

GOLDEN CAZA JUAN®

Caza Juan, Carnes con Oro

Nuestras Carnes con Oro
Excelente Exclusividad en su Mesa



Carnes de Caza a la Brasa con ORO

De nuestros Montes y Sierra Norte de Sevilla

Preguntar carne del día: Venao, Jabalí, Gamo, Corzo, etc.

€ 1 persona - 2 personas



Solomillo, Lomo *Con Oro*.....80,00.€ - 160,00.€

GOLDEN CAZA JUAN®

Gracias por Ser Caza Juan

Pida nuestra exclusiva Carta de Vinos.



Reservas y Pagos Online
desde www.cazajuan.com
Bizum al 689342270

CERTIFICADO DE GESTIÓN DE ALÉRGENOS

Este establecimiento dispone de información sobre las sustancias que pueden producir alergias e intolerancias alimentarias. Puede acceder a la información a través del código QR o preguntar a nuestro personal.

This establishment has the allergen information available to consumers attending to RD 126/2015 and with EU Regulation N.1169/2011. Information available through the QR code or please ask staff for assistance.

CERTIFICADO otorgado por la adecuación del establecimiento al sistema de GESTIÓN, EVALUACIÓN e INFORMACIÓN de alérgenos conforme a la normativa aplicable. (RD126/2015, de 27 de febrero y Reglamento de la UE 1169/2011, de 25 de octubre, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor) Certificado válido hasta 09/03/2021

@cazajuan @cazajuansevilla
689 342 270



COLABORAMOS CON



Sugerencias del día: Plato 13.80€ / Media Ración 18.80€

Entrantes

Caseros y Artesanos

€ 2 Personas - 4 Personas

Carpaccio de Venado con virutas de foie.....19,80.€
y macerado con balsámico y PX



Carpaccio Tarantelo de Atún rojo, S. Caviar, Mahonesa y Pistachos.....19,80.€



Anchoas del Cantábrico caseras.....4,50.€ / unidad

Grandes anchoas que vienen enteras en salazón, nosotros las limpiamos y ponemos en aceite de oliva virgen. Acompañamos con salmorejo y rebanaditas de pan calentito.



Torta del Casar, queso al horno fundido.....16,80.€ - 20,80.€

Para untar en rebanaditas de pan crujiente.



Foie de Pato casero, al natural y calentito con un toque de PX.....25,80.€



Paté de Cacería. Venado al PX Jabalí con Setas y Perdíz.....12,80.€ - 16,80.€



Croquetas Surtidas Preguntar la Variedad.....10,80.€ - 16,80.€



Cochifrito ibérico Lechal Macerado y
Frito en Aceite de Oliva Virgen.....13,80.€-18,80.€



Pulpo a la Brasa, terminado a la Gallega.....28,90.€

Nuestras Chacinas Ibéricas

de Montanera Producción Propia

Jamón Ibérico de Bellota "Reserva".....18,80.€ - 26,80.€

D.O. de Extremadura y Huelva, más de 4 años de curación. Media Ración 60gr Ración 90gr



