

CASA

JERONIMO

1987

RESTAURANT ARROSSERIA. DES DE 1987



ARROSSERIA I TRADICIÓ DES DE 1987.

Situados en el corazón y centro neurálgico del Perelló, Casa Jerónimo es desde 1987 el punto de encuentro donde confluye la vida de nuestro pueblo.

Somos una casa siempre abierta a la gente de aquí, a los vecinos de toda la vida y a aquellos que nos visitan de o vienen a descubrir nuestro entorno. Nos sentimos honrados de ser el escenario donde celebráis vuestros momentos más importantes, basando cada experiencia en la confianza, la calidad del producto y ese saber hacer que nos define.

Gracias para elegir Casa Jerónimo y para permitirnos formar parte de vuestra memoria y de la historia del Perelló.

VERDE

Ensalada de queso de cabra caramelizado con ibérico 13,50 €

Mézlum, aceitunas negras, remolacha, tomate Cherry, cebolla, frutos secos, jamón serrano, queso de cabra y salsa de frutos rojos (7-8-12)

Poke de atún 14,50 €

Quinoa, mézlum, atún marinado, pepino, emulsión de aguacate, mango, tomate Cherry, zanahoria, aguacate, rabanitos, cebolla morada y alga wakame con sésamo (4-11-12)

Ensalada de la casa 10,50 €

Lechuga iceberg, tomate valenciano, mojama, maíz, cebolla tierna, zanahoria, huevo duro (4-11-12)

Tomate de El Perelló 15,00 €

Tomate de El Perelló con ajos laminados, anchoas y salsa de albahaca (11-12)

TAPAS FUSIÓN

Tataki de atún 14,90 €

Atún marinado con soja, lima, jengibre fresco y sésamo (4-6)

Nuestros rollitos de pato, brie y cebolla caramelizada (2 unidades) 10,00 €

Confit de pato, queso brie y cebolla caramelizada con mermelada de tomate (1-7-3)

Verduras en tempura con salsa teriyaki 12,00 €

Calabacín, berenjena, cebolla, zanahoria y pimientos (1-6-11)

TAPAS FRÍAS

Bloque de foie 16,00 €

Foie micuit con pan de pasas y nueces y mermelada de arándanos (1-8)

Esgarraet 14,50 €

Pimientos asados con bacalao, ajo laminado, cama de berenjena y mojama (4)

Tosta de sardina ahumada 5,00 €

Sardina ahumada sobre tosta de pan de pasas y ciruelas negras, pico de gallo y aceitunas (1-4)

Tosta de llisa 5,00 €

Tosta de pan, esgarraet con llisa y pimientos (1-4)

TAPAS CALIENTES

Pulpo de roca braseado 20,50 €

Con puré de patatas, pimentón y aceite de carbón (7-12-14)

Ensaladilla marisco 12,00 €

Palitos de cangrejo, atún, mayonesa, huevo duro y gambón (2-3-4-7)

Tartar de atún 16,50 €

Atún, aguacate, manzana, alga wakame, salsa teriyaki (1-6-11-12)

Nuestras bravas al estilo casero 8,50 €

Patatas, salsa brava del chef, pimentón, allioli y paprika (3-12)

Gambas al ajillo 12,00 €

Gambas con aceite de oliva, ajo y guindillas (2-12)

Cajón de fritura 20,00 €

Surtido de pescaditos de lonja (bacaladilla, boquerón y salmonete), puntillas y anillas de calamar (1-2-4-14)

Tiras de pollo a la miel 12,00 €

Pechuga, mostaza, miel y soja (6-10)

Sepia a la plancha 16,50 €

Hecha a la plancha con aceite de carbón y almendra picada (3-12-14)

Tellinas 19,00 €

Tellinas con salsa Mery y limón (12-14)

Huevos trufados con foie 14,50 €

Huevos rotos con foie y trufa (12-14)

Croquetas de bacalao (4 unidades) 12,00 €

(1-2-3-7-12)

Alcachofas con jamón (temporada) 13,50 €

Corazón de alcachofa en tempura sobre crema de coliflor y jamón crujiente (1-3-12)

Salteado de cigalas, gambas y ajetes 18,00 €

Cigalas salteadas con gamba roja y ajos tiernos (2-4)

