

SINCE **TALLER** 2023
DE CARNES
BY JENKIN'S



STARTERS

ENSALADA CÉSAR 1. 3. 7

LECHUGA TROCADERO, POLLO BRASEADO, TOMATE CHERRY, LASCAS DE PARMESANO DOP, CROUTONS, BITS DE BACON CRUJIENTE Y SALSA CÉSAR CASERA.

10.90

QUESADILLA RABO DE TORO 1. 4. 6. 7. 9. 12

13.90

TORTILLAS DE TRIGO RELLENAS DE MIX DE QUESOS FUNDIDOS Y RABO DE TORO COCINADO A BAJA TEMPERATURA, DECORADA CON GUACAMOLE CASERO, NATA AGRIA, PICO DE GALLO Y SALSA GRAVY.

ALITAS A LA BRASA 6. 9. 10. 11

7.50

4 JUGOSAS ALITAS DE POLLO DE CORRAL XL COCINADAS A BAJA TEMPERATURA Y TERMINADAS EN EL HORNO DE LEÑA JOSPER. ELÍGELAS A LA BRASA, BARBACOA HOISIN O BUFFALO STYLE [11].

TUÉTANO MADURADO 1. 3. 6. 7. 8. 10

+1.5€

+1.5€

22.00

TUÉTANO MADURADO A LA BRASA, MERMELADA CASERA DE BACON Y FOCACCIA DE MICHIGAN.

CECINA DE ANGUS 1. 3. 7

18.00

CECINA PREMIUM DE BLACK ANGUS CON ALTO VETEADO.

THICK CUT PEPPERED BACON 1. 3. 6. 8. 12

14.00

BACON NATURAL EN CORTE GRUESO AHUMADO EN MANZANO, COCINADO A BAJA TEMPERATURA CON BOURBON Y SALPIMENTADO. TODO ELLO CORONADO CON YEMA DE HUEVO Y CRUJIENTES.

STEAK TARTAR 1. 3. 4. 6. 10

22.00

PICAMOS A CUCHILLO LAS PARTES MÁS NOBLES DE LA VACA PARA HACER UNA COMBINACIÓN PERFECTA DE TEXTURAS Y SABORES.

PREMIUM BURGERS CON PAN BRIOCHE ARTESANAL

TRUFFLED PORK 1. 3. 4. 6. 7. 8. 9. 10

14.90

PATTY DE 180GR BLACK ANGUS USA PRIME, QUESO CHEDDAR BLANCO MADURADO, GUANCIALE, YEMA DE HUEVO A BAJA TEMPERATURA Y CREMA DE PATATA TRUFADA.

TUÉTANO'S 1. 3. 4. 6. 7. 10. 12

14.90

PATTY DE 180GR BLACK ANGUS USA PRIME, SALSA DE TOMATES BRASEADOS, QUESO CHEDDAR AHUMADO, TUÉTANO DE VACA MADURADO Y SALSA CÁRNICA ESPECIAL "TALLER DE CARNES".

HALL OF FAME BURGERS CON BERLINA CASERA CON GLASEADO MAPLE

MIRROR-B 1. 3. 6. 7. 8. 10. 11

13.90

MEJOR HAMBURGUESA DE LA C. VALENCIANA 2023

PATTY DE 180GR BLACK ANGUS USA PRIME, QUESO CHEDDAR BLANCO MADURADO, RÚCULA FRITA, AVELLANAS GARRAPIÑADAS, HOJAS DE MOSTAZA JAPONESA Y SALSA SECRETA MIRROR SAUCE CON PIPARRAS DULCES. CREADA POR EL CHEF EDUARDO ESPEJO.

EMMY-B 1. 3. 6. 7. 8. 11

14.90

MEJOR HAMBURGUESA DE ESPAÑA 2022

PATTY DE 180GR BLACK ANGUS USA PRIME, QUESO CHEDDAR AHUMADO, CEBOLLA CARAMELIZADA CASERA, BACON BITES, PEPINILLOS ENCURTIDOS USA Y SALSA KOREANA TAMBIÉN CASERA.



TODAS NUESTRAS BURGERS SE ELABORAN CON 180 GRAMOS DE LAS PARTES MÁS NOBLES DE CARNE FRESCA DE BLACK ANGUS USA PRIME CERTIFICADA, CON LA MÁXIMA INFILTRACIÓN. ADEMÁS, ES SELECCIONADA Y PICADA A DIARIO EN NUESTRAS COCINAS. TODAS ELAS COCINADAS AL PUNTO EN NUESTRO HORNO DE CARBÓN JOSPER.

