

Menú Almendro

Aperitivo de bienvenida

Daditos de tortilla de patata

Entradas a compartir para cada 4 personas:

(Elegir 3 entrantes las mismas opciones para toda la mesa)

- 1. Ensalada de escarola con tomate tamizado, ajitos y ventresca de bonito en aceite de oliva virgen extra*
- 2. Ensalada templada de queso de cabra con brotes tiernos, tomates cherry y cebolla caramelizada*
- 3. Revuelto de huevos de corral con picadillo de matanza*
- 4. Croquetones de Jamón caseros*
- 5. Risoto cremoso de setas silvestres*
- 6. Cuchara Juaneca (Información en la última página)*

Segundos a elegir (Individual):

Confit de pato al horno

Carrilleras Ibéricas estofadas al vino tinto

Entrecot de vaca madurada a la parrilla con patatas panaderas +7€

Pierna de cabrito o cochinillo asado en horno de leña con patatas panaderas +7€

Dorada a la bilbaína

Postre:

Postre especial, café y licores de la casa

Bebidas incluidas y bodega durante la comida:

Vino tinto Rioja Crianza, vino blanco Rueda Verdejo, agua, refrescos y cerveza.

Precio del menú: 39,50€ IVA Incluido

(MENÚ NO VÁLIDO LOS SÁBADOS AL MEDIODÍA)

Menú Madroño

Aperitivo de bienvenida

Chistorra a la parrilla

Entradas a compartir para cada 4 personas:

(Elegir 3 entrantes las mismas opciones para toda la mesa)

- 1. Ensalada de tomate de temporada con finas láminas de cebolla tierna y ventresca de bonito en aceite de oliva*
- 2. Tabla de quesos con selección de quesos nacionales e internacionales con uvas y frutos secos*
- 3. Huevos rotos de corral con jamón Ibérico*
- 4. Croquetones de queso Idiazábal caseros con salsa de tomate*
- 5. Revuelto de morcilla fresca con huevos de corral y ajetes tiernos*
- 6. Torreznos de Soria*
- 7. Cuchara Juaneca (Información en la última página)*

Segundos a elegir (Individual):

*Entrecot de vaca madurada a la parrilla con guarnición de patatas
panderas*

Rabo de toro al estilo Juaneca

Merluza Juaneca con gambas, pimiento asado y patatas al vapor

*Pierna de cabrito o cochinillo asado en horno de leña con guarnición de
patatas panaderas +7€*

Postre:

Postre especial con helado, café y licores de la casa

Bebidas incluidas y bodega durante la comida:

*Vino tinto Rioja Crianza, vino blanco Rueda Verdejo, agua, refrescos y
cerveza.*

Precio del menú: 45€ IVA Incluido

Menú Olivo

Aperitivo de bienvenida

Canapé de anchoa del Cantábrico artesanal con tumaca

Entradas a compartir para cada 4 personas:

(Elegir 4 entrantes las mismas opciones para toda la mesa)

- 1. Jamón ibérico de bellota, lomo ibérico y queso manchego curado*
- 2. Cecina de buey seleccionado de León con virutas de queso parmesano*
- 3. Ensalada de canónigos frescos con gulas y gambas con aliño de vinagreta*
- 4. Croquetones de Carabineros con salsa americana*
- 5. Torreznos de Soria*
- 6. Pimientos rellenos de marisco bañados en salsa del piquillo*
- 7. Chanquetes a la andaluza con huevos rotos de corral y pimientos del padrón*
- 8. Cuchara Juaneca (Información en la última página)*

Segundos a elegir (Individual):

Cochinillo asado o pierna de cabrito asada en horno de leña con patatas panaderas

Entrecot de vaca madurada a la parrilla con patatas panaderas

Merluza Juaneca con gambas, pimiento asado y patatas al vapor

Lubina a la Bilbaína

Postre:

Postre especial con helado con copa de cava rose para brindar, café y licor

Bebidas incluidas y bodega durante la comida:

Vino tinto Rioja Crianza, vino blanco Rueda Verdejo, agua, refrescos y cerveza. Precio del menú: 55€ IVA Incluido

Menú Roble

Aperitivo de bienvenida

Delicias de langostino crujiente con mahonesa de soja

Entradas a compartir para cada 4 personas:

(Elegir 4 entrantes las mismas opciones para toda la mesa)