Salteado de chipirones con habitas y jamón crujiente 16,50 €

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

All i pebre (con o sin patatas) 17,50 €

Anguila fresca, ajo y pimentón con almendra (4-8)

Calamar playa 24,00 €

Calamar a la plancha con verduras salteadas o rebozado (1- 4)

PESCADOS

Rodaballo 24,00 €

Con guarnición de verduras de temporada (4)

Merluza plancha 18,00 €

Con sémola aromatizada como guarnición (4)

Filete de lubina 17,50 €

Con guarnición de verduras de temporada (4)

Corvina al horno 55,00 €

Con ajo laminado frito (4)

Bacalao confitado 18,50 €

Con gambas y crema de coliflor (2-4)

CARNES

Hamburguesa vegetal 12,50 €

Pan brioche, hamburguesa vegetal, lechuga, tomate, queso, cebolla morada, pepinillo y aguacate con mayonesa de remolacha (1-3-7-12)

Hamburguesa Black Angus 13,50 €

Pan brioche, hamburguesa de 200 grs. de vaca madurada, con queso cheddar, rúcula, cebolla caramelizada, bacon, salsa tártara y salsa de queso (1-3-7-12)

Solomillo con foie 25,00 €

Sobre manzana caramelizada y crema de boletus

Solomillo de ternera 23,00 €

Lomo alto plancha 23,00 €

Suplemento de salsas 3,50 €: con nuestra salsa de ciruelas y orejones, roquefort o pimienta (3-7)

NUESTROS ARROCES (PRECIO POR RACIÓN)

- Paella Valenciana 14,50 € (12)
- Arroz de secreto ibérico con setas 14,50 €
- Arroz de secreto ibérico con setas 14,50 €
- Arroz de solomillo de ternera con foie 18,50 €
- Arroz al horno 14,50 €
- Arroz del senyoret 18,00 € (2-4-12-14)
- Arroz de marisco 16,00 € (2-4-12-14)
- Arroz a banda 16,00 € (2-4-12-14)
- Arroz de atún rojo y gamba roja 18,00 € (2-4-12-14)
- Arroz negro 16,00 € (2-4-12-14)
- Fideuá de marisco 16,00 € (2-4-12-14)
- Arroz de bogavante 21,00 € (2-4-12-14)
- Arroz de langosta 25,00 € (2-4-12-14)
- Arroz de carabineros 25,00 € (2-4-12-14)
- Fideuá de confit de pato y setas 19,00 € (12)

MENÚ INFANTIL (HASTA LOS 12 AÑOS)

- Tiras de pollo rebozadas, con huevo y patatas 12,50 € (1-3)
- Delicias de merluza, con huevo y patatas 14,50 € (1-3-4)

POSTRES

- Tiramisú de café y licor 7,50 € (12)
- Tarta de queso con mermelada de frutos rojos 7,50 € (1-3-7-8)
- Crema de limón tostada con helado 7,50 € (3-7)
- Flan de huevo casero 7,50 € (3)
- Brownie con helado 7,50 € (7)
- Torrijas de pan brioche con helado 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 llistats

Bahía de Dénia
VINO BLANCO
DE LA MARINILLA
2024

ALMA DE AUTON
GODELLO 2019
Dombina Mionini
RECIBIÓ LA MIA D'ORRE SIEMPRE
POU AGRICULTORS I VITICULTORS
TRADICION I PASION EN LA FAMILIA
PRODUCCION NATURAL DE VINO

ARTADI
VINOS DE GARN
2019

ABADIA
DA COVA
Volta
VITICULTURA
HEREDERA

menada
VINO DE JETI-ORRIKAT

VINOS BLANCOS

D.O. VALENCIA

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 €

ÁLAVA

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 €

VINOS TINTOS

COPA

BOTELLA

D.O. VALENCIA

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 €

ÁLAVA

ARTADI

Viñas de Gain (100% Tempranillo).

45,00 €

D.O. ALICANTE

EL SEQUÉ

El Sequé (100% Monastrell).

8,50 €

32,00 €

VINOS ROSADOS

COPA

BOTELLA

D.O. NAVARRA

ARTAZURI

Artazuri Rosado (100% Garnacha Negra).

20,00 €

ESPUMOSOS

FRANCIA / BOURGOGNE

SIMONNET FEBVRE

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

15,00 €

FRANCIA / 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