SINCE **TALLER** 2023
DE CARNES
BY JENKIN'S

20
FINEST QUALITY
23

THE MYTICALS ONES

- POLLO DE CAMPO AL CARBÓN** PIDE SOLO UNA PIEZA POR 9.90€
JUGOSO MUSLO-CONTRAMUSLO DE POLLO DE CAMPO DESHUESADO Y COCINADO AL HORNO DE CARBÓN DE ENCINA JOSPER. 14.90
- PORK RIBS** 6, 9, 10 18.90
TIERNO COSTILLAR DE CERDO DUROC ELABORADO A BAJA TEMPERATURA. ELIGE EL GLASEADO EN BARBACOA JENKIN'S 10 O JACK DANIEL'S HONEY 1, 6.
- RIB-EYE BLACK ANGUS** 24.90
350G DE LA PARTE MÁS NOBLE DEL LOMO ALTO. SI ERES DE ENTRECOT, ATRÉVETE CON EL RIB EYE.
- SHORT RIB BLACK ANGUS** 1, 3, 4, 6, 7, 8, 9, 10, 11 25.90
JUGOSO COSTILLAR BLACK ANGUS USA PRIME, COCINADO 20 HORAS A BAJA TEMPERATURA Y MACERADO EN SALSA BOURBON. ACOMPAÑADO DE PURÉ DE PATATA TRUFADO.



CARNES in bone

- ENTRECÔTE VACA CON HUESO** 28.00
PERFECTO PARA LOS QUE NO LES GUSTA COMPARTIR. APROX. 400GR.
- SOLOMILLO CON HUESO** 32.00
CORTE EXCLUSIVO DEL SOLOMILLO EN EL QUE APROVECHAMOS LA PARTE DEL LOMO DONDE MANTENEMOS EL HUESO. APROX. 400GR.
- CHULETÓN DE VACA MADURADA 45 DÍAS** 54.00 | 1KG
CORTE SELECCIÓN PREMIUM DE VACA ALTO VETERADO.
- JARRETE BEEF SHANK** 1, 6 (POR ENCARGO) 60.00
JARRETE DE VACA GALLEGA COCINADO 24 HORAS A BAJA TEMPERATURA, BAÑADO CON LA REDUCCIÓN DE SUS PROPIOS JUGOS AL BOURBON (ALREDEDOR DE 3KG).
- TOMAHAWK BLACK ANGUS 30 DÍAS** 65.00 | 1KG
TÍPICO CORTE AMERICANO DEL CHULETÓN EN EL QUE SE MANTIENE EL HUESO DE LA COSTILLA, GENERANDO LA FORMA DEL HACHA TOMAHAWK. MADURADO 30 DÍAS EN NUESTRA CÁMARA DRY-AGER. PESO APROX. 1.4KG.
- COW BOY STEAK** 68.00 | 1KG
CORTE DE CARNE PROVENIENTE DE LA QUINTA A LA DUODÉCIMA VERTEBRA DEL COSTILLAR, QUE PULIMOS DEJANDO ÚNICAMENTE EL CENTRO DEL LOMO, LA PARTE MÁS SELECTA Y LA PIEZA FAVORITA DE LOS VAQUEROS.
- PORTERHOUSE** 68.00 | 1KG
CORTE TRANSVERSAL DEL HUESO EN FORMA DE T, QUEDANDO EN UN LADO EL LOMO Y EN EL OTRO EL SOLOMILLO, FUSIÓN DE TEXTURAS Y SABORES EN SU MISMO CORTE.
- CHULETA SELECCIÓN PREMIUM 90 DÍAS** 84.00 | 1KG
CHULETAS SELECCIONADAS POR NUESTRO EQUIPO TRAS DIVERSAS CATAS EN LAS CÁMARAS DRY-AGER MÁS VALORADAS DE LA PENÍNSULA. CARNES ÚNICAS.

GUARNICIONES

- PATATAS FRITAS EN 2 TIEMPOS** 3.00
- VERDURAS DE TEMPORADA** 5.00
- ENSALADA DE LECHUGAS VERDES Y CEBOLLA A LA VINAGRETA** 10 4.50
- BOWL DE MAC & CHEESE** 6, 7 5.50
- MIX DE PATATAS RATTE Y MAZORCAS BABY EN MANTEQUILLA DE CARAVERUELA** 7 6.00
- PARMENTIERE DE PATATA TRUFADA, GUANCIALE CURADO Y SALSA DE HUEVO** 1, 3, 4, 6, 7, 8, 9, 14 6.00

THE ONE AND ONLY
AMERICAN MADE

SINCE **TALLER** 2023
DE CARNES
BY JENKIN'S

MENÚ INFANTIL

HASTA NIÑOS/AS
DE 12 AÑOS.

SOLOMILLOS DE POLLO EMPANADO* 1. 3. 4. 6. 7. 8. 10. 14

8.90

JUGOSOS SOLOMILLOS DE POLLO CON UN REBOZADO SUAVE Y LIGERAMENTE FRITOS.

BURGER BLACK ANGUS CON QUESO* 1. 3. 4. 7. 8. 10

8.90

BURGER DE 100GR DE BLACK ANGUS CON QUESO CHEDDAR AMERICANO.

*ACOMPÑADO DE PATATAS FRITAS CASERAS.

