

Allá por los años 50,
Juan Cano, "el ajero", y la señora Juana Tapia
abrieron un pequeño kiosko en el Puerto de Melilla. Allí,
entre marineros y vecinos, la familia Cano
comenzó una historia
de cocina, esfuerzo y hospitalidad.

Tras la muerte de Juan,
la señora Juana tomó el timón del negocio con carácter,
convirtiéndose en una figura muy querida en la ciudad.

Ese kiosko fue mucho más que un lugar donde comer:
se convirtió en punto de encuentro,
siempre abierto al puerto y a su gente.

Décadas después, su nieto Juanma
convirtió La Pérgola en un
referente
y hoy, una nueva generación
escribe el siguiente capítulo.

En homenaje
a la mujer valiente
con la que todo comenzó
nace

La Juana
donde tradición y vanguardia
se unen
para crear una cocina con alma
un lugar
donde quedarte.





LAJUANA

LAJUANA

A COMPARTIR

Puerro a baja temperatura con romesco de kimchi y nieve de grasa ibérica	14.00
Alcachofa con velo de panceta ibérica y yema de huevo	5.50/UD
Ensalada de endivia con burrata, pesto de pistacho y tomate tatemado	15.00
Anchoas del Cantábrico “00” con pan cristal y piparras	16.00
Guiso de setas con huevo a baja temperatura y espuma de parmesano	16.00
Carrillera ibérica al estilo thai con puré de patatas y cacahuetes	19.00
La hamburguesa de La Juana	15.00
Brava dim sum	19.00
Ensaladilla rusa con gambones salteados	12.00

PESCADOS

Ceviche de corvina	18.00
Tartar de atún rojo de almadraba	22.00
Costilla de atún rojo de almadraba con salsa barbacoa coreana	26.00
Parpatana de atún rojo de almadraba a la brasa	80.00/Kg

LAJUANA

CARNES

/steak tartar	22.00	 LA FINCA
Contramuslo de pollo a la parrilla	12.00	 CHICA
Entrecot a la brasa	24.00	 CHICA
Solomillo a la brasa	24.00	

CHACINAS

Jamon ibérico de bellota	22.00	 Julian Martin
Cecina	22.00	 CHICA
Surtidos ibéricos	21.00	 Julian Martin
Tabla de quesos	20.00	

POSTRES

Mousse de chocolate con praliné de almendras	7.50
Lemon pie, geleé rota y rocas de yogur	7.00
Cheesecake de pistacho y frambuesa	8.00
Semifrío de frutos rojos y crumble de limón	7.00
Servicio de pan	0,80

LAJUANA

VINOS

RIBERA DEL DUERO

	PVP COPA	PVP BOTELLA
Federico	3.50	16.00
Gallinita ciega	3.50	15.00
Cepa Gavilán, Viña Pedrosa	4.00	22.00
9 meses, Carmelo Rodero	4.00	22.00
Hito	4.00	22.00
Pago de los Capellanes	5.00	25.00
Perro, gato, ratón	5.00	30.00
PradoRey Adaro	6.00	35.00
Cepa 21	6.00	38.00
Pago de los Capellanes Crianza	7.00	40.00
Matadiablos	8.00	48.00

RIOJA

El Pedal	3.50	16.00
----------	------	-------

VERMUT

Martinez Lacuesta	4.00
-------------------	------

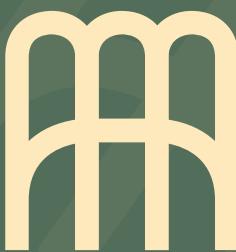
LAJUANA

OTRAS DENOMINACIONES

	PVP COPA	PVP BOTELLA
El bar, Malbec Mendoza	3.50	16.00
Lobis Home, Ribeira Sacra	7.00	42.00

BLANCOS

Prado Alen, Ribeiro	3.50	15.00
Bicos, Albariño	3.50	16.00
Yllera	3.50	16.00
Terras do Cigarron, Godello	4.00	18.00
Terras do Castelo, Treixadura	4.00	18.00
Fresquito Vino de Tinaja, Pérez Barquero	4.00	18.00
Martín Códax, Albariño	4.00	20.00
Oluar do Sil, Godella	4.00	25.00
Arzuaga Rosae	4.00	25.00
Tres Pilares, Mónica Fernández, Oxidativa	8.00	45.00



LAJUANA