce, to the cinnamon and coffee aroma</i>	12,50 €
Pastel de Cabracho y gambas con salsa tartara <i>Cabracho cake and shrimps served with tartar sauce</i>	10,50 €
Timbal de verduras de temporada a la parrilla <i>Grilled fresh season vegetables kettledrum</i>	11,50 €
Anchoas de Santoña en aceite de oliva virgen acompañado de pan tostado con tomate <i>Santoña anchovy in a virgin olive oil, garnished with toasted bread and tomato</i>	15,50 € *
Croquetas caseras de boletus <i>Homemade mushroom croquette</i>	10,50 €
Croquetas caseras de brandada de Bacalao <i>Homemade baccalà brandada croquette</i>	9,95 €
Queso puro de oveja Idiazabal acompañado con dulce de membrillo y nueces <i>"Idiazabal" pure goat cheese, garnished with quince jam and walnuts</i>	10,50 €
Pimientos del piquillo, rellenos de Bacalao <i>Stuffed red pepper with codfish</i>	9,50 €
Medallones de Foie de oca de caserío con mermelada de frutos rojos y caramelo de moscatel. <i>"Caserío" goose foie medallions with red fruits jam and moscatel caramel</i>	19,00 €
Gambas blancas a la plancha <i>Grilled white shrimp</i>	28,00 € *
Pan <i>Bread</i>	2,10 €

ENSALADAS FRESCAS

Fresh Salads

Flor de endivias con mahonesa de Cabrales y nueces <i>Endibie flowers, with "Cabrales" mayonnaise and walnuts</i>	12,50 €
Ensalada de pollo de corral a la parrilla con aliño dulce de mostaza y cacahuetes <i>Grilled farmyard chicken salad, seasoned with sweet mustard dressing and peanuts</i>	10,50 €
Cogollos de Tudela con anchoas y gulas aliñada con refrito de ajo y vinagre de manzana <i>Tudela lettuce heart, with anchovy and gulas dressed with thick-crust garlic and apple vinegar</i>	10,50 €
Ensalada mixta Jantoki con anchoas y gulas <i>Jantoki mix salad with anchovy and gulas</i>	10,00 €
¿PEDIMOS UN ARROZ? (mínimo 2 pax) <i>Order a Rice? (minimum 2 pax)</i>	
Arroz caldoso con bogavante <i>Rice with clawed lobster</i>	(por persona) (per person) 21,50 € *
Arroz negro con calamares y gambas acompañado de ali-oli <i>Black rice with squid and prawns</i>	15,00 €
Arroz con verduritas de estación <i>Rice with season vegetables</i>	13,50 €
Arroz a Banda <i>Rice "a Banda" in fish broth and seafood</i>	21,50 €
Arroz con bacalao y pimientos rojos <i>Rice with codfish and red pepper</i>	14,50 €

TE INVITAMOS A CENAR

WE INVITE YOU TO DINNER

DE LUNES A JUEVES

MONDAY TO FRIDAY

(EXCEPTO VÍSPERAS, FESTIVOS Y DEL 15 AL 31 DE DICIEMBRE)

(EXCEPT THE NIGHT BEFORE HOLIDAYS, HOLIDAYS, AND FROM DECEMBER 15TH TO 31ST)

TODAS LAS NOCHES

EVERY NIGHT

AL VENIR ACOMPAÑAD@

IF YOU COME ACCOMPANIED

VÁLIDA TODOS LOS DÍAS PARA CENAS, SOLICITÁNDOLA TODOS LOS COMENSALES DE LA MESA.

BEBIDAS NO INCLUIDAS EN LA PROMOCIÓN, CADA COMENSAL DEBERÁ PEDIR AL MENOS UNA.

AL PEDIR DOS PLATOS SE FACTURARÁ EL DE MAYOR VALOR.

EL AGUA SERÁ SERVIDA SÓLO EMBOTELLADA. NO ACUMULABLE A OTRAS PROMOCIONES.

