

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.

Este 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 Pér gola 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, cremado 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, lactonesas de ajo negro, lactonesa clásica, polvo de togarashi y rúcula fresca.)

13.00

Rusa Ssamjang Ahumada

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

13.00

La Villa W ings

(Alitas de pollo a baja temperatura y brasa, con salsabaco de mantequilla, servidas con yogur de hierbas aromáticas en 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 canchacrujiente, 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 mahonesas de sriracha y encurtidos.)

16.00

Tartar de Atún Rojo & Wonton

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

16.00



Parpatana de atún rojo de almadraza a la brasa

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

80.00/kg



Ventresca de atún rojo de almadraza a la brasa

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

90.00/Kg



CARNES

Tartar Brioche & Sriracha      	(Temera 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 totoposy salsacheddar.)	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

Jamonibérico de bellota	22.00
Cecina	22.00
Tabla de quesos	20.00

POSTRES

Cheesecake de pistacho y frambuesa    	(Cheesecakesuavede pistacho con matiz tostado y frambuesa fresca para equilibrar dulzor y acidez)	8.00
Lemon pie, geleé rota y rocas de yogur   	(Cremade 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



LAJUANA