media ración 90gr - ración 160gr

Caña de Lomo de Bellota "Reserva de Montanera".....17,80.€ - 26,80.€

Lomito Ibérico de Bellota Ahumado.....17,80.€ - 26,80.€



Queso Puro de Oveja artesano. Viejo y Picante 3 variedades.....13,80.€ - 20,80.€



Surtido de Chazina Ibérica "Caza Juan".....18,80.€ - 26,80.€



Salchicón o Chorizo Ibérico de Bellota.....12,00.€ - 17,80.€

Nuestros Mariscos

de las Marismas de Donana Huelva



Gambas Blancas al natural o plancha, número 0.....4.50€ unidad

Grandes, cocidas al instante



Sugerencias del día: Plato 13.80€ / Media Ración 18.80€

Setas de Temporada

Naturales y silvestres preguntar

€ 2 personas - 4 personas

Boletus, Níscalos. Gurumelos, Faisanes de Chopo, Amanitas.....15,80€ - 22,80€



Nuestras Ensaladas

y Verduras de la Huerta

€ 2 personas - 4 personas

Ensalada Mixta.....11,80€ - 16,80€

Lechuga, Tomate, Cebolla, Huevo, atún y Espárragos



Ensalada de Cazería con Perdíz en Escabeche.....13,80€ - 21,80€

Lechuga, Tomate, Cebolla, Huevo duro y Espárragos



Tomate de los Palacios.....11,80€ - 18,80€

con Melva, Ventresca o Vientre de Bonito rallado



Tomate de los Palacios.....15,80€ - 25,80€

con taco de lomo de jabalí en escabeche, invierno o verano

Nuestras Cazuelas

Tradicionales

€ 1 persona - 2 personas

Cazuela Silvestre con huevos cuajados de nuestro corral.....13,80€ - 21,80€

Tagarinas, Amargenos o trigueros, cardillo, boletus, achicoria



Cazuela de Trigueros con huevos cuajados de nuestro corral.....13,80€ - 21,80€



✓ *Complementado con Pimentón, Pan y Ajo frito*

Revueltos o Salteados

de la Caza con huevos de nuestro corral

€ 1 persona - 2 personas

Caza Juan.....11,80€ - 18,80€

Boletus, Pimiento del Piquillo, Cardillo, Ajos Porros, Achicoria y Gambas



Ibérico de la Sierra.....11,80€ - 18,80€

Presa Ibérica, Boletus, Pimientos del Piquillo, Cardillos, Ajos Porros y Achicoria



Sugerencias del día: Plato 13.80€ / Media Ración 18.80€

Arroces

La Estrella de la Caza

Arroces de Cacería min. 2 personas

 Perdiz desmenuzada y picante si lo desea.....15,80.€ X comensal

 Conejo desmenuzado y picante si lo desea.....15,80.€ X comensal

 Pato demenuzado y picante si lo desea.....15,80.€ X comensal

 Campero.....14,80.€ X comensal
Tagarninas, carne de monte, venado, jabalí y cortado a taquito sin huesos

La Especialidad

de la Caza

Nuestros Arroces llevan un sofrito con verduras naturales y aceite de oliva virgen extra.
Los caldos de carne o marisco son guisados a fuego lento,
La carne de caza es cocinada en olla a fuego lento durante 2 horas, hasta que la carne se
despega del hueso y se encuentra en su punto.
Se apartar y se desmenuza del hueso para integrarla al final.

Sofrito, caldo, desmenuzado de caza el secreto e imprescindible el mejor arroz de Sevilla.

Nuestros Arroces

Marineros min. 2 personas

 Marisco a banda limpio sin cáscaras.....15,80.€ X comensal

 Lomo de Bacalao.....20,80.€ X comensal

 Bogavantes.....25,80.€ X comensal



Sugerencias del día: Plato 13.80€ / Media Ración 18.80€

Carnes Guisadas

Monte y Caza de nuestras Dehesas

Andaluzas y Sierra Norte de Sevilla

✓ La carne de caza cuenta con propiedades nutricionales excepcionales. Debido a su bajo contenido en grasa y alto en proteínas. La carne de caza europea es una alternativa saludable.

€ Plato



Caldereta de Venado.....13,80.€



Jabalí con Setas de Cardo.....13,80.€



Perdiz en Salsa.....20,80.€



Conejo en Salsa.....20,80.€

Carnes de Caza

a la Brasa de nuestros Montes y Sierra Norte de Sevilla

✓ La hacemos entera a la brasa. quedando al punto, rojitas por dentro y muy tiernas, las trinchamos y servimos con plato caliente para poderla pasar más, quien así lo desee.

€ 1 persona - 2 personas

Preguntar por la carne del día: Venado, Jabalí, Gamo, Corzo, etc...



Solomillo, Lomo, Chuletillas, Codillo y Paletilla.....22,80.€ - 45,80.€

Pida Nuestras Carnes con Oro

Excelente Exclusividad en su Mesa



€ 1 persona - 2 personas



Solomillo, Lomo Con Oro.....80,00.€ - 160,00.€

Carnes

a la Brasa y Guisadas

de nuestras Dehesas Andaluzas. También en su Jugo

✓ En su jugo, las hacemos enteras en la brasa y se quedan rojitas por dentro y muy tiernas.

