

CASA
JERONIMO
1987

RESTAURANT ARROSSERIA. DES DE 1987



ARROSSERIA I TRADICIÓ DES DE 1987.

Situats al cor i centre neuràlgic del Perelló, Casa Jerónimo és des de 1987 el punt de trobada on conflueix la vida del nostre poble.

Som una casa sempre oberta a la gent d'ací, als veïns de tota la vida i a aquells que ens visiten de pas o venen a descobrir el nostre entorn. Ens sentim honorats de ser l'escenari on celebrem els vostres moments més importants, basant cada experiència en la confiança, la qualitat del producte i eixe saber fer que ens defineix.

Gràcies per triar Casa Jerónimo i per permetre'ns formar part de la vostra memòria i de la història del Perelló.

VERD

Ensalada de formatge de cabra caramel·litzat amb ibèric 13,50 €

Mesclum, olives negres, remolatxa, tomaca cherry, ceba, fruita seca, pernil serrà, formatge de cabra i salsa de fruits rojos (7-8-12)

Poke de tonyina 14,50 €

Quinoa, mesclum, tonyina marinada, cogombre, emulsió d'alvocat, mànec, tomaca cherry, carlota, alvocat, ravenets, ceba morada i alga wakame amb sèsam (4-11-12)

Ensalada de la casa 10,50 €

Encisam iceberg, tomaca valenciana, mojama, dacsca, ceba tendra, carlota, ou dur (4-11-12)

Tomaca del Perelló 15,00 €

Tomaca del Perelló amb alls laminats, anxoves i salsa d'alfàbega (11-12)

TAPES FUSIÓ

Tataki de tonyina 14,90 €

Tonyina marinada amb soja, llima, gíngebre fresc i sèsam (4-6)

Els nostres rotllets d'ànec, brie i ceba caramel·litzada (2 unitats) 10,00 €

Confit d'ànec, formatge brie i ceba caramel·litzada amb melmelada de tomaca (1-7-3)

Verdures en tempura amb salsa teriyaki 12,00 €

Carabasseta, albergínia, ceba, carlota i pimentons (1-6-11)

TAPES FREDES

Bloc de foie 16,00 €

Foie micuit amb pa de panses i anous i melmelada de nabius (1-8)

Esgarraet 14,50 €

Pimentons rostits amb bacallà, all laminat, llit d'albergínia i mojama (4)

Tosta de sardina fumada 5,00 €

Sardina fumada sobre tosta de pa de panses i prunes negres, bec de gall i olives (1-4)

Tosta de llisa 5,00 €

Tosta de pa, esgarraet amb llisa i pimentons (1-4)

TAPES CALENTES

Polp de roca brassejat 20,50 €

Amb puré de creïlles, pebre roig i oli de carbó (7-12-14)

Ensalada rusa de marisc 12,00 €

Palets de carranc, tonyina, maionesa, ou dur i gambons (2-3-4-7)

Tartar de tonyina 16,50 €

Tonyina, alvocat, poma, alga wakame, salsa teriyaki (1-6-11-12)

Les nostres braves a l'estil casolà 8,50 €

Creïlles, salsa brava del xef, pebre roig, allioli i paprika (3-12)

Gambes a l'allet 12,00 €

Gambes amb oli d'oliva, all i vitets (2-12)

Caixó de fritura 20,00 €

Assortiment de pescaditos de llotja (abadeget, aladroc i roger), puntes i anelles de calamar (1-2-4-14)

Tires de pollastre a la mel 12,00 €

Pit de pollastre, mostassa, mel i soja (6-10)

Sépia a la planxa 16,50 €

Feta a la planxa amb oli de carbó i ametla picada (3-12-14)

Tellines 19,00 €

Tellines amb salsa Mery y llima (12-14)

Ous tofonants amb foie 14,50 €

Ous trencats amb foie i tòfona (12-14)

Croquetes de bacallar (4 unitats) 12,00 €

(1-2-3-7-12)

