

jaleo
bar de tapas

EMILIO CASTELAR NÚM. 121,
LOCAL 1, CHAPULTEPEC POLANCO, 11560, CDMX

T. 55 5281 8970

BARRA	PIEZA	TAPA	RACIÓN
Boquerones en vinagre	\$65	\$190	\$335
Anchoas del Cantábrico en aceite de oliva	\$60	\$205	\$370
Matrimonio		\$190	\$335
Ensaladilla rusa		\$120	\$195
Olivas aliñadas			\$100

TABLAS	TAPA	1/2 RACIÓN	
Jamón ibérico de bellota guijuelo 40g 80g	\$495	\$875	
Jamón Gran Reserva 40g 80g	\$230	\$415	
Quesos manchego 12 meses 120g		\$390	
Quesos ibéricos 120g		\$450	
Queso Idiazábal 15g 60g 120g	\$65	\$220	\$395
Queso Murcia al vino tinto 15g 60g 120g	\$65	\$205	\$350
Queso oveja curado 15g 60g 120g	\$65	\$220	\$395
Queso oveja tierno 15g 60g 120g	\$65	\$220	\$395
Quesos combinados 3 quesos - 120g		\$400	

LO DE SIEMPRE	TAPA	RACIÓN
Croquetas de jamón 4pzas 8pzas	\$115	\$195
Pimientos de padrón		\$215
Pimientos de Gernika		\$215
Boquerones fritos 10pzas		\$245
Tortilla de patatas 600g		\$245
<i>Txistorra</i> de Navarra 85g 170g	\$130	\$215
Salteado de <i>txistorra</i> con pimientos y papas		\$245
Choricitos a la sidra 100g 200g	\$160	\$295
Flor de alcachofa con vinagreta de jamón 1pza		\$235
Flor de alcachofa con aceite y sal 1pza		\$205
Gambas al ajillo 75g 150g	\$175	\$320
Gambas al ajillo con judiones 90g 180g	\$170	\$320
Morcilla de arroz 120g		\$260
Calamares a la plancha 250g		\$280
Calamares a la andaluza 250g		\$280
Pulpo a la gallega 250g		\$515
Pulpo a la plancha 250g		\$355

ENSALADAS	TAPA	RACIÓN
Tomates aliñados <i>heirloom</i> 100g 200g	\$90	\$155
Bonito con cogollos de tudela y pimiento asado		\$320
<i>Escalivada</i>		\$165
<i>Escalivada</i> con boquerón o anchoa		\$315

LO DE LA ABUELA	TAPA	RACIÓN
Lentejas 380g		\$195
Callos a la madrileña 190g 380g	\$165	\$290
Albóndigas 300g		\$295

EXTRAS	RACIÓN
Salsa <i>alli i oli</i>	\$55
Salsa brava	\$55
Mayonesa casera	\$55

CARNES	RACIÓN
Carrillera estofada con papas fritas 200g	\$310
Lechón confitado 150g	\$395
Pollo al ajillo 160g	\$200
Solomillo Cabrales 200g	\$405
Solomillo a la plancha con papas fritas 200g	\$405
Solomillo salsa de oporto y <i>foie</i> plancha 200g	\$400
<i>Txuletón</i> (1050g) con papas fritas	\$2,010
con pimientos del piquillo	\$2,120

PESCADOS Y MARISCOS **MIRA LA PIZARRA**

PAPAS	RACIÓN
Bravas	\$195
Huevos rotos	\$155
Huevos rotos con jamón ibérico de bellota 30g	\$415
Huevos rotos con jamón serrano 30g	\$290
Huevos rotos con sobrasada 50g	\$215
Huevos rotos con <i>txistorra</i> 90g	\$250

Pan cristal (<i>pa de vidre amb tomàquet</i>)	\$100
---	-------

PANERA EXTRA	PIEZA
Primera panera	\$00
Pan extra	\$50

MONTADITOS	PIEZA
Queso crema, salmón	\$130
Pimiento asado con boquerón	\$120
Brie con mermelada de cebolla roja	\$110
Solomillo con brie	\$150
Solomillo con cebolla pochada	\$145
Lomo adobado con queso	\$110
<i>Foie</i> a la plancha	\$150
Chorizo a la sidra	\$105
Morcilla con pimiento de padrón	\$115
Sobrasada con miel o queso	\$115
Jamón ibérico de bellota con <i>pa amb tomàquet</i>	\$150

