



**EL JEFE**

TRAVELING FOOD



## MÉXICO

### TACO KAHLO

CARNE DE MORCILLO ESTOFADO EN SU JUGO CON CREMA AGRIA Y PICO DE GALLO

10,50

### COCHINITA PIBIL

LOMO DE CERDO BIEN MOJADO EN ACHIOTE Y COCINADO LENTITO

9,00

### ENCHILADA

CARNE DE TERNERA CON CHILI Y MIX DE QUESOS

8,00

### QUESADILLA

VERDURAS SALTEADAS CON JAMÓN ASADO Y QUESO FUNDIDO

8,50

### GUACAMOLE

MACHACADO A MANO CON TOTOPOS Y PICO DE GALLO

10,50

# STREET FOOD

## RULO

TORTA DE TRIGO RELLENA DE SECRETO IBÉRICO, PIMIENTOS ASADOS, SALSA CHILI, CESAR Y GOUDA

9,50

## A LO CUBANO

BOCADILLO RELLENITO DE LOMO MACERADO, LACÓN, EMMENTAL, PEPINILLO Y MOSTAZA

11,50

## WOK

SALTEADO DE VERDURAS Y SETAS CON AGUJA DE DUROC, TALLARINES Y FONDO CASERO

13,00

## HOT DOG TRUCK

SALCHICHA AHUMADA SOBRE TERNERA AVILEÑA, MIX DE QUESOS Y PEPINILLO AGRIDULCE

12,00

## PULLED PORK

ASADO DE COGOTE DE DUROC Y HUEVO FRITO SALSEADO CON BARBACOA (ELABORADA CON MIEL DE LA SIERRA DE ÁVILA)

12,50

## VIAJE COMPARTIDO

### TORTILLA "LA JEFA"

DESPUÉS DE LA DE TU MADRE, LA MEJOR

9,50

### CROQUETAS TIGRE (6 UNID)

PICADA DE MEJILLÓN CON BECHAMEL CREMOSITA DE VARILLA

9,00

### CALLOS DE DOMPABLO

ACOMPAÑADOS DE HUEVO ECO DE RIOFRÍO

12,00

### ALMEJAS A LA SARTÉN

DE CARRIL CON AJITO Y CHALOTAS

17,50

### MEJILLONES PICANTITOS

SALSEADOS CON TOMATE, CEBOLLA POCHADA Y GUINDILLA

13,50

### SEPIA SALVAJE

A LA PLANCHA, ALI OLI DE AJO ASADO, TRIGUERO, CHIP DE AJO Y ACEITE DE ALBAHACA

17,00

## ENSALADAS

### DE CEBOLLA MORADA Y TOMATE

DE ESOS QUE CUANDO MUERDES, SABE A TOMATE

8,00

### BURRATA

CON CREMA AGRIA DE ALBAHACA Y ALIÑO DE ACEITUNA DE KALAMATA

12,00

### ESCALIBADA

VERDURAS ASADAS, VENTRESCA Y ANCHOAS ALIÑADAS CON ACEITE DE ARBEQUINA

15,00

## CARNES

### CHULETÓN DE ÁVILA

A PARTIR DE UN KILO TRESCIENTOS DE AVILEÑO 100% ECOLÓGICO

50,00  
€/kg

### ENTRECOT DE ÁVILA

LOMO BAJO AVILEÑO 100% ECOLÓGICO, ACOMPAÑADO CON RÚCULA Y NUECES DE PECÁN

50,00  
€/kg

### COCHINILLO LECHAL

CONFITADO A BAJA TEMPERATURA Y TERMINADO AL PASE EN COCHIFRITO

28,00

## PESCADOS

### VENTRESCA DE ATÚN ROJO

MARCADO A LA PARRILLA CON SALSA DE GAZPACHO Y TOMATILLOS

25,00

### SALMÓN AL PUNTO

MARINADO CON CÍTRICOS Y HIERBAS Y SALTEADO DE VERDURAS AL WOK

19,00

# POSTRES

## TORRIJA DE BRIOCHE

CON CREMA PASTELERA CASERA CARAMELIZADA Y HELADO VAINILLA  
BOURBON DE MADAGASCAR

6,00

## CREMA DE ARROZ CON LECHE

CON ESPUMA DE CARAMELO Y GALLETA DE CANELA

6,00

## LA TRAMA

CHOCOLATE EN DISTINTAS TEXTURAS

6,00

## NATI-YUCAS

DE TAPIOCA Y LECHE DE COCO

6,00