

## MENUS

### Menú ejecutivo

---

**Aperitivo de la cocina de Juan Moreno**

**Salmorejo con jamón ibérico y huevo duro**

**Paté de faisán en aceite de oliva Virgen Extra**

**A ELEGIR: Consultar plato del día (Guisos o Arroz Negro), Carrillada de Cerdo Ibérico, Patatas con huevos estrellados y jamón ibérico, Pescado del día o Revuelto de Bacalao**

**A ELEGIR: Sorbete de Limón o Tiramisú**

**Una bebida incluida en el menú (Agua, copa de cerveza, copa vino de la casa o refresco, dentro de estas opciones la de menor valor)**

**Se sirve a mesas completas.**

**Precio:29,50**

### Menú de Clásicos

---

**Aperitivo especial de la cocina de Juan Moreno**

**Tomate Lobello, bonito en salazón y helado de ajoblanco**

**Bombon de Foie con frutos rojos**

**Crocanti de gambas**

**A elegir: Arroz con bogavante, Arroz con Rabo de Toro, carne o pescado de nuestra carta**

**Postre a elegir de nuestra carta**

**Solomillo + 5 euros**

**Presa de Angus +8**

**Chuletón: suplemento según peso**

**Surtido de postres + 3 euros**

**Bebidas no incluidas. Se sirve a mesas completas.**

**Precio:45**

Disponemos de carta de alérgenos. Nos sumamos a la lucha contra el desperdicio alimentario. Estaremos encantados de prepararle su comida no consumida para llevar. Recuerde que puede traer su propio envase de casa de forma gratuita o, si lo prefiere, adquirir uno de nuestros envases de plástico por 0,15 céntimos (según establece la Ley 7/2022 de Residuos)genos para quien lo solicite

[www.restaurantejuanmoreno.es](http://www.restaurantejuanmoreno.es)



Juan Moreno  
RESTAURANTE

## NUESTRA CARTA

### Para picar por unidad

<b>Aperitivo y pan</b>	<b>3</b>	<b>Crocanti de gambas</b>	<b>5</b>
Maridaje Sugerido: Ceba Conini	5,5		
<b>Croqueta de Salmón Flambeado (2 unidades)</b>	<b>4,5</b>	<b>Anchoa de Santoña 0,0</b>	<b>3'50</b>
<b>Croqueta casera de jamón ibérico</b>	<b>2,95</b>	<b>Esferas de Txogitxu estofado y arroz</b>	<b>5</b>
<b>Croqueta casera de jamón ibérico sin gluten</b>	<b>2,95</b>	<b>Bombón de Foie con Frutos Rojos</b>	<b>10</b>
		Maridaje Sugerido: Tokaj	6
<b>Croqueta de chipirón en su tinta</b>	<b>2,95</b>	<b>Crujiente de rabo de toro</b>	<b>7</b>

### Ensaladas

### Entrantes

<b>Tomate Lobello con Melva en aceite</b>	<b>14</b>	<b>Revuelto de Bacalao</b>	<b>16</b>
<b>Tomate Lobello, bonito en salazón y helado de ajoblanco</b>	<b>17</b>	<b>Tartar de de atún rojo</b>	<b>23'50</b>
		Maridaje Sugerido: Cristina Cavache	5,5
<b>Tomate con ventresca</b>	<b>18'90</b>	<b>Paté de faisán en AOVE</b>	<b>16</b>
<b>Ensalada de salmón, tomate y espuma de anchoas</b>	<b>17'90</b>	<b>Ceviche de Lubina</b>	<b>17</b>
<b>Verduras asadas con anchoas y salsa romesco</b>	<b>17</b>	<b>Canelones de ciervo gratinados</b>	<b>17,90</b>
<b>Tomate almeriense con 4 anchoas</b>	<b>21</b>	<b>Fritura de Pescado Variado</b>	<b>16</b>
<b>Verduras plancha con salsa romesco</b>	<b>16'90</b>	<b>Patatas a lo pobre con huevos estrellados y jamón ibérico</b>	<b>16</b>
<b>Salmorejo con jamón ibérico y huevo duro</b>	<b>6</b>	<b>Surtido de Croquetas (2 Chipiron, 2 Jamón y 2 Crocanti de Gamba)</b>	<b>16</b>

Disponemos de carta de alérgenos. Nos sumamos a la lucha contra el desperdicio alimentario. Estaremos encantados de prepararle su comida no consumida para llevar. Recuerde que puede traer su propio envase de casa de forma gratuita o, si lo prefiere, adquirir uno de nuestros envases de plástico por 0,15 céntimos (según establece la Ley 7/2022 de Residuos)genos para quien lo solicite

## Carnes elaboradas y a la piedra

<b>Solomillo de Vacuno (220 g)</b>	<b>29</b>	<b>Presa ibérica de Guijuelo y ajitos fritos</b>	<b>23,50</b>
<b>Presa de Angus (380 g) a la piedra</b>	<b>33</b>	<b>Cordero asado en su jugo con cous-cous</b>	<b>24</b>
		Maridaje Sugerido: Paco Palomillo	5
<b>Chuletón de vacuno a la piedra</b>	<b>75€/Kg</b>	<b>Carrillada de cerdo ibérica</b>	<b>20</b>
Maridaje Sugerido: Caballo Español Plata	8,5		
<b>Volcán de rabo de toro y patatas</b>	<b>25</b>	<b>Salsa de pimienta</b>	<b>3,5</b>
Maridaje Sugerido: Virazon	8,5		

## Pescados y Mariscos

<b>Preguntar pescado del dia .....</b>		<b>Gamba de Garrucha 250 gr.</b>	<b>52</b>
<b>Tataki de atún de almadraba</b>	<b>24,90</b>	<b>Pescado a la sal (2 raciones)</b>	<b>49</b>
<b>Merluza en salsa marinera con almejas</b>	<b>25</b>	<b>Lomo de bonito encebollado</b>	<b>18,90</b>
<b>Lomo de Bacalao con Tomate confitado</b>	<b>21</b>	<b>Salmón en salsa de Cava</b>	<b>19</b>
Maridaje Sugerido: Lebeche	6,5		

## Arroces y Sopas

<b>Arroz negro (Jibias, langostinos y Almejas)</b>	<b>20 p/p</b>	<b>Arroz con Rabo de Toro y Setas</b>	<b>23 p/p</b>
Para un mínimo de dos personas. El precio está marcado por persona		Para un mínimo de dos personas. El precio está marcado por persona	
<b>Arroz con bogavante</b>	<b>26 p/p</b>	<b>Sopa de Picadillo con huevo, jamón y pan tostado</b>	<b>8</b>
Para un mínimo de dos personas. El precio está marcado por persona Maridaje Sugerido: La Escribana	7		

Disponemos de carta de alérgenos. Nos sumamos a la lucha contra el desperdicio alimentario. Estaremos encantados de prepararle su comida no consumida para llevar. Recuerde que puede traer su propio envase de casa de forma gratuita o, si lo prefiere, adquirir uno de nuestros envases de plástico por 0,15 céntimos (según establece la Ley 7/2022 de Residuos)genos para quien lo solicite