Carxofes amb pernil (temporada) 13,50 €

Cor de carxofa en tempura sobre crema de coliflor i pernil cruixent (1-3-12)

Saltat de cigala, gambes i allets 18,00 €

Cigales saltats amb gamba roja i alls tendres (2-4)

Saltat de calamarets amb fabetes i pernil cruixent 16,50 €

Chipirones salteados con habitas confitadas y jamón crujiente (2-4)

All i pebre (amb o sense creïlles) 17,50 €

Anguilla fresca, all i pebre roig amb ametla (4-8)

Calamar platja 24,00 €

Calamar a la planxa amb verdures saltades o arrebossat (1-4)

PEIXOS

Rèmol 24,00 €

Amb guarnició de verdures de temporada (4)

Lluç planxa 18,00 €

Amb sémola aromatitzada com a guarnició (4)

Filet de llobarro 17,50 €

Amb guarnició de verdures de temporada (4)

Corbina al forn 55,00 €

Amb all laminat fregit (4)

Bacallar confitat 18,50 €

Amb gambes i crema de coliflor (2-4)

CARNS

Hamburguesa vegetal 12,50 €

Pa brioix, hamburguesa vegetal, encisam, tomaca, formatge, ceba morada, cogombret i alvocat amb maionesa de remolatxa (1-3-7-12)

Hamburguesa Black Angus 13,50 €

Pa brioix, hamburguesa de 200 grs. de vaca madurada, amb formatge cheddar, ruca, ceba caramel·litzada, bacon, salsa tàrtara i salsa de formatge (1-3-7-12)

Rellom amb foie 25,00 €

Sobre poma caramel·litzada i crema de bolets

Rellom de vedella 23,00 €

Llom alt planxa 23,00 €

Suplement de salses 3,50 €: amb la nostra salsa de prunes i orelluts, rocafort o pebre (3-7)

ELS NOSTRES ARROSSOS (PREU PER RACIÓ)

- Paella Valenciana 14,50 € (12)
- Arròs de secret ibèric amb bolets 14,50 €
- Arròs de relom de vedella amb foie 18,50 €
- Arròs al forn 14,50 €
- Arròs del senyoret 18,00 € (2-4-12-14)
- Arròs de marisc 16,00 € (2-4-12-14)
- Arròs a banda 16,00 € (2-4-12-14)
- Arròs de tonyina roja i gamba roja 18,00 € (2-4-12-14)
- Arròs negre 16,00 € (2-4-12-14)
- Fideuà de marisc 16,00 € (2-4-12-14)
- Arròs de llamàntol 21,00 € (2-4-12-14)
- Arròs de llagosta 25,00 € (2-4-12-14)
- Arròs de carabiners 25,00 € (2-4-12-14)
- Fideuà de confit d'ànec i bolets 19,00 € (12)

MENÚ INFANTIL (FINS ALS 12 ANYS)

- Tires de pollastre arrebossades, amb ou i creïlles 12,50 € (1-3)
- Delícies de lluç, amb ou i creïlles 14,50 € (1-3-4)

POSTRES

- Tiramisú de café i licor 7,50 € (12)
- Pastís de formatge amb mermelada de fruits rojos 7,50 € (1-3-7-8)
- Crema de llima torrada amb gelat 7,50 € (3-7)
- Flam d'ou casolà 7,50 € (3)
- Brownie amb gelat 7,50 € (7)
- Llesques amb ou de pa brioix amb gelat 7,50 € (1-7)

BRUT
Juvé
ESSEVA D.
Boella

Bahía de Dénia
VINO BLANCO
DE LA MARINILLA
2023

ASCAL
VINO TINTO
CODOPE

EDIFICARIA
VIA EDETANA
Denominación de Origen
DE LA MARINILLA
2023

ALBARINO DI TEFINANE
VINO TINTO
CODOPE

ITROS MENDI
BIZKOTIKO
KAKOITINA
2024

Seples
MARCEL CAMERA

Valdriñal Rosé
sobre llits

Bahía de Dénia
VINO BLANCO
DE LA MARINILLA
2024

ALMA DE AUTON
GODELLO 2019
Dombina Mionini
RECULLIR A MANA SEMPRE
POLA ARRIEROS E FUTURO
TRADICION E PASION EN FAMILIA
PRODUCCION NATURAL SIN SULFITOS

