

 Bar
Juanita



ALIÑOS Y ENSALADAS

DRESSINGS

	½ Ración	Ración
	<i>½ Portion</i>	<i>Portion</i>
Patatas aliñadas con melva <i>Dressed potaoes with bullet tuna in olive oil</i>	5,50€	9,50€
Atún aliñado con pimientos asados al vinagre de Jerez <i>Fresh tuna steak and peppers dressed with sherry vinegar</i>	5,50€	9,50€
Ensaladilla <i>Russian salad</i>	5,00€	8,50€
Huevas aliñadas (sólo en temporada) <i>Seasoned hake roe (just in season)</i>	6,00€	10,50€
Tomates aliñados <i>Tomato salad</i>	5,00€	7,50€
Salmorejo con taquitos de jamón y huevo duro <i>Tomato and garlic cream with small pieces of ham and boiled egg</i>	4,50€	
Ensalada mixta <i>Mixed salad</i>	5,00€	
Ensalada de ventresca con reducción de PX <i>Tuna belly salad with sweet sherry wine reduction</i>	6,00€	10,50€
Ensalada de rulo de cabra, rúcula, nueces y cebolla frita <i>Goat cheese salad with rocket, nuts and crispy fried onions</i>		11,00€
Escalibada con melva <i>Grilled vegetable salad with bullet tuna</i>		12,00€
Ensalada de Bacalao con Pimientos Asados <i>Cod salad with peppers</i>		13,00€

Bar
Luanita

MARISCO Y EMBUTIDOS

SEAFOOD AND SAUSAGES

1/2 Ración

1/2 Portion

Ración

Portion

Gambas cocidas o a la plancha

Boiled or grilled prawns

14,00€

22,00€

Langostinos cocidos o a la plancha

Boiled or grilled King Prawns

16,00€

24,00€

Jamón ibérico de bellota

Acorn-fed Iberian ham

12,00€

20,00€

Caña de lomo ibérica de bellota

Acorn-fed Iberian pork loin

9,50€

17,00€

Queso curado

Cured cheese

8,00€

14,00€

Lengua de ternera

Veal Tongue

6,00€

10,50€

PARA PICAR

APPETIZERS

Croquetas Caseras: marisco /jamón / boletus

Seafood croquettes / Ham croquettes / Mushroom croquettes

5,50€

9,50€

Revuelto de Patatas

Scrambled eggs with potatoes

5,50€

10,50€

Revuelto de setas con langostinos

Scrambled eggs with mushrooms and king prawns

7,00€

12,00€

Mollejas salteadas

Sautéed sweetbreads

7,00€

12,00€

Saquitos de queso y puerro

Cheese and leek bags

6,00€

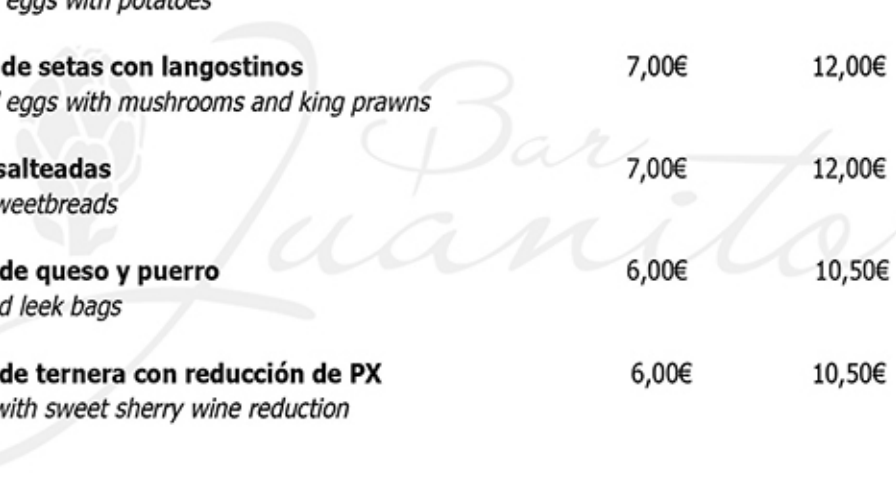
10,50€

Saquitos de ternera con reducción de PX

Veal rolls with sweet sherry wine reduction

6,00€

10,50€



NUESTROS GUISOS

TRADITIONAL STEWS

	½ Ración	Ración
	<i>½ Portion</i>	<i>Portion</i>
Riñones al Jerez <i>Kidneys in sherry wine</i>	5,50€	9,50€
Sangre encebollada (sólo fines de semanas) <i>Pig 's blood with onions (just weekends)</i>	5,00€	8,50€
Berza jerezana <i>Chickpea stew</i>	5,50€	9,50€
Judiones con langostinos <i>White beans with king prawns</i>	6,00€	10,50€
Judiones con cola de toro y foie <i>White beans with king prawns</i>	8,50€	14,50€
Alcachofas al estilo Juanito <i>Artichokes</i>	6,00€	10,50€
Habitas guisadas con puntillitas <i>Baby beans with small squids</i>	6,00€	10,50€
Carne de toro con patatas <i>Bull meat with potatoes</i>	5,50€	9,50€
Costillas en adobo <i>Marinated ribs</i>	5,50€	9,50€
Carrillada de ternera guisada <i>Beef cheek</i>	7,50€	13,50€
Cola de toro <i>Oxtail</i>	9,50€	15,00€
Albóndigas al oloroso <i>Meatballs in Sherry wine</i>	5,50€	9,50€
Albóndigas de atún encebollado <i>Tuna with onion meatballs</i>	6,00€	10,50€
Pisto de Verduras <i>Vegetable ratatouille</i>	5,50€	9,50€

