



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) & Beluga vodka shot
3gr 55€

MISE EN BOUCHE

Selección de cinco pequeños bocados
para despertar el paladar

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

Ravioli soufflado con alcachofa, polvo de frambuesa &
pimentón dulce

Banderilla de Anchoas del Cantábrico

Tataki tonnato de atún, tuile de centeno

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€

Rape

en crujiente de pasas, crema de payés,
ensalada de habas de primavera & dip de especias cajún

28€

Espárragos

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

26€

MAR

Risotto de Freekeh

Manchego curado, sepia a la plancha & escalope de foie gras

32€

Wonton de Tupinambo

caldo de berberechos, ostra Tsarskaya, emulsión de ostras de Bretaña

20€

añada caviar Osetra Real Especial Reserva
5gr 31€

Tagliatelle

fricasé de bogavante flambéado al brandy, guisantes,
lardo de Colonnata & emulsión de crustáceos, servido en horma de
parmesano

98€ 2pax

FUEGO

Salchichas de Cordero con Foie Gras

jugo de dátiles, confitura de aceitunas a la vainilla,
croqueta de Cavolo Nero, Manchego curado

32€

Kefta Ibérica

condimento cítrico, puré de patata 'Joël Robuchon'

28€

Ribeye de Galicia al Jospet

salsa a la trufa negra, patatas Dauphin,
ensalada de brotes mixtos & hierbas frescas

42€

TABLA DE QUESOS DE LA ZONA

pan de campo a la brasa, mézclum aliñada en la mesa,
acompañamientos seleccionados por nuestros Chefs

tres quesos 18€ · cinco quesos 25€

DULCES CREATIVOS

Crème Brûlée de Lemongrass

mousse de Labneh, caviar de cítricos
& tuile de azúcar mascabado

15€

Chantilly de Boletus

crumble de garbanzos, cristal de almendra,
malvavisco de cardamomo

15€

Helado de Queso Manchego Curado

pedra de panal, velo de calabaza confitada,
coulis de mango & albahaca

15€

PETITS FOURS

Selección de cinco bocados para terminar la noche

'Choux craquelin' con crema de sésamo negro

Mazapán de almendra & coco

Bombón de naranja & ron

Tartaleta de cava & rosa liofilizada

Palomitas de amaranto & chocolate blanco

25€

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



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*