POSTRES

COOKIE-J 1. 3. 6. 7. 8. 11. 12

6.00

GALLETA TEMPLADA DE TRIPLE CHOCOLATE BELGA, SIROPE DE NUTELLA, DULCE DE LECHE
Y CORONADA CON CREMOSO HELADO DE NOUGAT. PERFECT TO SHARE!

CHEESECAKE 1. 3. 6. 7. 8. 11. 12

5.50

NUESTRA VERSIÓN DE CHEESECAKE ARTESANAL. ACOMPÁÑALA CON MERMELADA DE FRAMBUESA,
CHOCOLATE BLANCO, NUTELLA, CREMA DE PISTACHO O DULCE DE LECHE.

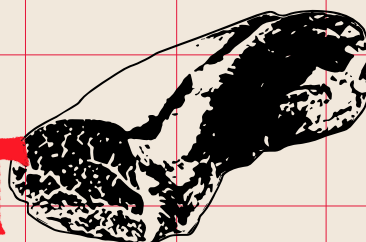
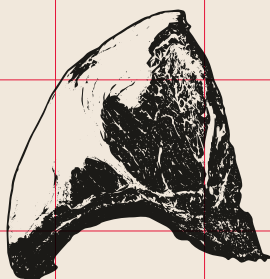
KEY LIME PIE 1. 3. 6. 7. 8. 11. 12

7.00

RECETA DIRECTA DEL ESTADO DE FLORIDA CON BASE DE GALLETA CRUJIENTE Y UN RELLENO
CREMOSO DE LIMA, TODO ELLO CORONADO CON MERENGUE.

LOS CORTES MÁS NOBLES
IMPORTACIÓN AMERICANA Y NACIONAL

IN
MEAT
WE
TRUST



DRY-AGED

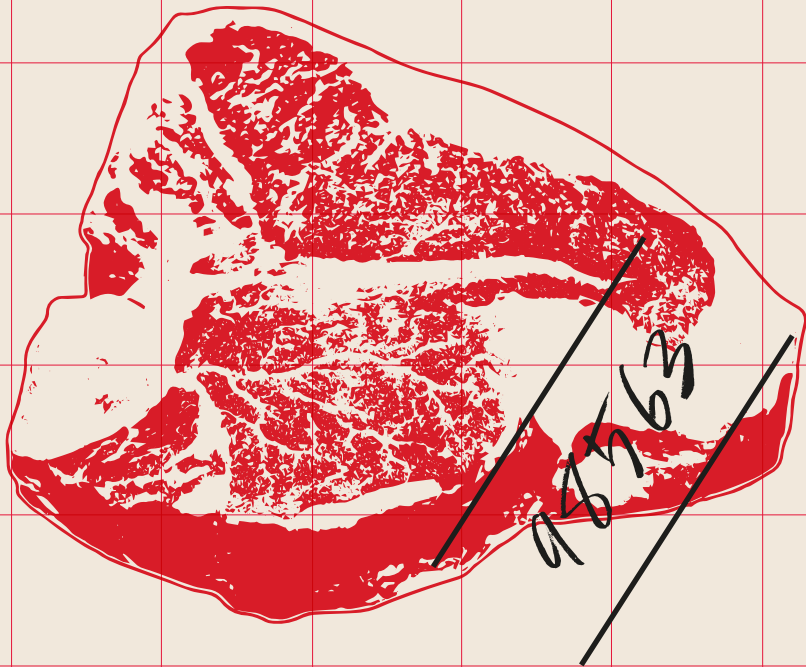
MADURAMOS NUESTRAS CARNES CON LA TÉCNICA DRY-AGED, LO QUE DA COMO RESULTADO UNA CARNE MÁS SABROSA E INTENSA. ESTA TÉCNICA DE MADURACIÓN EN SECO CONSISTE EN EL REPOSO AL QUE SE SOMETE LA CARNE EN AMBIENTES DE TEMPERATURA Y HUMEDAD CONTROLADAS DURANTE UN PERÍODO PROLONGADO DE TIEMPO.

LOW & SLOW

NUESTRO SLOGAN LOW & SLOW SURGE DE LA COMBINACIÓN DE LOS MÉTODOS DE COCINA TRADICIONALES CON LA COCINA SOUS-VIDE. DANDO LUGAR A COCCIONES A BAJA TEMPERATURA Y PROLONGADAS EN EL TIEMPO OBTENIENDO UNA EXCELENTE JUGOSIDAD Y SABORES CONTUNDENTES EN EL PRODUCTO FINAL QUE SON REMATADOS EN BRASA.

ALÉRGENOS

1 GLUTEN, 2 CRUSTÁCEOS, 3 HUEVO 4 PESCADO, 5 CACAHUETES, 6 SOJA, 7 LÁCTEOS, 8 FRUTOS CÁSCARA, 9 APIO, 10 MOSTAZA, 11 GRANOS SÉSAMO, 12 DIÓXIDO AZUFRE Y SULFITOS, 13 ALTRAMUCES, 14 MOLUSCOS



SINCE **TALLER** **2023**
DE CARNES
BY JENKIN'S