

Menú Acebo

Aperitivo de bienvenida

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. Ensalada templada de queso de cabra con lechuga variada, tomates cherry y cebolla caramelizada*
- 3. Revuelto de huevos de corral con picadillo de matanza*
- 4. Calamares a la romana*
- 5. Croquetones de Jamón caseros*
- 6. Cuchara Juaneca (Información en la última página)*

Segundos a elegir (Individual):

Confit de pato al horno

Carrilleras Ibéricas estofadas al vino tinto

Dorada a la bilbaína

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: 36,50€ IVA Incluido

Menú Madroño

Aperitivo de bienvenida

Entradas a compartir para cada 4 personas:

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

- 1. Ensalada de pimientos asados en horno de leña con cebolla dulce y ventresca de atún en aceite de oliva virgen extra*
- 2. Huevos rotos de corral con jamón Ibérico*
- 3. Croquetones de queso Idiazábal caseros con salsa de tomate*
- 4. Revuelto de morcilla fresca con huevos de corral y ajetes tiernos*
- 5. Setas silvestres al cabrales*
- 6. Cuchara Juaneca (Información en la última página)*

Segundos a elegir (Individual):

Entrecot de vaca vieja 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

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: 44,50€ IVA Incluido

Menú Olivo

Aperitivo de bienvenida

Entradas a compartir para cada 4 personas:

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

- 1. Tabla de quesos variados*
- 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 guarnición de patatas panaderas (Elegir una opción de las dos)

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

Merluza Juaneca con gambas, pimiento asado y patatas al vapor

Lubina a la Bilbaína

Postre:

Postre especial 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: 54,50€ IVA Incluido

Menú Roble

Aperitivo de bienvenida

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. 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 vieja madurada 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 con copa de cava rose para brindar, café y licor

Bebidas incluidas y bodega durante la comida:

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

Precio del menú: 69€ 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.

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

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

- 1. Garbanzos con tocino de la Abuela*
- 2. Salmorejo Cordobes con picadillo de huevo y Jamón*
- 3. Judías Pintas de Tolosa con sus sacramentos*
- 4. Garbanzos con callos*
- 5. Callos al estilo Juaneca*
- 6. Fabada Asturiana con su compango*
- 7. Judi3n con rabo de toro*
- 8. Garbanzos a la Marinera*
- 9. Rissoto de Setas y Gambas*

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

- 10. Patatas con Bogavante*
- 11. Crema de Necora*
- 12. Verdinas a la marinera*

En el menú roble en la opción de entrantes podrán elegirse cualquiera de los entrantes, excepto el nº9 y nº 10, que no podrán seleccionarse conjuntamente en el mismo menú.

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