



LAJARRA

— DE COÍN —

Teléfonos de Reservas
Reservations Phones

952 45 20 16 / 633 19 01 37

Abierto Jueves, Viernes y Sábados
Open Thursday Friday and Saturday

13:00h a 16:00h y de 20:00h a 23:00h

Martes, Miércoles y Domingos
Tuesday, Wednesday and Sunday

13:00h a 16:00h

Lunes / *Monday*
Cerrado / *Closed*

Síguenos en redes
Follow Us on Social Media



www.lajarra.es

Entrates Marinos y Vegetales

Marine and vegetables Starters

Ensalada de pimientos	9,00
<i>Pepper salad</i>	
Ensalada LaJarra	12,00
<i>LaJarra Salad</i> 🍷	
Ensalada de aguacates	12,50
<i>Avocado salad</i> 🥑 🍷	
Ensalada de tomate con caballa	12,00
<i>Tomato salad with mackerel</i> 🍷	
Tartar de tomate con anchoas	16,00
<i>Tomato tartare with anchovies</i> 🍷	
Tartar de atún con aguacate y mango	22,50
<i>Tuna tartare with avocado and mango</i> 🍷 🥑	
Almejas chirlas	10,50
<i>Snapper Clams</i> 🍷	
Almejas carril	14,50
<i>Clams lane</i> 🍷	
Coquinas	15,00
<i>Coquinas</i> 🍷	
Ostras	S/M
<i>Oysters</i> 🍷	
Conchas finas	S/M
<i>Thin Shells</i> 🍷	
Gambas Blancas a la plancha	19,50
<i>Grilled white prawns</i> 🥑	
Langostinos al Pil Pil	10,50
<i>Pil pil prawns</i> 🥑	
Viera al Pil Pil	Uni. 6,00
<i>Scallop in pil pil</i> 🍷	

Nuestros Fritos Our Fried

Todas nuestras frituras son sin gluten
All our fries are gluten-free

Calamares fritos	15,00
<i>Fried squids</i> 🐙	
Chipirones fritos	13,50
<i>Fried small squids</i> 🐙	
Gambas cristal con huevo curado	13,00
<i>Crystal prawns with cured egg</i> 🦐 🥚	
Croquetas de pulpo	14,00
<i>Octopus croquettes</i> 🐙 🥚 🍷	
Adobo	13,00
<i>Marinate fish</i> 🐟	
Boquerones fritos	12,00
<i>Fried anchovies</i> 🐟	
Salmonetes fritos	14,00
<i>Fried mullets</i> 🐟	
Pez plata "Chanquetes" con huevo frito y pimientos asados	13,00
<i>Whitebait with fried egg and roasted peppers</i> 🐟 🥚	

Nuestros Pescados Our Fish

Lomo de lubina a la plancha	17,00
<i>Grilled Sea Bass loin</i> 🐟	
Lomo de corvina a la plancha	19,00
<i>Grilled Croaker fish loin</i> 🐟	
Lomo de dorada a la plancha	15,50
<i>Grilled Golden loin</i> 🐟	
Lomo de rodaballo a la plancha	17,50
<i>Grilled Turbot loin</i> 🐟	
Atún a la plancha	S/M
<i>Grilled tuna</i> 🐟	
Calamar plancha	17,50
<i>Grilled Squid</i> 🐙	
Pescado del día en salsa de carabinero	39,00
<i>Fish of the day in carabinero sauce</i> 🐟 🦐 🍷	

Acompañados de salteado de verduras otoñal
Accompanied by sauteed autumn vegetables

Todos los pescados del día se pueden servir a la Sal o al horno
All our fish can be served with salt

LAJARRA

— DE COÍN —

Nuestras Carnes Our Meats

Presa Ibérica 17,00

Iberian prey

Entrecot ternera 19,50

Beef entrecôte

Acompañados de nido de patatas y salteado de verduras
Accompanied by a nest of potatoes and sauteed vegetables

Nuestros Arroces Our Rices

Paella de pescado y mariscos 15,50 p.p.

Fish and seafood Paella 🐟 🦑

Arroz negro con chipirones 17,00 p.p.

Black rice with small squid 🐟 🦑 🍷

Paella de presa, setas y espárragos 17,00 p.p.

Iberian Prey Paella with mushrooms and asparagus

Paellas y arroces mínimo 2 personas
Paella and rice dishes minimum 2 people

Menú Infantil Children's Menu



GLUTEN FREE

Fingers de pollo con patatas 8,00

Chicken fingers with potatoes

Postres Desserts

Tiramissú de rosquete de huevo de Coín 5,50

Egg donut tiramisu 🌿 🍷 🥛

Tarta de queso con fresas confitadas 5,50

Cheese cake with red fruit sauce 🌿 🥛

Mousse de chocolate blanco y fresas 5,50

White chocolate mousse and strawberry 🍷 🥛

Mousse de trufa y virutas de chocolate 5,50

Troufle mousse and chocolate shaving 🌿 🍷 🥛

Milhojas de nata 4,50

Millefeuille of cream 🌿 🥛

LAJARRA

— DE COÍN —

Tabla de Alérgenos

Allergen



GLUTEN
GLUTEN



MARISCO
CRUSTACEANS



HUEVO
EGGS



PESCADO
FISH



CACAHUETE
PEANUTS



SOJA
SOYA



LECHE
DAIRY



FRUTOS
CÁSCARA
NUTS



APIO
CELERY



MOSTAZA
MUSTARD



SÉSAMO
SEMAME



SULFITOS
SULFUR
DIOXIDE
AND SULPHITES



ALTRAMUCES
LUPINS



MOLUSCOS
MOLLUSCS

Medidas de control de Anisakis en pescado

Control Measures for Anisakis in Fish

El pescado servido en este establecimiento para su consumo en **crudo o prácticamente crudo**, ha sido sometido a un proceso de congelación previa **igual o inferior a -20° C al menos durante 24 hrs.** en cumplimiento del **R.D. 1420/2006** de 1 de diciembre sobre la prevención de la parasitosis por Anisakis en productos de la pesca.

