


























Starters

	Half portion	
Anchovies in vinegar, olive oil, garlic and parsley 	4,00 €	6,60 €
Pickled sardines 		6,80 €
Manchego cured cheese 		6,00 €
Fuet (<i>Catalonian Sausage</i>) 		4,40 €
Croquettes    		6,65 €
Mediterranean sand eel  	7,30 €	14,60 €
Toast with garlic and tomato 		3,60 €
Anchovies of La Escala and toasted olive bread with tomato  		2,55 € / u.
Bread 		1,90 €

First Courses

House Salad 		11,00 €
Escalivada (Roasted sweet peppers, onions, tomato and eggplants)		10,00 €
Emporità cheese salad with dried fruits   	5,50 €	10,00 €
House Pate with plums and toastes bread 	5,00 €	7,65 €
Rock octopus salad with anchovy vinaigrette  	6,10 €	10,00 €
Escalivada and salt cod timbale (roasted vegetables)  		11,00 €
Charcoal-grilled squid on bed of iberian cured ham with vinaigrette of garlic and parsley		20,00 €
Charcoal-grilled octopus with paprika oil and es-carole bouquet  	12,90 €	20,00 €

Meat

Grilled Lamb with potatoes or roasted vegetables	18,50 €
Grilled steak with potatoes or roasted vegetables	23,50 €

Fish of our coast cooked in our wood-burning stone oven

Anchovies in vinegar, olive oil, garlic and parsley

Hake: *Tender meat and mid taste*

Black or White Fork Beard: *Tender meat and tasty*

Rockfish: *Tasty and medium tender meat*

Red seabream: *Very tasty, medium firm meat, very appreciated*

White seabream or Zebra seabrem: *Firm meat and pronounced taste*

Hogfish (Rascassa): *Firm meat and very tasty, very appreciated*

Small Red Scorpion Fishe: *Rock Fish, firm meat and very tasty*

Braize: *Medium firm meat and very tasty*

Sea Bream and Sea Bass: *Medium firm meat and tasty*

John Dory: *Medium firm meat, soft taste and very appreciated*

Sharpsnout: *Medium firm meat, pronounced taste and soft*

Common Pandora: *Medium soft meat with a light taste, very mellow and very aromathic*



Prices according to market. Ask him to our staff

We only serve fresh fish and we cannot assure to always have all the species. The fish are cooked in our stone oven with oak wood and served with potatoes, onion, tomato, garlic, and parsley, with a little bit of white wine and olive oil.

Casa Juanita

Vins Blancs/ Vinos Blancos/ White Wines/ Vin Blancs

D.O. Empordà

		
Vi de la casa blanc	13,50 €	2,60 €
Segadors (<i>Garnatxa blanca, Garnatxa roja i Muscat d'Alexandria</i>)	14,00 €	
Mar De Lluna (<i>Muscat d'Alexandria</i>)	15,00 €	
Vailet (<i>Garnatxa i Macabeu</i>)	14,50 €	
Vailet 50 cl. (<i>Garnatxa i Macabeu</i>)	9,40 €	
Verd Albera (<i>Garnatxa blanca, Muscat, Macabeu, Garnatxa roja i Chardonnay</i>)	18,00 €	
Blanc Pescador Joia Del Mar vi d'agulla (<i>Chardonnay i Xarel·lo</i>)	14,00 €	
Inspirador Castell de Perelada (<i>Garnatxa i Macabeu</i>)	15,50 €	3,60 €
Gerisema blanc Coop.Garriguella (<i>Garnatxa blanca</i>)	16,50 €	
Flor d'Alvera (<i>Muscat sec</i>)	18,50 €	

D.O. Catalunya

Doña Palaueta (<i>Chardonnay</i>)	17,50 €	
Mes Que Paraules (<i>Sauvignon Blanc, Garnatxa Blanca, Macabeu i Picapoll blanc</i>)	17,00 €	

D.O. Penedès

Blanc Tranquille Torelló (<i>Macabeu, Xarel·lo i Parellada</i>)	14,50 €	
Xarel·lo Castell Roig (<i>Xarel·lo</i>)	14,80 €	
So Blanc Xarel·lo Crianza 2021	19,40 €	
So de Mar 2021 Fermentat en Àmfora 2 mesos (<i>Xarel·lo i Muscat, Ecolò</i>)	19,90 €	
D'origen P5 Pere Ventura (<i>Muscat de gra petit</i>)	20,00 €	