ARTADI
VINOS DE GAMA
2019

ABADIA
DA COVA
Volta
VITICULTURA
HEREDERA

menada
VINO DE JETI-ORZATEGUI

VINS BLANCS

D.O. VALÈNCIA

RAFA CAMBRA

Soplo blanco (100% Malvasia).

COPA

4,00 €

BOTELLA

15,00 €

V.T. CASTILLA Y LEÓN

MENADE

Verdejo (100% Verdejo).

5,00 €

21,00 €

D.O. TXACOLI DE BIZKAIA

ITSASMENDI 7

Itsasmendi 7 (44% Hondarribi zuri, 43% Hondarribi Zurie Zerratie, 8% Lore Makala, 5% Izkiriota Handia).

26,00 €

D.O. RIBERA SACRA

ABADIA DA COVA

Volta (100% Godello).

25,00 €

D.O. RIAS BAIXAS

FEFIÑANES

Fefiñanes (100% Albariño).

29,00 €

ÀLAVA

ARTADI

Viñas de Gain (100% Viura).

32,00 €

D.O. TERRA ALTA

EDETÀRIA

Via Edetana (100% Garnacha).

23,00 €

D.O. MONTERREI

ALMA DE AUTOR

Alma de autor (100% Godello).

10,00 €

28,00 €

VINS NEGRES

COPA

BOTELLA

D.O. VALÈNCIA

RAFA CAMBRA

Soplo (Garnacha y Monastrell).

4,00 €

15,00 €

RAFA CAMBRA

Dos (40% Monastrell, 30%
C. Sauvignon, 30% C. Franc).

20,00 €

RAFA CAMBRA

Casalabor (100% Arco).

30,00 €

D.O. RIBERA DEL DUERO

CONVENTO SAN FRANCISCO

Primer Año (100% Tempranillo).

4,00 €

18,00 €

CONVENTO SAN FRANCISCO

Crianza (100% Tempranillo).

25,00 €

VIÑA SASTRE

Crianza (100% Tempranillo).

32,00 €

MATARROMERA

Crianza (100% Tempranillo).

32,00 €

PAGO CARROVEJAS

Pago de Carrovejas (Tempranillo,
Cabernet S, Merlot).

45,00 €

COMENGE

Comenge (100% Tempranillo).

4,00 €

18,00 €

ASOMO FIGUEROA

Asomo Figueroa (100% Tempranillo).

8,00 €

25,00 €

D.O. Ca RIOJA

R. VIÑA TONDONIA

Viña Tondonia Rva. (100% Tempranillo).

50,00 €

LÓPEZ DE HARO

López de Haro (100% Tempranillo).

4,00 €

18,00 €

ÀLAVA

ARTADI

Viñas de Gain (100% Tempranillo).

45,00 €

D.O. ALACANT

EL SEQUÉ

El Sequé (100% Monastrell).

8,50 €

32,00 €

VINS ROSATS

COPA

BOTELLA

D.O. NAVARRA

ARTAZURI

Artazuri Rosado (100% Garnacha Negra).

20,00 €

ESPUMOSOS

FRANÇA / BOURGOGNE

SIMONNET FEBVRE

Crémant Brut Cuvée (70% Chardonnay,
30% Pinot Noir).

15,00 €

FRANÇA / CHAMPAGNE

LOUIS ROEDERER

Collection 245 (41% Chardonnay, 33%
Pinot Noir, 26% Pinot Meunier).

70,00 €

CAVA / Penedés

JUVÉ & CAMPS

Essential Púrpura (Macabeo, Xarel·lo,
Parellada).

20,00 €



1 9 8 7

961 77 10 11
casajeronimo.com
@casa.jeronimo