

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 Pégola 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 tatamado  

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

12.00

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	
Contramuslo de pollo a la parrilla	12.00	
Entrecot a la brasa	24.00	
Solomillo a la brasa	24.00	

CHACINAS

Jamon ibérico de bellota	22.00	
Cecina	22.00	
Surtidos ibéricos	21.00	
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

Martínez 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, Godello	4.00	25.00
Arzuaga Rosae	4.00	25.00
Tres Pilares, Mónica Fernández, Oxidativa	8.00	45.00



LAJUANA