


























Petits Amuse Gueule

		Demi-portion	
Anchois au vinaigre, huile d'olive, ail et persil		4,00 €	6,60 €
Sardines à l'escabèche			6,80 €
Fromage Manchego sec	 <small>LACTEOS</small>		6,00 €
Fuet	 <small>LACTEOS</small>		4,40 €
Croquettes	    <small>LACTEOS HUEVOS</small>		6,65 €
Lançon cicernelles	  <small>GRANOLAS DE CEREALES</small>	7,30 €	14,60 €
Pain grille à l'ail et la tomate	 <small>GRANOLAS DE CEREALES</small>		3,60 €
Anchois de La Escala e pain grille d'olives avec tomate	  <small>GRANOLAS DE CEREALES</small>		2,55 € / u.
Pain	 <small>GRANOLAS DE CEREALES</small>		1,90 €

Entrées

Salade Verte du jardin	 <small>ORZA</small>		11,00 €
Escalivada			10,00 €
Salade de fromage "Empurità" et fruits secs	 <small>MOSTAZA</small>  <small>LACTEOS</small>  <small>FRUTOS SECS</small>	5,50 €	10,00 €
Pâté aux prunes fait maison	 <small>HUEVOS</small>	5,00 €	7,65 €
Salade de poulpe de roche au vinaigrette des anchois	  <small>CRUSTACEOS</small>	6,10 €	10,00 €
Timbale d'escalivada (légumes rôtis) et morue	  <small>HUEVOS</small>		11,00 €
Calamar grillé sur la braise sur lit de jambon ibérique à la vinaigrette d'ail et de persil			20,00 €
Poulpe grillé sur la braise au huile de pàprika et bouquet de scarole	 <small>CRUSTACEOS</small>  <small>FRUTOS SECS</small>	12,90 €	20,00 €

Viandes

Agneau a la braise avec accompagnements		18,50 €
Entrecôte a la braise avec accompagnements		23,50 €

Poisson de notre cote au fourn à bois

Merlu/Colin: *Chair tendre et fine*

Mustelle Noir ou Blanche: *Chair semi-tendre, savoureuse et douce*

Rascasse de Fond: *Chair savoureuse et semi-dure*

Dorade Rosée: *Chair dure et très goûteuse, très appréciée*

Sar o Sar Imperial: *Chair dure avec goût prononcé*

Rascasse: *Chair dure et très goûtesse, très appréciée*

Petite Rascasse: *Poisson de roche, chair dure et très goûteuse*

Barbue: *Chair tender et fine très savoureuse*

Dorade ou Loup de Mer: *Chair semi-dure et savoureuse*

Saint Pierre: *Chair semi-dure et goût fine et très appréciée*

Sar à Musseau Poïntu: *Chair semi-dure de goût prononcé et très appréciée*

Pageot: *Chair semi-dure de goût fine*



Prix selon le Marché. Adressez vous a notre personnel

Nous avons uniquement du poisson frais et nous ne pouvons pas garantir tous les jours, toutes les espèces. Le poisson est cuit au four au bois de chêne vert, avec de l'ail, de l'ognion, tomate,s pommes de terre, vin blanc, huile d'olive, sel et poivre.

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 intolerances alimentaires
Adresser-vous a notre personnel

