


























Entremeses

	Mitja ració
Boquerones en vinagre, aceite de oliva, ajo y perejil 	4,00€ 6,60€
Sardinas en escabeche 	6,80€
Queso Manchego curado 	6,00€
Fuet 	4,40€
Croquetas    	6,65€
Sonsos  	7,30€ 14,60€
Tostadas con ajo y tomate 	3,60€
Anchoas de La Escala y tostadas de pan de olivas con tomate  	2,55€ /u.
Pan 	1,90€

Entrantes

Ensalada de la casa 	11,00€
Escalibada	10,00€
Ensalada de queso "Empurità" y frutos secos   	5,50€ 10,00€
Paté de la casa con ciruelas 	5,00€ 7,65€
Ensalada de pulpo de roca con vinagreta de anchoas  	6,10€ 10,00€
Timbal de escalibada y bacalao  	11,00€
Calamar a la brasa sobre cama de jamón ibérico con vinagreta de ajo y perejil	20,00€
Pulpo a la brasa con aceite de paprika (pimentón) y buqué de escarola  	12,90€ 20,00€

Carnes

Cordero a la brasa con guarnición	18,50€
Entrecot a la brasa con guarnición	23,50€

Pescados de nuestra costa cocidos al horno de leña

Merluza: *Carne tierna y de sabor suave*

Brotola de Roca o Blanca: *Carne tierna y sabrosa al paladar*

Gallineta: *Carne semidura y sabrosa*

Besugo: *Carne semidura y sabor fino muy apreciado*

Sargo o Sargo Breado: *Carne dura y sabrosa, con sabor pronunciado*

Cabracho: *Carne dura y muy sabrosa, con sabor pronunciado*

Escorpora: *Pescado de roca, carne dura y de sabor intenso*

Remo: *Carne tierna, muy sabrosa y fina al paladar*

Dorada o Lubina: *Carne semidura y sabrosa*

Gallo de San Pedro: *Carne semidura y de gusto fino al paladar muy apreciado*

Sargo Picudo: *Carne semidura de sabor pronunciado y fino al paladar*

Page! *Carne semidura de gusto fino y suave al paladar*



Precios según mercado. Consultad a nuestro personal

Sólo servimos pescado fresco del día y no podemos garantizar tenerlos todos. El pescado se cuece al horno con leña de encina, y se condimentan con patatas, cebolla, tomate, ajo y perejil, todo regado con vino blanco y aceite de oliva.

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, Ecològic</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 intolerances alimentaires
Adresser-vous a notre personnel