The fish served in this establishment for consumption **raw or practically raw**, has been subjected to a prior freezing process **equal to or less than -20°C for at least 24 hours.** in compliance with **R.D. 1420/2006** of December 1 on the prevention of parasitosis by Anisakis in fishing products.



CARTA DE VINOS

WINE LIST

www.lajarra.es

RIOJAS

PVP COPA PVP BOTELLA

Muriel crianza 2019 3,00 14,00

D.O. Rioja. Tempranillo

Muriel Reserva
Fincas de la Villa 2018 3,50 17,00

D.O. Rioja. Tempranillo

Viña Muriel
Solariego 2019 23,00

D.O Rioja Alavesa - Elciego. Tempranillo cosecha.

Finca La Reñana 2019
Luis Alegre 32,00

D.O. Rioja. Tempranillo

TINTO MÁLAGA

Cortijo de los Aguilares 2016 17,00

D.O. Sierras de Málaga tempranillo

RIBERAS

PVP COPA PVP BOTELLA

Valdecuriel 2022 4,00 18,00

D.O. Ribera del Duero Tempranillo cosecha

Protos Roble 2021 3,50 16,00

D.O. Ribera del Duero Tempranillo cosecha

Pago de los Capellanes Roble 2022 22,00

D.O. Ribera del Duero Tempranillo

Tomás Postigo 3º Año 2019 46,00

D.O. Ribera del Duero. Tinto fino,
Cabernet sauvignon, Merlot y Marbec

Emilio Moro 2019 32,00

D.O. Ribera del Duero Tempranillo cosecha

BLANCOS

PVP COPA PVP BOTELLA

Muriel 2023 3,00 14,00

D.O. Rioja. Viura

Muriel Reserva 2015 27,00

D.O. Rioja. Viura

Mar de Frades 2020 27,00

D.O. Rias Baixas. Albariño

Cuarenta Vendimia 2021 3,50 16,00

D.O. Rueda. Verdejo

Marqués de Riscal 2021 20,00

D.O. Rueda. Verdejo

Pazo Cilleiro 2023 3,50 18,00

D.O. Rias Baixas. Albariño

Pazo Cilleiro Sobre Lias 2021 22,00

D.O. Rias Baixas. Albariño

Granbazan 2021 25,00

D.O. Rias Baixas. Albariño

Charly Nicolle 2020 36,00

D.O. Bourgogne-Chablis. Chardonay

Jean-Claude Boisset 2020 40,00

D.O. Bourgogne. Pinot Noir

O Luar Do Sil

Pago de los Capellanes 24,00

D.O. Valdeorras. Godello

BLANCOS

PVP COPA PVP BOTELLA

Finca La Reñana 2019. Luis Alegre 20,00

D.O. Rioja. Malvasía. Viura

Marlborough Sounds 2021 33,00

D.O. Marlborough (Nueva Zelanda). Sauvignon Blanco

Georg Mosbacher 2020 28,00

D.O. Forst (Alemania). Riesling

Martín Codax 21,50

D.O. Rias Baixas. Albariño

Enate 2021 19,00

D.O. Somontano. Gewürztraminer.

Agua dulce

Marqués de Villalúa 3,00 16,00

D.O. Condado de Huelva. Zalema, Moscatel,
Pedro Ximénez, Listan de Hueva, Blanco semidulce

Monte Facó Blanco Seco 3,00 14,00

Moscatel

Tío Pepe 3,50 18,00

D.O. Jerez de la Frontera. Palomino Fino

Manzanilla Deliciosa

Valdespino 3,50 16,00

D.O Sanlúcar de Barrameda. Palomino Fino

Vermut González Byass

Bodegas Tío Pepe 5,00 13,00

D.O. Jerez de la Frontera

ROSADOS

PVP COPA PVP BOTELLA

Muriel Fincas de la Villa
Rosado 2023 3,00 14,00

D.O. Rioja. Tempranillo, garnacha.

Aire de Protos 2021 18,00

D.O. Cigales. Tempranillo, Garnacha. Albillo,
Verdejo, Viure, Sauvignon Blanca, Syrah

CAVAS & CHAMPAGNE

PVP COPA PVP BOTELLA

Cava Xenius
Blanco Brut 3,00 16,00

D.O. Cava. Macabeo, Parellada, Xarel-lo

Cava Xenius
Rosado Brut 3,00 16,00

D.O. Cava. Trepas

Champagne Paul Dangin
& Fils cuvée Carte Or Brut 49,00

D.O. Champagne. Pinot Noir, Chardonnay

Champagne R.Faivre L'Aguerrie
Reserva Extra Brut 62,00

D.O. Champagne. Pinot Noir, Pinot Meunier,
Chardonnay, Vinos de reserva Meunier 2015 y 2017

Juve & Camps 28,00

D.O. Cava. Macabeo, Parellada, Xarel-lo



Muchas gracias por su visita
Many thanks for your visit

Síguenos en redes
Follow Us on Social Media



www.lajarra.es