

Entrantes

Jamón ibérico de bellota 21€

Lomo doblado Señorío de Montanera 100% raza ibérica 21€

Torta del casar gratinada D.O. 16€

Selección de quesos extremeños 20€

Ensalada mixta 9€

Ensalada templada de bacalao 16€

Anchoas de Santoña seleccionadas con zorongollo 17,50€

Tiradito de sardina ahumada con guacamole vinagreta de tomates secos y encurtidos 15,50€

Tartar de salmón marinado con aguacate 16,50€

Carpaccio de presa ibérica con queso Ibores 16€

Carpaccio de solomillo de vaca con foie 17€

Croquetas caseras (pregúntanos) 11€

Salteado de boletus edulis con lascas de jamón ibérico 17,50€

Mi-cuit de pato con naranja y frutos rojos 18€

Casa Juan
— restaurante —



En caso de alergia o intolerancia consulte a nuestro personal

Pescados

Bacalao al ajo arriero con gamba roja 18€

Cazuelita de kokotxas de bacalao al pil pil 20€

Lomo de bacalao confitado con salteado de verduritas y crema de ajos tiernos 19,50€

Pata de pulpo asada con parmentier 22€

Pescados frescos a la parilla S/M

Carnes

Lomo bajo de vaca madurada a la parrilla 22€

Presa ibérica de bellota a la parrilla 21€

Chuletón de vaca madurada a la parrilla 45€/kg

Costilla de ibérico "San Luis" (a baja temperatura terminado al carbón) 17,50€

Perdiz al modo Alcántara 22€

Mollejitas de cordero al ajillo 17,50€

Mi guiso de rabo de toro 17,50€

Casa Juan
— restaurante —



En caso de alergia o intolerancia consulte a nuestro personal

Postres

Creme bruleé con frutos rojos 6,5€

Sopa fría de fruta de la pasión, crumble y kiwi 7€

Torrija de brioche y chocolate blanco caramelizada 7€

La tarta de queso de Mickey 6,5€

Bizcocho fluido de chocolate (15 minutos) 7€

Helados artesanos 6,5€

Casa Juan

— restaurante —



En caso de alergia o intolerancia consulte a nuestro personal