1. Jamón Ibérico de bellota
2. Rueda Ibérica (Jamón, lomo, salchichón, chorizo y queso manchego)
3. Anchoas del Cantábrico elaboradas artesanalmente por Casa Juaneca con pan tumaca
4. Ensalada de tomate seleccionado con bonito en escabeche casero
5. Habitas Baby salteadas con jamón
6. Flores de Alcachofas naturales con foie
7. Surtido de croquetas caseras de carabineros y de queso Idiazábal
8. Revuelto de setas silvestres con huevos de corral, gulas y gambas
9. Almejas de carril fritas (Información en la última página)
10. Langostinos de Sanlúcar cocidos acompañados de dos salsas (Información en la última página)
11. Gambas blancas de Huelva a la plancha o cocidas (Información en la última página)
12. Cuchara Juaneca (Información en la última página)

Entre plato y plato (Elegir la misma opción para toda la mesa):

Sorbete de limón

Sorbete de Mango

Segundos a elegir (Individual):

Cochinillo asado en horno de leña con guarnición de patatas panaderas

Paletilla de cordero asado en horno de leña con guarnición de patatas panaderas

Entrecot de vaca madurada a la parrilla con guarnición de patatas panaderas

Solomillo de ternera a la parrilla con guarnición de patatas panaderas

Merluza Juaneca con gambas, pimiento asado y patatas al vapor

Bacalao a la riojana

Postre:

Postre especial de la casa acompañado de helado con copa de cava rose para brindar, café y licor

Bebidas incluidas y bodega durante la comida:

Vino tinto Ribera de Duero, vino blanco Rueda Verdejo, agua, refrescos y cerveza.

Precio del menú: 75€ IVA Incluido

Información y condiciones sobre su evento:

Los menús que les hemos detallado pueden ser modificados a su gusto en cuyo caso podría variar el precio de los mismos.

Disponemos de menú infantil, precio: 20€

En los menús de mayor rango económico se podrán elegir platos de los menús de rango económico inferior sin coste adicional.

Consultar sugerencias fuera de nuestros menús para adaptarlo a vuestro gusto.

En el apartado de **Cuchara Juaneca** en el menú Almendro y Madroño entran los siguientes platos:

- Garbanzos con tocino de la Abuela
- Salmorejo Cordobés con picadillo de huevo y Jamón
- Judías Pintas de Tolosa con sus sacramentos
- Garbanzos con callos
- Callos al estilo Juaneca
- Fabada Asturiana con su compango
- Judión con rabo de toro
- Garbanzos a la Marinera

En los menús Olivo y Roble en el apartado de **Cuchara Juaneca** entrarían los platos anteriormente mencionados y añadimos las siguientes opciones:

- Patatas con Bogavante
- Crema de Necora
- Arroz meloso con bogavante
- Verdinas a la marinera (Según disponibilidad)

En el menú roble en la opción de entrantes podrán elegirse cualquiera de los entrantes, excepto el nº9, nº 10 y nº 11, que no podrán seleccionarse conjuntamente en el mismo menú, para coger dos opciones juntas el precio estipulado será de 85€.

Posibilidad de añadir copa de cava rose en sus menús con un suplemento de +4€ por persona.

En la factura final figurará como mínimo el número de personas establecido en el momento de la reserva, con un margen de reducción de 5 personas.

Se confirmará la reserva previo pago de una señal acorde al número de personas asistentes al evento (efectivo, tarjeta o transferencia bancaria)

La confirmación del menú se realizará con un mes de antelación.

Los menús son válidos durante todos los días del año exceptuando día del padre, día de la Madre, 25 Diciembre, 1 Enero, noche del 5 Enero, 6 de Enero y los Sábados del 15 de Abril al 15 Junio.

Los montajes de las mesas quedaran sujetos al espacio del salón elegido para su celebración, una vez elegido el montaje y ubicación solo podrá ser modificado cuando el espacio lo permita.

Los salones tendrán que desalojarse a las 17.45H habilitándoles otro espacio de su agrado.

Todos los Viernes y Sábados después de las comidas y las cenas disponemos de la actuación de grupos en directo o djs con la mejor música, consulta nuestra programación. Ofrecemos la opción de coger tickets de copas y refrescos para su evento.

Disponemos de parking privado y aparcacoches para nuestros clientes