

JUANA LA LOCA

MADRID · 2001

RECOLETOS 10 · SALAMANCA · MENORCA 3 · RETIRO

Recomendamos pedir varios platos y compartirlos para degustar

Pintxos de Autor

Nuestra Tortilla de Patata · FIRMA DE LA CASA ♦ <i>Tres horas y media a fuego lento, cebolla confitada, textura sedosa. Temperatura ambiente para recibir mejor los sabores</i>	5,5	Hatzu Tuna · EL MÁS PEDIDO ♦ <i>Sándwich de atún rojo empanado en pankó, mayonesa de kimchi, coronado con huevas de trucha</i>	26,5
Foie Gras Extra de Chalosse <i>A la plancha, confitura de higos casera, pan de nuez</i>	23	Roast Beef con Foie Mi-Cuit <i>Manzana asada, rúcula, suave mayonesa, patatas fritas</i>	18,5
El Increíble Huevo Confitado Trufado <i>Aroma de trufa, chicharrón de Cádiz, pan bao frito</i>	9	Mollejas de Ternera a la Plancha <i>Chimichurri ahumado, queso Havarti fundido, pan rústico</i>	19,5
Solomillo de Buey <i>Huevo de codorniz, pimientos de Gernika</i>	19,5	"Ravioli" de Boletus <i>Yema de huevo, muselina de espárrago blanco, trufa negra rallada</i> VEGETARIANO	17,5
Salmón Ahumado <i>Origen Galicia</i> <i>Mayonesa al curry, escarola, pasas, pipas de girasol, pan de semillas, encapado en eneldo</i>	9	Alcachofas a la Plancha <i>Parmesano en lascas, ajos suaves confitados</i> VEGETARIANO	14,5
Sardinas Ahumadas <i>Origen Galicia</i> <i>Burrata, chutney de tomate y cardamomo</i>	14,5	Crepe de Espinacas con Gulas <i>Espárragos trigueros, tomate natural, mayonesa de campo</i>	10
Ensaladilla Rusa de la Casa <i>Colas de cangrejo de río fileteadas, cilantro, huevas de trucha</i>	12		
♦			
Tartar de Atún Rojo con Perlas de Wasabi Japonés <i>Atún de aleta azul, aguacate, sésamo tostado</i>	24	Tiradito de Corvina Trufado <i>Láminas frescas, emulsión de trufa negra casera, aliño cítrico</i>	20
Tarta de Cebolla al Vino Tinto con Queso de Cabra — <i>Estilo La Huella, José Ignacio</i> <i>Queso de cabra horneado, cebolla caramelizada con reducción de Rioja</i>	16	Carpaccio de Berenjena y Calabacín <i>Parmesano, pipas de calabaza, aceite al humo. Estilo plancha Honshú</i> VEGETARIANO	14
Ensalada de Temporada <i>Rúcula, toffu teriyaki crujiente, tomates cherries, aguacate, miel, jengibre, cebolla encurtida, cítrico</i> VEGETARIANO	17		
♦			
Jamón Ibérico de Bellota con Pan Tumaca <i>Jamón curado premium, pan con tomate natural, aceite virgen extra, láminas de pan</i>	26	Tabla de Quesos <i>Manchego curado, azul Valdéon, parmesano, cabra, mermelada artesanal. Estilo Forsifassio</i>	21
Hummus <i>Crujientes de pan de pita, aceite de sésamo artesanal</i> VEGANO	13		

La cocina cierra a las 16:15 en el servicio de mediodía y a las 23:15 en el servicio de noche. Te recomendamos ordenar con anticipación para disfrutar de toda la carta. Alergias e intolerancias: consulte con nuestro equipo · Precios con IVA incluido

JUANA LA LOCA

MADRID · 2001

RECOLETOS 10 · SALAMANCA · MENORCA 3 · RETIRO

Del Mar

Pata de Pulpo a la Plancha <i>Pulpo a la plancha, patatas causa con crema suave de ají amarillo</i>	32	Ceviche de Corvina <i>Lomo de corvina, crujiente de batata, rábano blanco, algas, maíz tostado, leche de tigre</i>	23
Niguiris de Anguila Teriyaki con Foie Gras · FIRMA DE LA CASA <i>2 unidades, elaboración artesanal al momento</i>	21	Mejillones al Vapor con Crema de Curry Verde <i>Crema de curry verde, vino blanco, patatas fritas · Solo fines de semana</i>	24
Soft Shell Crab en Mollete <i>Cangrejo en tempura, algas, cebolleta, pepino, bacon, mayo de cebollino</i>	20	Fideuá Negra con Butifarra de Calamar <i>Fideuá en su tinta, butifarra de calamar artesanal, alioli suave</i>	19

