



Jane

LA ESENCIA & ESPÍRITU DE JANE

Llena de estilo y delicadeza, Jane refleja nuestra pasión por preparar innovaciones culinarias, con infinita libertad creativa, celebrando la gastronomía, la cultura y la vida.

Combinando productos Andaluces y Mediterráneos con sabores globales, nuestro menú honra la abundante diversidad de cocinas de todo el mundo.

Cada plato es una creación vanguardista, inspirada en enriquecedores viajes. Desde emocionantes fusiones de sabores hasta inusuales técnicas culinarias y métodos de cocción, imaginando propuestas novedosas libremente, teniendo al mundo como lienzo e inspiración.

La carta refleja nuestro respeto y admiración por el producto local y de temporada, seleccionado con especial cuidado, colaborando con granjas, pescadores y productores locales.

Durante su visita a Jane, disfrutará de una experiencia gastronómica llena de encanto, que despertará sus sentidos e imaginación.

Es nuestro mayor placer darle la bienvenida a Jane.

A stylized, handwritten signature in black ink, appearing to read 'Pascal Silman', with a long horizontal line extending to the left.

PASCAL SILMAN
Chef Ejecutivo

CAVIAR ICONE

Servido con croquetas de patatas Ratte Touquet
& 'flor de leche' de Normandía

Selección de caviar 'Imperial Silver' de Icone
30 gr 126€ · 50 gr 221€ · 125 gr 538€

Osetra Real Gran Reserva selección del Chef
125gr 665 €

Selección Royal Caviar Icone
Ostra Tsarskaya (medalla de Oro 2023 Paris)
Grey Goose vodka shot
5gr 55€

MISE EN BOUCHE

Selección de cinco pequeños bocados
para despertar el paladar

Croqueta de aceitunas ascolanas, ajoblanco,
habas & panceta a la pimienta

Buñuelo de alcachofa & berenjena, polvo de frambuesa

Banderilla de Anchoas del Cantábrico

Berberecho gratinado con mantequilla Ibérica

Patatas bravas al estilo del Chef

25€

Por favor informe a su camarero si padece alguna alergia alimentaria.

ENTRANTES

Caballa Marinada

Ostra Tsarskaya, pepino blanco,
tuile de centeno dorado, soufflé Japonés

24€

Fricasé de Alcachofa de Primavera

Chipirón al vapor Kombu, aceitunas Tagliasca confitadas,
cebolla glaseada, ciruela al Jospé

28€

Espárragos

Coulis de tomates ahumados caramelizados,
huevos ecológicos pochados & guanciale de Ronda,
aire de queso Comté curado 36 meses, tuile de parmesano

26€

PASTA MEDITERRÁNEA

Risotto de Freekeh

Manchego curado, chopito a la plancha,
nabo de oro confitado en especias orientales

28€

Ravioli de Pata Negra confitada de Ronda

Estilo osobuco, polvo de gremolata

26€

Fricasé de Bogavante Flambeado al Brandy

Tagliatelle, guisantes, lardo de Colonnata,
emulsión de crustáceos

48€

PLATOS PRINCIPALES

Balotina de pollo ecológico de granja
patatas dauphin, farsa trufada en col verde rizada,
reducción al ajo de primavera

35€

Kefta de Pluma Ibérica
Condimento cítrico, puré de patata 'Joël Robuchon'

28€

Codillo de Cordero Lechal de Axuria
Al Pedro Ximénez, mango verde confitado al Ras el Hanut,
hummus de calabacín & almendras

42€

TABLA DE QUESOS

Selección de Bernard Mure-Ravaud
(Campeón Mundial Quesero & Mejor Artesano de Francia)

Pan a la brasa, mézclum aliñada en la mesa,
acompañamientos seleccionados por nuestros Chefs

Tres quesos 18€ · Cinco quesos 25€

Por favor informe a su camarero si padece alguna alergia alimentaria.

DULCES CREATIVOS

Arroz con Leche de Coco

Purè de lentejas negras al anís,
aceituna negra confitada a la vainilla, gelée de hoja de tabaco

16€

Tartaleta de Chocolate

Elaborada sin harina, mousse de sifón,
salsa inglesa de casís, mucílago

15€

Helado de Queso Manchego Curado

Velo de fresa, frambuesa emulsionada al vino tinto
crumble de nuez pecana

18€



THE RELAIS & CHÂTEAUX SPIRIT

« At Relais & Châteaux, we strive to be true artisans and representatives of the restaurant and hotel trade. We see ourselves as both heirs and gatekeepers of not only the rich cultural history of hospitality around the world, but also the wonderful variety of cuisines within it. As a fellowship, as a family of chefs, hoteliers and restaurateurs, we have made a conscious choice to be true to the mission bestowed upon us: to preserve and share true culinary techniques and to eschew shortcuts that diminish excellence. For it's through this use of authentic methods and ingredients that we are able to truly share all that is good and beautiful in this world. For it is through these practices and beliefs that we truly express and enrich our humanity. »

*Inspired from the Relais & Châteaux Vision aimed at
making a better world through cuisine and hospitality.
UNESCO, 18 November 2014*