VALID EVERYDAY FOR DINNER, ALL GUESTS AT THE TABLE HAVE TO ORDER THE PROMOTION.

DRINKS ARE NOT INCLUDED, EACH CUSTOMER HAVE TO ORDER AT LEAST ONE DRINK.

IF YOU ORDER TWO PLATES, WILL BE CHARGED THE MORE EXPENSIVE.

ONLY BOTTLED WATER IS SERVED. NOT COMBINABLE WITH OTHER PROMOTIONS.

CARNES DE ALTA CALIDAD

High Quality Meats

Entrecôte de buey a la brasa <i>Grilled entrecôte</i>	17,00 €
Chuletón de buey a la brasa (800 grs. 2 pax) <i>Grilled T-bone steak (28 oz, 2 pax)</i>	34,80 €
Escalopines de ternera a la sidra <i>Veal scaloppine to the cider</i>	16,50 €
Tournedós de solomillo de ternera con salsa de boletus <i>Tournedós of veal tenderloin with mushroom sauce</i>	23,50 € *
Magret de pato con crema de Módena y miel <i>Magret of duck with Modena cream and honey</i>	17,50 €
Muslo de pato confitado con salsa de naranjas y ciruelas <i>Confit duck legs with orange and plum sauce</i>	16,50 €
Medallones de solomillo de ternera al Cabrales <i>Medallions of veal tenderloin to "Cabrales"</i>	21,50 €
SABROSOS PESCADOS <i>Delicious fish</i>	
Tajada de Bacalao asado con crujiente de ajos <i>Roasted codfish cutlet with thick-crust garlic</i>	17,00 €
Langostinos al curry con arroz pilaf <i>King prawn "al curry" and pilaf rice</i>	17,50 €
Lubina al horno con aroma de txacoli <i>Roasted Seabass to the txacoli aroma</i>	17,90 €
Lomos de Dorada a la espalda <i>Gilthead bream loin "a la espalda"</i>	16,50 €
Bonito del norte a la plancha con ali-oli ligero <i>Grilled northern bonito in a light ali-oli sauce</i>	14,90 €
Suprema de merluza a la Vasca <i>Supreme of hake "a la Vasca"</i>	19,50 €
Dorada a la sal gorda <i>Gilthead bream to the cooking salt</i>	16,50 €
Lubina a la sal gorda <i>Seabass to the cooking salt</i>	17,90 €
Parrillada de mariscos (con reserva 24h - mínimo 2 pax - precio por persona) <i>Grilled seafood (reservation: 24-hours in advance - minimum 2 pax - price per person)</i>	95,00 €

Y PARA TERMINAR DULCEMENTE

and to a sweet end

Tarta de queso y galleta sobre salsa de frutos rojos <i>Cheesecake and cookies, over red fruit sauce</i>	5,90 €
Flan casero con helado de mora <i>Homemade caramel custard, with blackberry ice cream</i>	5,90 €
Tarta Santiago con natillas de huevo <i>Santiago cake, with egg custard</i>	5,90 €
Volcán de chocolate caliente acompañado de helado de pistacho <i>Hot chocolate volcano, garnished with pistachio ice cream</i>	5,90 €
Arroz con leche Asturiano <i>Asturian milk rice</i>	5,90 €
Tarta de chocolate con helado de vainilla a la canela <i>Chocolate cake, with vanilla ice cream to the cinnamon</i>	5,90 €
Canutillos de Idiazabal y dulce de membrillo <i>"Idiazabal" tube-shape cheese and quince preserve</i>	5,90 €
Helado artesanal <i>Homemade ice cream</i>	5,90 €
Pregunta al camarero y elige los sabores que más te gusten <i>Ask the waiter and choose your favorite flavour</i>	

* En "Promoción a la Carta" los platos con asterisco tendrán un suplemento de 3€.

Mariscos no incluidos en la promoción.

* For the "Menu Promotion" the dishes with asterisks have an additional increase of 3€.

Seafood not included in the promotion.

www.jantoki.com

JANTOKI
COCINA
DEL NORTE