De la Tierra

Chuletón Argentino a la Brasa <i>Lomo bajo premium argentino a la brasa, patata plomo con queso Havarti curado fundido. 500 gr. Para compartir</i>	41	Secreto Ibérico <i>Sobrasada, pimientos de Gernika, reducción de PX</i>	24,5
Rabo de Toro <i>12 horas de cocción, deshilachado en medallones con su salsa, patatas confitadas</i>	25,5	"El Chivito" <i>Solomillo de buey, panceta ibérica, mayonesa, lechuga, huevo frito, Havarti, jamón de York</i>	22,5
Huevos Rotos con Trufa y Panceta <i>Trufa negra premium rallada al momento, panceta ibérica crujiente</i>	16,5	Fajita de Rabo de Toro <i>Barbacoa de tomates secos, provolone fundido, rúcula, arroz inflado, lima</i>	16,5
Risotto a la Trufa <i>Setas de temporada, parmesano, trufa negra premium</i> VEGETARIANO	18,5	Gnocchi Soufflés al Gorgonzola <i>Masa artesanal, gratinados al momento, gorgonzola DOP</i> VEGETARIANO	17,5
Buñuelitos de Espinacas y Cheddar <i>5 unidades</i> VEGETARIANO	15		

Postres

Volcán de Dulce de Leche — Estilo La Huella, José Ignacio PEDIR AL INICIO <i>Volcán tibio de dulce de leche, helado rústico de coco artesanal. Una vez ordenado no se puede cancelar</i>	13	Pastel de Limón <i>Casero, glaseado suave, merengue tostado</i>	10
Tarta de Zanahoria y Jengibre <i>Jengibre confitado, crema suave de yogur griego</i>	10	Sorbete de Piña con Espuma de Coco <i>Piña fresca de temporada, espuma ligera de coco, sin agregados de azúcar</i>	10

Los turnos de comida son de 1h 30' · Alergias e intolerancias: consulte con nuestro equipo
La cocina cierra a las 16:15 en el servicio de mediodía y a las 23:15 en el de noche. Te recomendamos ordenar con anticipación.

JUANA LA LOCA

MADRID · 2001

RECOLETOS 10 · SALAMANCA · MENORCA 3 · RETIRO

Vinos por Copa y Generosos

ESPUMOSO · CAVA

Juve & Camps Xarel·lo 6

BLANCOS

Viñaldena Verdejo 5

Mar Adentro Godello 6

Pionero Albariño 6

ROSADO & TINTO

A de Arinzano Rosado 5

G. Segura Crianza Rioja 5

Vegantigua Ribera 6

Agrícola Cadalso Madrid 5

GENEROSOS · APERITIVOS · DULCES

Tío Pepe — Fino en Rama 5

Manzanilla Lustau 5

Palo Cortado 6

Vermut Izaguirre Gran Reserva 5

Oporto 6

PX — Pedro Ximénez 7

Bodega — Botellas

CHAMPAGNE & CAVA

Delamotte Brut (Chardonnay, Pinot Noir) 68

Juve & Camps Essential 28

BLANCOS — RÍAS BAIXAS & RUEDA

Eidosela (Albariño) 26

Jardín de Lucía (Albariño) 27

O Luar Do Sil (Godello) 29

Quinta Apolonia (Verdejo) 29

Belondrade y Lurton (Verdejo) 70

Marqués de Riscal (Sauvignon Blanc) 29

ROSADO

A de Arinzano (Tempranillo) 27

TINTOS — RIOJA

La Montesa Crianza (Garnacha) 27

Marqués de Riscal Reserva 38

Muga Crianza (Tempranillo, Garnacha) 40

Marqués de Murrieta Reserva 43

RIBERA DEL DUERO

Emilio Moro Crianza 38

Bosque de Matasnos Etiqueta Blanca 45

Pago de Los Capellanes 43

D.O. BIERZO · MADRID

Pétalos (Mencia · Bierzo) 30

Licina (Cab. Sauv., Syrah, Tempranillo) 40

Abadía Retuerta S.E. (VT Castilla y León) 45

VINOS ESPECIALES

Preguntar por nuestra selección especial

Music Bar · Juana La Loca Retiro — Menorca 3 · A partir de las 00:00 h

¿Seguimos la noche? Nuestro Music Bar en Menorca 3 abre a partir de medianoche. Consumición incluida a elección: una copa, una copa de vino, un doble de cerveza o un refresco (12€).



JUANA RECOLETOS
@JUANALALOCA_PINTXOSBAR

Descubre nuestra
agenda musical y
sigue la noche con
nosotros



JUANA RETIRO
@JUANALALOCARETIRO

No se admiten billetes superiores a 200 · El servicio de café puede no estar disponible según operativa

JUANA LA LOCA

MADRID · 2001

RECOLETOS 10 · SALAMANCA · MENORCA 3 · RETIRO

Carta de Copas

Cócteles elaborados al momento con destilados premium

PRECIO ÚNICO POR COPA TRAGO

12

Whisky Sour

Moscow Mule

Negroni

Paloma

Margarita

Mojito

Daiquiri

Piña Colada

Cosmopolitan

Old Fashioned

Manhattan

Sex on the Beach

Music Bar · Juana La Loca Retiro — Menorca 3 · A partir de las 00:00 h

La permanencia o entrada al Music Bar incluye una consumición por persona a elección: una copa, una copa de vino, un doble de cerveza o un refresco (12€). Si al finalizar la cena deseas quedarte, se añade a tu cuenta. Si vienes directamente al Music Bar, se abona al entrar y se retira en barra.

Precios con IVA incluido · No se admiten billetes superiores a 200