

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

A COMPARTIR

Puerro a la Brasa & Carbonara de Guanciale

(Puerro cocinado a baja temperatura y terminado a la brasa, acompañado de carbonara de guanciale, velo de guanciale, crujiente de bacon y puerro frito)

14.00

Alcachofa, Yema Curada y Papada Ibérica

(Alcachofa confitada con yema curada, crema de foie mi-cuit, reducción de Jerez y lámina de papada ibérica quemada al momento)

6.00/UD

Endivia, Pera Caramelizada & Cabrales

(Endivia fresca con pera caramelizada, lacto-cabrales y nuez tostada, aliñada con vinagreta de Jerez y un delicado matiz cítrico)

16.00

Anchoas del Cantábrico "00"

(Anchoas del Cantábrico seleccionadas, servidas sobre AOVE con gel de piparra y acompañadas de pan cristal)

16.00

Brava Dim Sum

(Rulo de patata asada y frita, espuma de kimchi, lactonesa de ajo negro, lactonesa clásica, polvo de togarashi y rúcula fresca.)

13.00

Rusa /samjang Ahumada

(Nuestra ensaladilla clásica con lactonesa de ssamjang, espuma ahumada, corazón de atún rallado y gambones salteados)

13.00

La Villa Wings

(Alitas de pollo a baja temperatura y brasa, con salsa barbacoa de mantequilla, servidas con yogur de hierbas aromáticas un homenaje a La Villa y su espíritu de fuego, sabor y compañía)

12.00

Canelón Demi-Glace Oriental

(Canelón de solomillo y entrecot guisados lentamente con lemongrass, coco y soja, napado con bechamel y salsa demi-glace japonesa con setas y champiñones.

17.50

PESCADOS

Ceviche de Dentón-Harissa Verde

(Dentón en leche de tigre tradicional, cebolla morada, choclo y cancha crujiente, terminado con chips de boniato y harissa verde marroquí)

18.00

Carpaccio de Gambón & Bisque

(Gambón laminado en crudo, acompañado de bisque de sus cabezas, aceite de oliva virgen extra, sal en escamas, rúcula y parmesano.)

22.00

Inés Rosales & Tartar de Salmón

(Tartar de salmón aliñado con sriracha, aceite de sésamo y yema de huevo, sobre guacamole con fruta de la pasión y tosta de Inés Rosales, terminado con mahonesa de sriracha y encurtidos.)

16.00

Tartar de Atún Rojo & Wonton

(Tartar de atún rojo de almadraba sobre pasta wonton frita, aliñado con AOVE, sal, sriracha y yema de huevo, terminado con lacto-sriracha)

22.00



Meloso de Atún Rojo

(Tacos de atún rojo de almadraba cocinados en soja oscura, leche de coco y citronela, reducidos al estilo demi-glace, servidos en cazuela con totopos fritos, hortalizas encurtidas y lactonesa)

16.00



Parpatana de atún rojo de almadraba a la brasa

(Parpatana de atún rojo de almadraba marcada a la brasa, servida con dúo de pimientos asados)

80.00/kg



Ventresca de atún rojo de almadraba a la brasa:

(Ventresca de atún rojo de almadraba marcada a la brasa, servida con dúo de pimientos asados)

90.00/Kg



CARNES

Tartar Brioche & Sriracha



(Ternera de La Finca macerada en soja y sésamo, yema fresca, brioche tostado y lactonesa de sriracha)

22.00



Picaña Madurada & Humo



(Láminas de picaña madurada con frutos secos tostados, rúcula, parmesano y un delicado toque ahumado)

20.00



Contramuslo a la Brasa, BBQ Coreana



(Contramuslo cocinado a baja temperatura y terminado a la brasa, glaseado con salsa barbacoa coreana y acompañado de verduras salteadas de temporada)

12.00

Juana Brioche Burger



(Carne de La Finca en brioche tostado, doble queso fundido, cebolla caramelizada y encurtidos. Servida con totopos y salsa cheddar.)

15.00



Carrillera de Ternera Oriental



(Carrillera estofada con kimchi y soja, puré de patata y coco, hierbas frescas y palomitas caramelizadas)

16.00

Costilla Smoke & Brasa



(Costilla de cerdo cocinada a baja temperatura, terminada a la brasa y ligeramente ahumada, acompañada de patatas asadas)

15.00

Entrecot a la Brasa



(Entrecot de La Finca marcado a la brasa, acompañado de patatas asadas y sal en escama)

24.00



Solomillo a la Brasa



(Solomillo de La Finca marcado a la brasa, acompañado de patatas asadas y sal en escama)

24.00

CHACINAS

Jamon ibérico de bellota

22.00

Cecina

22.00

Tabla de quesos

20.00

POSTRES

Cheese cake de pistacho y frambuesa



(Cheesecake suave de pistacho con matiz tostado y frambuesa fresca para equilibrar dulzor y acidez)

8.00

Lemon pie, geleé rota y rocas de yogur



(Crema de limón intensa, geleé rota y rocas crujientes de yogur sobre base clásica.)

7.00

Cremoso de mascarpone, café y cacao



(Cremoso de mascarpone y café con cacao amargo, inspirado en el clásico tiramisú.)

8.00

Mousse de avellana con corazón de gianduja



(Mousse aireada de avellana con centro cremoso de gianduja y cobertura de chocolate.)

8.00

Surtido de pan y mantequilla: 2€

LAJUANA

VINOS

RIBERA DEL DUERO

	PVP COPA	PVP BOTELLA
Federico	3.80	16.00
9 meses, Carmelo Rodero	4.00	22.00
Pago de los Capellanes	5.00	25.00
Pago de los Capellanes Crianza	7.00	40.00
PradoRey Adaro	6.00	35.00
Picapinos	4.50	36.00
Viña Pedrosa Crianza	7.00	40.00
Cepa Gavilán, Viña Pedrosa	4.00	22.00
Hito	4.00	22.00
Perro, Gato, Ratón	5.00	30.00
Cepa21	6.00	38.00
Malabrigo	10.00	62.00
El portillo	9.00	50.00

RIOJA

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

VERMUT

Martínez Lacuesta	5.00
-------------------	------

LAJUANA

OTRAS DENOMINACIONES

	PVP COPA	PVP BOTELLA
El bar, Malbec Mendoza	3.50	16.00

BLANCOS

Prado Alen, Ribeiro	3.50	15.00
Bicos, Albariño	3.50	16.00
Yllera	4.00	18.00
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
Tres Pílares, Mónica Fernández, Oxidativa	8.00	45.00
Fresquito Vino de Pasto, Pérez Barquero	4.50	24.00
Mara, Godello	4.00	20.00

DE JEREZ

	PVP COPA	PVP BOTELLA
Manzanilla Papirusa	4.50	24.00
Bodegas Hidalgo PX	4.50	24.00
Tío Pepe Fino	4.50	24.00



LAJUANA