



Juanyta ME MATA!

Sofisticación informal en pleno Barrio de Salamanca

Con un precioso local con terraza situado en pleno Diego de León, la calle más señorial del Barrio de Salamanca: Juanyta ME MATA! promete y, además, cumple con la idea de ofrecer al cliente gastronomía sofisticada, brillante y en constante evolución con las tendencias culinarias más innovadoras. Además de contar con una variada oferta de cócteles y un menú diario impecable (por 12€, se anuncia cada día en la web), también dispone de servicio a domicilio y un excelente catering que ha nacido por la abrumadora demanda de los clientes que solicitaban tener a “Juanyta” en su casa o en sus eventos. ¡Celebremos el mejor Food Style de Madrid! www.juanytamemata.com



Juanita nos recibe en una amplia y cosmopolita **terrazza urbana**, acondicionada tanto para el verano como para el invierno; Juanyta ME MATA! logra que los comensales gocen de sus exquisitos platos con la máxima comodidad y confort, dentro o fuera y que todos disfruten de una velada perfecta y siempre quieran volver.

Otro de los puntos fuertes de Juanyta ME MATA! son sus variados y numerosos menús. Dentro de la Selección se encuentra la carta Food Style y el Menú para Niños.

La carta Food Style se basa en diferentes recetas de toda la vida mezcladas con soluciones vanguardistas y está dividida en distintos apartados:

Para ir abriendo boca, arranca con la sección de entrantes tartares o carpaccios.



Tartar de Atún Rojo, 17€

En “Lo más vegetal” Juanyta ME MATA! ofrece múltiples opciones *veggie* para los que más cuidan de sí mismos y del planeta: La Burrata Aliñada, la Ensalada Tibia de Codorniz en Escabeche o la Ensaladilla Rusa con Ventresca... ¡Una auténtica gozada!

En el apartado “Muy español”, en el que destacan las exquisiteces propias del arte culinario de la tierra, tenemos mucho bueno: desde la Paleta Ibérica y el Pulpo, hasta las Zamburiñas gratinadas, pasando por los Huevos de Corral con perlas de trufa negra.

Pero no es todo, los fogones de Juanyta también se ocupan de reservar un hueco a los mejores sabores de fuera: Las Pizzas, el Risotto o las Gyozas son sólo algunas de las exquisitas sugerencias actualizadas y mejoradas en su cocina.



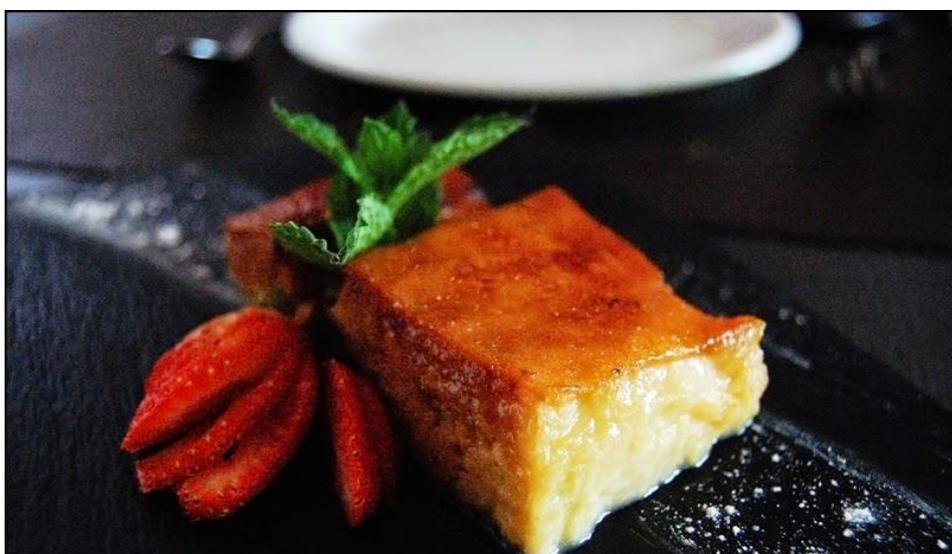
Zamburiñas gratinadas, 15 €

“Del horno de Juanyta”, salen manjares como el Cordero Asado a Baja Temperatura, el Muslo de Pollo de Caserío o las Costillitas Ibéricas Braseadas, entre otras placenteras ofertas.

En “Al punto” hacen su aparición estelar las carnes más succulentas y sabrosas, como el Chuletón de Vaca Gallega, el Entrecot de Ternera o la Hamburguesa de Buey, para los verdaderos amantes del yantar.

Y el mar...¿Existe una carta verdaderamente completa sin platos de mar? El Salmón de Islandia o la Sepia son algunos de los pescados y moluscos más destacados de la carta.

Por último...¡Los postres!La Torrija Caramelizada de Brioche y Yema Tostada y el Sorbete de Mango son ejemplos para pedirlos y morir tranquilo después de su experiencia.



Torrija Caramelizada de Brioche y Yema Tostada, 6,5 €

Menú grupos

Juanyta ME MATA! Ofrece una excelente solución para reuniones de empresa, familiares o de amigos: el “Menú Mundo Grupos 2018”. 5 cartas para grupos con los platos más significativos de ciudades con tanto arte culinario como Nueva York, Pekín, Tijuana y París. Pero, además, si el cliente prefiere un remix de comidas del mundo el “Menú Universal” se convertirá en la elección perfecta.

Servicio de Catering

La cocina del catering Juanyta ME MATA! está basada en productos frescos, siempre de primerísima calidad y en constante evolución con las tendencias gastronómicas más innovadoras. Donde lo saludable y lo más delicioso se dan la mano.

Mini- hamburguesas, canapés de distintos ingredientes, brochetas de todo tipo, verduritas y frutas en tarro, mini- bocadillos, croissants, cócteles, café... En definitiva, un sinfín de versátiles sugerencias dulces y saladas para conseguir el evento perfecto a la medida de todos los clientes.

Además, el catering de Juanyta ME MATA! cuenta con un equipo de personas que trabajan con mimo, entusiasmo y dedicación ofreciendo un perfecto servicio para que todo salga a pedir de boca. Aconsejan al cliente de la manera más comprometida y minuciosa posible, a la vez que le dan la libertad de escoger entre la ubicación de su evento, el estilo de los menús, la decoración y un sinfín de detalles más para lograr que el resultado sea óptimo.



Acerca de Juanyta ME MATA!

Juana Reinoso, propietaria de Juanyta ME MATA!, asegura que quien la conoce bien la define como una persona extrovertida, sencilla, elegante, cosmopolita y muy exigente. Y esa exigencia es la misma que ha querido trasladar a Juanyta ME MATA! su alma y su forma personal de sentir y ver la vida.

Calle Diego de León, 60 CP: 28006 Madrid

Teléfono: +34 91 219 21 65

Síguenos en:

 [/JuanytaMeMata](https://www.facebook.com/JuanytaMeMata)

 [@juanytamemata](https://www.instagram.com/juanytamemata)