

CASAJUAN

aperitivo♥s 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 BACCALA	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. <i>Meraviglia culinaria, robusta e saporita, è l'emblema della cucina galiziana.</i>	
EMPANADAS DI VERDURA	10
Fagottino ripieno di verdure miste.	
PIMIENTOS PADRON	8
Peperoncini fritti serviti come tapas. <i>"Pimiento de Padrón" antica varietà di peperoncino originaria di Padrón, in Spagna.</i>	

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.	
SALMONE DI CODRÓN	9
Zuppa di pasta e salse allegre: pesce, carne, raffermo, olio, aglio, prosciutto di Pata Negra, no soodo. <i>Piatto rappresentativo della cucina spagnola, in particolare della regione dell'Andalusia.</i>	
PATATAS BRAVAS	8
Patate fritte servite con salsa brava e salsa alioli <i>Piatto diffuso in tutta la Spagna, specialmente a Barcellona.</i>	
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. <i>Piatto tradizionale delle Isole Canarie.</i>	
TORTILLA SPAGNOLA	10
Frittata di patate uova e cipolla accompagnata con salsa alioli. <i>Piatto classico della cucina spagnola.</i>	

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, patate, piselli, fagiolini.	
FIDEUA	25/pers.
Pasta corta spagnola, calamari, cozze, vongole, scampi, gamberi, tagliatella di seppia, capasanta e salsa alioli. <i>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.</i>	

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 uruguayano, corrispondente in Italia al codone. Caratterizzata da uno strato di grasso spesso e da una carne tenera e succulenta grazie alla marezza 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 iberica, marinizzata con un grasso saporito e speziato.	
POLLITO ASANTE	15
Galletto marinato in "rub" di spezie piccanti cotto alla brace.	
PINCHO MEXICANO	15
Spiedini di carne di maiale marinata, con pimentón, cipolla, coriandolo, zafferano, cannella, olio d'oliva succo di limone e pepe nero. <i>Classico piatto originario della regione andalusia, che combina i tipici sapori spagnoli.</i>	
CACHOPO ASTURIANO	18
Carne di maiale impanata ripiena di formaggio, prosciutto crudo e peperone alla brace. <i>Il cachopo è la classica cotoletta della tradizione Asturiana.</i>	
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. <i>Crema "Catalana" dessert tradizionale classico della cucina Catalana.</i>	
TARTA QUESO e DULCE DE LECHE	7
Torta al formaggio fresco servita con il nostro "Dulce De Leche" crema di latte zucchero e vaniglia. <i>"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 "Día internacional de la Tarta De Queso".</i>	
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.	

APERITIVOS Y COCKTAILS

APEROL SPRITZ	6
CUBA RON LEYENDA 5 AÑOS	7
MOJITO	8
CAIPIRINHA	8
PIÑA COLADA	8
MARGARITA	8
NEGRON	8
NEGRONI SHAGLIATO	8
CAMPARI SPRITZ	8
TEQUILA SUNRISE	8
GIN TONIC GIN HORDES	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, Vin

12€



CASAJUAN

aperitivo♥s tapas paella y brasas

02 83974208



www.casajuan.it