



Casa



San Juan



TODA NUESTRA CARTA
SIN GLUTEN

ENTRANTES STARTERS

Zamburiñas a la gallega <i>Grilled Scallops with Galician sauce</i>	15,00€
Jamón ibérico selección cortado a cuchillo <i>Premium Iberian ham</i>	20,50€
Tabla de quesos nacionales degustación <i>National cheese</i>	20,00€
Croquetas de jamón ibérico <i>Iberian ham croquettes</i>	12,50€
Croquetas de queso azul y nueces <i>Blue cheese and walnut croquettes</i>	12,50€ NUEVO
Patatas alibrava <i>Spicy potatoes with alioli</i>	11,40€
Torreznos Casa San Juan <i>Casa San Juan torreznos</i>	12,50€
Huevos rotos con jamón o con chistorra Arbizu <i>Eggs with ham or Arbizu chistorra</i>	11,50€
Callos a la madrileña <i>Madrid style trip</i>	11,50€
Ensaladilla rusa, ventresca, encurtidos y papadum <i>Olivier salad, tuna belly, pickles, papadum</i>	14,50€
Tortilla de patata con cebolla <i>Spanish omelette with onion</i>	9,50€
Berenjena en tempura <i>Tempura eggplant</i>	9,00€
Pimientos de padrón <i>Padrón peppers</i>	8,00€
Boquerones en vinagre y patatas <i>Anchovies in vinegar with potatoes</i>	12,50€
Gambones al ajillo <i>Garlic prawns</i>	12,90€
Taco de chopitos con tajín <i>Baby squid taco with tajine</i>	14,90€ NUEVO
Fingers de pollo <i>Chicken fingers</i>	12,50€ NUEVO

UD. EXTRA 6,50€

SALUDABLE HEALTHY

Flor de alcachofa confitada con huevo y parmesano <i>Candied artichoke flower with egg and parmesan</i>	9,50€
Ensalada César de pollo <i>Caesar salad with chicken</i>	13,40€
Ensalada de burrata, tomate y salsa <i>Burrata, tomato and sauce salad</i>	12,90€ NUEVO
Taco vegano Beyond Burger, guacamole y pico de gallo <i>Vegan taco with Beyond Burger, guacamole, pico de gallo</i>	13,00€
	UD. EXTRA 6,50€

ARROCES RICE

Paella con pollo campero <i>Paella with farm chicken</i>	19,00€
Paella de marisco <i>Paella with shellfish</i>	22,50€
Paella de verduras <i>Paella with vegetables</i>	19,00€
Arroz con pulpo <i>Rice with octopus</i>	20,00€

CARNES MEAT

Rabo de ternera estofado con patatas fritas <i>Braised oxtail with chips</i>	16,40€
Carrilleras de cerdo en salsa con ensalada y arroz <i>Pork cheeks in sauce with salad and rice</i>	16,40€
Lagarto de cerdo ibérico con patatas fritas y pimientos del padrón <i>Iberian pork lizard with chips, Padrón peppers</i>	17,00€
Entrecot Simmental madurado 375 gr con patatas fritas y pimientos del padrón <i>Matured Simmental entrecote (375 grams) with chips, padrón peppers</i>	24,00€
Cachopo de ternera, jamón ibérico, queso gouda y trufa <i>Veal cachopo, Iberian ham, gouda cheese, truffle</i>	22,40€
Steak tartar y patatas fritas <i>Steak tartar and chips</i>	19,00€
Taco de panceta a baja temperatura o cochinita pibil con mayonesa de chipotle <i>Taco of bacon in low temperature or Cochinita Pibil, chipotle mayonnaise</i>	13,00€
	UD. EXTRA 6,50€
Hamburguesa de pollo crujiente con salsa barbacoa, queso cheddar fundido, bacon ahumado y cebolla caramelizada <i>Crispy chicken burger with barbecue sauce, melted cheddar cheese, smoked baco, caramelized onion</i>	15,00€
Hamburguesa de vaca frisona con mayonesa de jalapeño con patatas fritas <i>Frisian cow hamburger with jalapeño pepper mayonnaise, chips</i>	15,00€
Hamburguesa vegana beyond burger con cebolla, tomate, huevo, patatas fritas <i>Vegan burger Beyond with onion, egg, chips</i>	15,00€

