







Petits Entreteniments

		Mitja ració	
Seitons amb vinagre, oli d'oliva all i julivert		4,00€	6,60€
Sardines escabetxades			6,80€
Formatge "Manchego" curat	 <small>LACTEOS</small>		6,00€
Fuet	 <small>LACTEOS</small>		4,40€
Croquetes	    <small>LACTEOS HUEVOS</small>		6,65€
Sonsos	  <small>GRANOLERS COMPLETES</small>	7,30€	14,60€
Torrades amb all i tomàquet	 <small>GRANOLERS COMPLETES</small>		3,60€
Anxoves de l'Escala i torrades de pa d'olives amb tomàquet	  <small>GRANOLERS COMPLETES</small>		2,55€ /u.
Pa	 <small>GRANOLERS COMPLETES</small>		1,90€

Entrants

Amanida de la casa	 <small>ORA</small>		11,00€
Escalivada			10,00€
Amanida de formatge Emporità i fruits secs	 <small>MOSTAZA</small>  <small>LACTEOS</small>  <small>GRANOLERS COMPLETES</small>	5,50€	10,00€
Patè de la casa amb prunes	 <small>HUEVOS</small>	5,00€	7,65€
Amanida de pop roquer amb vinagreta d'anxoves	  <small>CRUSTACEOS</small>	6,10€	10,00€
Timbal d'escalivada i bacallà	  <small>HUEVOS</small>		11,00€
Calamar a la brasa sobre llit de pernil ibèric amb vinagreta d'all i julivert			20,00€
Pop a la brasa amb oli de paprika (pebre vermell) i bouquet d'escarola	 <small>CRUSTACEOS</small>  <small>GRANOLERS COMPLETES</small>	12,90€	20,00€

Carns

Xai a la brasa amb guarnició			18,50€
Entrecot a la brasa amb guarnició			23,50€

Peixos de la nostra costa cuits al forn de llenya

Lluç: *Carn tendre i de gust suau*

Molla Blanca o Negra: *Carn tendre i gustosa al paladar*

Panegal: *Carn semidura i gustosa*

Calet: *Carn semidura i molt melosa amb gust fi molt apreciat*

Sard o Sard Imperial: *Carn dura i gustosa, amb sabor pronunciat*

Rascassa: *Carn dura i molt gustosa, sabor intens*

Escórpora: *Peix de roca, carn dura i de sabor intens*

Rom: *Carn tendre, molt gustosa i fina al paladar*

Orada o Llobarro: *Carn semidura i gustosa*

Gall de Sant Pere: *Carn semidura i gust fi molt apreciat*

Morruda: *Carn semidura de sabor pronunciat i fi al paladar*

Pagell: *Carn semidura de gust fi i suau al paladar*



Preus segons mercat. Consulteu al nostre personal

Només servim peix fresc del dia i no podem garantir tenir-los tots. Els peixos es couen al forn amb llenya d'alzina, i es condimenten amb patates, ceba, tomata, all i julivert, tot regat amb vi blanc i oli d'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