PULGUITAS	PIEZA
Jamón ibérico de bellota con <i>pa amb tomàquet</i>	\$150
Jamón serrano Gran Reserva con <i>pa amb tomàquet</i>	\$135
Solomillo con queso brie y cebolla pochada	\$170
Sobrasada con queso y miel	\$110
Bonito con guindilla	\$165
Bonito con anchoa	\$170

POSTRES	PIEZA
<i>Pa amb xocolata, oli i sal</i>	\$145
Torrija	\$150
Crema catalana	\$140
Soufflé de chocolate	\$155
Tarta de Santiago	\$155
Tarta quemada	\$170

¿YA VISTE LOS PLATILLOS DEL DÍA? MIRA LA PIZARRA.

CERVEZAS

Zurito - clara/oscura	\$60
Caña - clara/oscura	\$80
Tarro - clara/oscura	\$115
Mahou barril zurito	\$80
Mahou barril caña	\$155
Mahou barril tarro	\$270
Xampú	\$80
Estrella Galicia	\$115
Maestra Dunkel	\$135
1906	\$135

BEBIDAS JALEO

	VASO	JARRA
Tinto de verano	\$115	\$345
Sangría	\$115	\$345
Calimocho	\$115	\$345
Rebujito	\$145	

APERITIVOS

	VASO
Vermut Yzaguirre 4 oz	\$230
Vermut Espinaler 4 oz	\$230
Aperol Spritz	\$235
Campari	\$165
Oloroso Barbadillo	\$165
Manzanilla Solear	\$140

AGUAS · REFRESCOS

Vichy catalán 500 ml	\$130
Vichy catalán 300 ml	\$115
Topo Chico	\$70
Agua mineral	\$70
Agua natural	\$70
Limonada	\$75
Naranjada	\$75
Refrescos	\$80

COCTELERÍA JALEO

Mule	\$215
MEZCAL, PEPINO, JUGO DE LIMÓN, REFRESCO DE LIMÓN, JARABE NATURAL, ESCARCHADO CON SAL	
Cola de alacrán	\$215
MEZCAL, PIÑA NATURAL MACERADA, JUGO DE LIMÓN, REFRESCO DE LIMÓN, JARABE NATURAL Y UN TOQUE DE TAJÍN	
Passion	\$215
MEZCAL, FRUTOS ROJOS (FRESA, ZARZAMORA Y FRAMBUESA), JUGO DE LIMÓN, REFRESCO DE LIMÓN Y GRANADINA	
Xcu	\$215
MEZCAL, JENGIBRE, JUGO DE LIMÓN, REFRESCO DE LIMÓN Y JARABE NATURAL	
Gin-tonic cítricos	\$215
GINEBRA, TWIST DE NARANJA, LIMÓN AMARILLO, LIMÓN VERDE Y AGUA QUINA	
Gin-tonic frutos rojos	\$215
GINEBRA, FRUTOS ROJOS MACERADOS (FRESA, ZARZAMORA Y FRAMBUESA) Y AGUA QUINA	
Salmoncito	\$215
GINEBRA, CAMPARI, JUGO DE TORONJA, AGUA QUINA Y UNA RODAJA DE TORONJA	
Orujo tonic	\$215
ORUJO DE HIERBAS, MANZANILLA SOLEAR, TWIST DE TORONJA Y AGUA QUINA	
Agua de Valencia	\$215
VODKA, GINEBRA, JUGO DE NARANJA Y UN TOQUE DE CAVA	
Pacharán Jaleo	\$215
PACHARÁN, JUGO DE NARANJA, AZÚCAR Y UN TOQUE DE CAVA	

BEBIDAS CALIENTES

Espresso	\$70
Espresso doble	\$125
Cortado	\$75
Americano	\$80
Cappuchino	\$80
Latte	\$80
Barraquito	\$165
Carajillo de la casa	\$165
Carajillo (expreso - Licor 43)	\$195
Té	\$65

LICORES · 2 OZ

Anís dulce Las Cadenas	\$165
Anís Asturiana	\$170
Pacharán Baines	\$190
Orujo de hierbas	\$170

Todos nuestros precios incluyen IVA.