€ Plato

Pieza de Presa Ibérica de Bellota

a la Brasa en su Jugo...1 per...25,80.€...2 per...55,80.€

*Abierta o troceada.....1 pers...22,80.€...2 pers...45,80.€.

Pieza de Solomillo Ibérico de Bellota a la Brasa...1 persona...17,80.€

Carrillá Ibérica en salsa...1 persona...13,80.€



Cochinillo al Horno por cuartos POR ENCARGO.....2 pers. preguntar

Carnes de Ternera

+ de 30 días de maduración

Añojo de Retinto

€ 1 persona - 2 personas

Solomillo de ternera Retinto Añojo a la Brasa.....30,80.€ - 60,00.€

Entrecot de ternera de Retinto Añojo a la Brasa.....25,80.€ - 50,80.€

Solomillo de Toro de Lidia.....25,80.€ - 50,80.€

Carne roja de pura raza, que se alimenta en libertad exclusiva y absolutamente natural (pastos, arbustos, ramas, bellotas etc...) con exclusivo sabor a campo. La carne de Retinto, para dar lo mejor de su sabor y terneza, requiere de un periodo de tiempo llamado "MADURACIÓN" desde su sacrificio hasta su consumo. que debe de ser de 6 días

Piedra Caliente para terminar la carne a su gusto PÍDALA.

Pescados Frescos

de Huelva y Cádiz

 **Pez Espada a la Plancha.....15,80.€**



Lomo de Bacalao al horno en salsa española.

Sofrito de tomate, cebolla y pimientos naturales.

O a la Palncha con aceite de Oliva...1 pers...20,80.€...2 pers..40.80.€

 **Tarantelo de Atún Rojo de Almadraba a la plancha.....25,80.€**

 **Chipirón a la plancha.....13,80.€**



Choco Frito.....13,80.€

No olvide preguntar por nuestras SUGERENCIAS DEL DÍA, nuestra cocina está en constante evolución y creatividad, es por ello que todos los días, fuera de carta, nuestras cocineras y cocineros nos sorprenden con nuevas propuestas culinarias, sin duda la constatación de una cocina viva y personas que aman su trabajo y LA COCINA CON MAYÚSCULAS



*Catas de vinos y
Cenas maridajes*



Productos Gourmet
PRODUCTOS PARA LLEVAR
Calidad Garantizada



Las Denominaciones de Origen e Indicaciones Geográficas constituyen el sistema utilizado en nuestro país para el reconocimiento de una calidad superior, consecuencia de características propias y diferenciales, debidas al medio geográfico en el que se producen las materias primas, se elaboran los productos, y a la influencia del factor humano que participa en las mismas.

Precios válidos excepto error tipográfico



Sugerencias del día: Plato 13.80€ / Media Ración 18.80€

Postres

Caseros y Artesanos

 Flan con Galletas.....6,20.€

 Leche Frita Sin gluten y Sin Lactosa.....6,20.€

Piña Natural con Cointreau y Caramelo.....8,00.€

  Torrija Pan Brioche con Helado y toque de Luis Felipe.....8,50.€

Tartas

Caseras y Artesanas

 Tarta de Queso.....6,20.€

 Tres Chocolates.....6,20.€

 Tarta de La Caza.....6,20.€

Sorbetes

Naturales y Digestivos

 Limón, Mango, etc.....5,00.€

HELADOS (pedir la carta)

Copa de Helado

Especial de La Caza

€ 1 persona - 2 personas

  Turrón con Luis Felipe.....8,50.€ - 16,50.€

✓ Pida la exclusiva Carta de Vinos.



TODAS LAS
SALSAS LLEVAN:

 Altramuz
Lupine

 Apio
Celery

 Cacahuete
Peanuts

 Cereales
Cereals

 Crustaceos
Crustaceans

 Frutos secos
Nuts

 Huevos
Eggs

 

 Lacteos
Milk

 Molusco
Molluscs

 Mostaza
Mustard

 Pescado
Fish

 Sésamo
Sesame

 Soja
Soya

 Sulfito
Sulphites



Sugerencias del día: Plato 13.80€ / Media Ración 18.80€