D.O. Pla de Bages

Abadal Picapoll (<i>Picapoll</i>)	19,00 €	
-------------------------------------	---------	--

D.O. Costers del Segre

Agaliu Macabeu (<i>Macabeu ecològic</i>)	19,00 €	
--	---------	--

D.O. Alella

Marquès d'Alella Pansa Blanca (<i>Pansa Blanca</i>)	18,00 €	
---	---------	--

D.O. Castilla y León

Caraballas Viognier (<i>ecològic</i>)	25,00 €	
---	---------	--

D.O. Rioja

Amaren Barrica 2018 (<i>Viura i Malvasia</i>)	26,00 €	
---	---------	--

D.O. Rias Baixas

Mar de Frades 50 cl (<i>Albariño</i>)	15,00 €	
Mar de Frades (<i>Albariño</i>)	22,90 €	
Captura De Luz (<i>Albariño</i>)	17,00 €	3,60 €

D.O. Rueda



Palacio de Bornos (<i>Verdejo</i>)	15,50 €	3,60 €
--------------------------------------	---------	--------

D.O. Valdeorras

Ruchel (<i>Godello</i>)	18,00 €	
		10% IVA Inclós

Vins Negres /Vinos Tintos/ Red wines/ Vin Rouge

D.O. Empordà

		
Vi de la casa Criança	14,50 €	2,60 €
5 Finques Castell de Perelada (<i>Garnatxa Tinta, Syrah, Merlot, C.Sauvignon</i>)	19,00 €	
Finca Malaveïna 2018 Castell Perelada (<i>Merlot, C.Sauvignon, Syrah i Lledó</i>)	29,50 €	
Clos de les Dòmines Coop. Espolla (<i>Carinyera negra i Cabernet Sauvignon</i>)	19,00 €	
Finca Espolla (<i>Monastrell i Syrah</i>)	23,00 €	

D.O. Priorat

Inici (<i>Garnatxa, Carinyera, Syrah i Cabernet Sauvignon</i>)	21,70 €
--	---------

D.O. Montsant

Acústic (<i>Garnatxa i Samsò</i>)	20,00 €
-------------------------------------	---------

D.O. Catalunya

Tempranillo Doña Palaueta (<i>Tempranillo</i>)	17,00 €
--	---------

D.O. Ribera del Duero

Protos Crianza 2017 (<i>Tempranillo</i>)	25,00 €
--	---------

D.O. Rioja

Luís Cañas (<i>Ull de Llebre i Garnatxa / Tempranillo i Garnatxa</i>)	19,50 €
Amaren Tempranillo Reserva 2010	42,00 €
Amaren Selección Viñedos 2019	21,50 €

Vins Rosats /Vinos Rosados/ Rosé Wines/ Vins Rosés

D.O. Empordà

Vi de la casa Rosat	13,00 €	2,60 €
Inspirador Castell de Perelada	15,00 €	

A.O.C. Côtes de Provence

Romance (<i>Merlot, Cinsault i Garnatxa Negra</i>)	17,00 €
--	---------

Cava

Cava de la casa	14,00 €	3,00 €
Stars Brut Nature Cava Castell de Perelada	15,50 €	
Stars Rosé Brut Cava Castell de Perelada	15,50 €	
Castell Roig Xarel·lo Vermell 2018	22,40 €	
Perecaula Reserva Palau Brut Nature	20,00 €	
Cava Albet i Noya Brut Reserva (<i>ecològic</i>)	20,00 €	
Sabaté i Coca Reserva Familiar 105 mesos 2012 (<i>ecològic</i>)	39,00 €	
Sabaté i Coca Mosset Brut Nature 2016	22,00 €	
Pere Ventura Tresor Gran Reserva	23,50 €	

Avis a les persones amb al·lèrgies alimentaries o intoleràncies
Consulteu al nostre personal

Aviso para las personas con alérgias alimentarias o intolerancias
Consultad a nuestro personal

Information for people with food allergies or intolerances
Ask him to our staff

Information pour les personnes avec allergies ou intolérances alimentaires
Adresser-vous a notre personnel