PESCADOS FISH

Ceviche de corvina y langostino NORAY
con leche de tigre de maracuyá **17,40€**
Sea bass ceviche and Noray prawn with passion fruit tiger milk

Bacalao frito con salsa de tomate **23,40€**
Fried cod with tomato sauce

Calamares a la andaluza **13,40€**
Squids at Andalusian style

Sepia a la plancha con alioli **15,00€**
Grilled cuttlefish with alioli sauce

Pulpo a la parrilla con chimichurri y cremoso de patata **23,00€**
Grilled octopus with chimichurri, creamy potato

Tartar de salmón, encurtidos y aguacate **16,90€** NUEVO
Salmon tartare, pickles and avocado

Tataki de salmón, aguacate y sésamo **17,50€** NUEVO
Salmon tataki with avocado and sesame seeds

Salmón a la plancha **16,90€**
Salmon on the griddle

POSTRES DESSERTS

Banoffee **7,50€**
Banoffee

Flan de huevo **7,50€**
Egg flan

Nata, merengue y bizcocho de melindro (cotton de Escribá) **8,90€**
Cream, meringue and ladyfinger cake (cotton de Escribá)

Tarta de la casa **7,50€** NUEVO
House cake

CAFÉS Y TÉS NESPRESSO

Café solo/cortado **2,10€**
Espresso/with dash of milk

Café con leche **2,50€**
Coffee with milk

Capuccino **3,00€**

Latte Macchiato **3,50€**

Café bombón **4,50€**
Coffee with sweetened condensed milk

Café carajillo **5,00€**
Coffee with a dash of liqueur

Té Earl Grey **2,90€**

Té Minthy Herbal **2,90€**

VINOS WINE

Rioja COPA **3,90€** / BOTELLA **16,90€**

Ribera COPA **4,30€** / BOTELLA **18,00€**

Vino tinto de la casa COPA **3,20€** / BOTELLA **15,00€**

Blanco gallego de autor COPA **3,40€** / BOTELLA **16,00€**

Verdejo COPA **3,90€** / BOTELLA **16,90€**

MENÚ INFANTIL CHILDREN'S MENU

Fingers de pollo **12,50€** NUEVO
Chicken fingers

Pasta napolitana **10,50€** NUEVO
Neapolitan pasta

Hamburguesa de pollo con patatas fritas **12,50€** NUEVO
Chicken burger with fries

Pizza de jamón york y queso **11,40€** NUEVO
Ham and cheese pizza

PAN BREAD

Pan de queso sin gluten (5 uds.) **3,50€**
Gluten free cheese bread

Pan de mesa sin gluten **2,00€**
Gluten free bread

CERVEZAS BEERS

Cerveza Alhambra Rubia CAÑA **2,00€** / DOBLE **3,90€**
Alhambra lager beer

Cerveza clara Alhambra CAÑA **2,00€** / DOBLE **3,90€**
Alhambra beer with lemon

Mahou tostada 0,0 **4,00€**
Mahou beer 0,0

Cerveza sin gluten artesanal **4,90€**
Gluten-free craft beer

REFRESCOS SOFT DRINKS

Tónica **2,20€**
Tonic water

Agua natural **3,50€**
Water

Agua con gas **3,50€**
Carbonated water

Coca-Cola/Coca-Cola Zero **3,90€**

Sprite **3,90€**

Aquarius Limón / Naranja / Melón Rojo **4,20€**

Fuze Tea Limón / Maracuyá **4,20€**

Zumo Naranja / Melocotón **3,90€**

BEBIDAS DRINKS

Sangría **4,50€**
Sangria

Tinto de verano **4,50€**
Summer wine

Vermut de grifo **3,00€**
Vermouth

Mojito de maracuyá **5,00€**
Passion fruit mojito