CASAJUAN

aperitivos tapas paella y brasas

MENU

TAPAS

TABLA DE JAMON IBERICO 22
Tagliere prosciutto di Pata Negra.

TABLA DE EMBUTIDOS IBERICOS 20
Tagliere salumi misti Iberici.

TABLA DE QUESOS 15
Tagliere formaggi tipici spagnoli.

CROQUETAS DE JAMON 12
Crocchette ripiene di prosciutto di Pata Negra.

CROQUETAS DI BACCALÀ 12
Crocchette ripiene di baccalà.

CROQUETAS DE SETAS 12
Crocchette ripiene di funghi.

GAMBAS AL AJILLO 12
Gamberi, aglio, prezzemolo e peperoncino sfumati con vino bianco.

EMPANADAS GALLEGA 8
Pasticcio ripieno di tonno, cipolla, peperoni.
Meraviglia culinaria, robusta e saporita, è l'emblema della cucina galiziana.

EMPANADAS DI VERDURA 10
Fagottino ripieno di verdure miste.

PIMIENTOS PADRON 8
Peperoncini fritti serviti come tapas.
"Pimiento de Padrón" antica varietà di peperoncino originaria di Padrón, in Spagna.

TAPAS

PROVOLETA 8
Formaggio Provolone, preparato alla griglia fino a formare una crosticina croccante esternamente e un cuore filante.

CALAMARES A LA ANDALUZA 12
Calamari fritti in mix di farine.

SALMOREJO DI CORDOVA 9
Zuppa fredda a base di pomodoro, pane raffermo, olio, aglio, prosciutto di Pata negra, uovo sodo.
Piatto rappresentativo della cucina spagnola, in particolare della regione dell'Andalusia.

PATATAS BRAVAS 8
Patate fritte servite con salsa brava e salsa alioli
Piatto diffuso in tutta la Spagna, specialmente a Barcellona.

TACOS DE PULLED PORK 10
Tortilla di mais ripiena di carne di maiale sfilacciato e salsa di formaggio spagnolo.

PULPO CANARIO 18
Polpo fritto accompagnato con purè di melanzane alla menta.
Piatto tradizionale delle Isole Canarie.

TORTILLA SPAGNOLA 10
Frittata di patate uova e cipolla accompagnata con salsa aioli.
Piatto classico della cucina spagnola.

ARROZES

PAELLA DE CARNE 22/pers.
Riso bomba, salsiccia, pollo, abanico iberico.

PAELLA DE MARISCO 26/pers.
Riso bomba, calamari, cozze, vongole, scampi, gamberi, tagliatella di seppia, capasanta.

PAELLA VEGETARIANA 18/pers.
Riso bomba, pomodoro, zucchine, peperoni, piselli, fagiolini.

FIDEUÀ DE MARISCO 25/pers.
Pasta corta spagnola, calamari, cozze, vongole, scampi, gamberi, tagliatella di seppia, capasanta e salsa alioli.
Nel 1920 nella cambusa di una barca da pesca Valenciana il cuoco aveva sostituito il riso con gli spaghetti sperando di non fare cosa gradita al suo comandante e far così lasciare qualcosa da mangiare ai suoi marinai.
Invece il piatto gli piacque diventando poi famoso e prelibato in tutta la Spagna.

La nostra paella è pensata per almeno 2 persone, cotta secondo la tradizione per circa 20 minuti.

CARNES A LA BRASA

PICANHA DE ANGUS 22
Taglio di carne uruguaiano, corrispondente in Italia al codone, Caratterizzata da uno strato di grasso spesso e da una carne tenera e succulenta grazie alla marezzatura per un sapore unico.

COSTILLA BARBACOA 18
Costine di maiale, marinate in un "rub" di spezie, spennellate con una salsa barbecue a caramellare.

ABANICO IBERICO 22
Carne di maiale iberico marmorizzata con un grasso notevolmente saporito.

POLLITO PICANTE 15
Galletto marinato in un "rub" di spezie piccanti cotto alla brace.

PINCHO MORUNO 15
Spiedini di carne di maiale marinata, con pimentón, cipolla, coriandolo, zafferano, cannella, olio d'oliva succo di limone e pepe nero.
Classico piatto originario della regione andalusa, che combina i tipici ssapori pagnoli.

CACHOPO ASTURIANO 20
Carne di maiale impanata ripiena di formaggio, prosciutto crudo e peperone alla brace.
Il cachopo è la classica cotoletta della tradizione Asturiana.

HAMBURGUESA CASA JUAN 18
Carne di manzo, guanciale iberico, provoleta, cipolla caramellata, maionese di piquillos, insalata, buns di patata, patatine fritte.

COPERTO 2€

POSTRES

CREMA CATALANA 7
Crema pasticcera, aromatizzata con scorza di limone strato superficiale di zucchero caramellato.
Crema "Catalana" dessert tradizionale classico della cucina Catalana.

TARTA QUESO e DULCE DE LECHE 7
Torta al formaggio fresco servita con il nostro "Dulce De Leche" crema di latte zucchero e vaniglia.
"La Tarta De Queso" negli ultimi decenni, ha spopolato nella penisola iberica, ed è diventata così popolare da essere celebrata ogni anno il 30 luglio con il "Dia internacional de la Tarta De Queso".

CHURROS CON SALSAS 7
Bastoncini di pastella fritti tipici spagnoli, cosparsi di zucchero e cannella, accompagnati con nutella ed il tipico "Dulce De Leche".

TIRAMISÙ CASA JUAN 7
Il classico dei classici ma tutto da scoprire.

SORBETTO DI SANGRIA 7
Sorbetto preparato con Sangria della casa, abbinato a crumble di biscotto.
Leggermente alcolico.

APERITIVOS Y COCKTAILS

APEROL SPRITZ	6
CUBA RON LEYENDA 5 AÑOS	7
MOJITO	8
CAIPIRINHA	8
PIÑA COLADA	8
MARGARITA	8
NEGRONI	8
NEGRONI SBAGLIATO	8
CAMPARI SPRITZ	8
TEQUILA SUNRISE	8
GIN TONIC GIN NORDES	12
GIN TONIC GIN MARE	13
GIN TONIC PUERTO DE INDIAS	12
VODKA LEMON	7
VODKA REDBULL	7
COPA BRANDY TORRES 10 AÑOS	6
COPA BRANDY CARDENAL MENDOZA	8
CHUPITOS PREMIUM	5
CHUPITOS CLASSICI	3

non solo...

APERITIVO

18:00 | 20:00

Tapas spagnole dai sapori autentici, condividili assieme

Copa De Sangria, Cerveza, Spritz, Vino

12€

CASAJUAN
aperitivos tapas paella y brasas

02 83974208

www.casajuan.it