ARROCES Y FIDEOS*RICES AND NOODLES***Ración***Portion***Fideos marineros (min. 2 raciones, precio por ración)**

9,50€

*Seafood noddles (min. 2 plates, price per plate)***Arroz con langostinos (min. 2 raciones, precio por ración)**

10,50€

*Rice with Kingprawns (min. 2 plates, price per plate)***PESCAITO FRITO**

FRIED FISH

½ Ración*½ Portion***Ración***Portion***Boquerones fritos**

6,50€

11,00€

*Fried anchovies***Boquerones empanados con salmorejo**

7,00€

12,00€

*Breaded anchovies with tomato cream***Acedías fritas**

7,50€

13,00€

*Fried plaices***Chocos fritos**

6,50€

11,00€

*Fried cuttlefish***Cazón en adobo**

6,50€

11,00€

*Marinated and fried dogfish***Taquitos de merluza frita**

7,50€

13,00€

*Fried hake steaks***Gallo empanado**

8,00€

14,00€

*Breaded roosterfish***Tortillita de camarones**

6,50€

12,00€

Little shrimp omelettesA large, light-colored watermark logo for 'Bar Luanita' is overlaid on the bottom half of the page. The word 'Bar' is in a smaller, elegant script font above the word 'Luanita', which is written in a very large, flowing cursive script that spans across the width of the page.

PESCADO A LA PLANCHA

GRILLED FISH

Ración

Portion

Gallo

Roosterfish

15,00€

Lomo de bacalao

Cod loin

16,50€

Atún rojo salvaje de Almadraba

Wild bluefin tuna from Almadraba

18,00€

*** Disponibilidad de pescado según Mercado**

Fish depends on market availability

CARNE A LA PLANCHA

GRILLED MEAT

½ Ración

½ Portion

Ración

Portion

Solomillo de cerdo ibérico a la plancha

Grilled Iberian pork sirloin steak

8,00€

14,00€

Solomillo de cerdo ibérico al oloroso

Iberian pork sirloin steak in oloroso sherry wine

8,50€

14,50€

Presa ibérica a la plancha

Grilled iberian pork shoulder. (from the top part of the loin)

9,50€

15,00€

Magret de pato al P.X.

Duck magret in Pedro Ximenez Sherry wine

18,00€

Entrecot de ternera a la plancha

Grilled veal entrecôte

18,00€

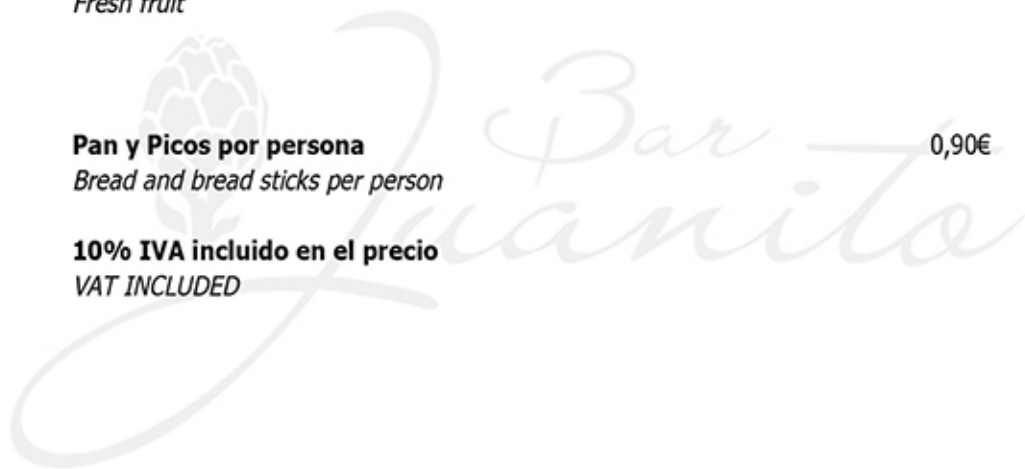
*** Guarnición: patatas panaderas, patatas al bastón, verduritas salteadas**

Side dishes: sliced potatoes, french fries, sautéed vegetables

POSTRES

DESSERT

Sorbete de limón <i>Lemon sorbet</i>	3,50€
Sorbete de limón al cava <i>Lemon sorbet with cava</i>	4,50€
Tarta de almendras <i>Almond cake</i>	5,00€
Tarta de queso <i>Cheesecake</i>	4,50€
Tarta de chocolate con galletas <i>Chocolate and cookie cake</i>	4,50€
Mousse de P.X. <i>Pedro Ximenez wine mousse</i>	5,00€
Surtido tradicional individual <i>Individual selection of desserts</i>	3,00€
Pestiños <i>Hoany-coated fritters</i>	4,50€
Fruta del Tiempo <i>Fresh fruit</i>	3,50€
Pan y Picos por persona <i>Bread and bread sticks per person</i>	0,90€
10% IVA incluido en el precio VAT INCLUDED	



 Bar
Juanito

Bar
Juanito

TAPAS

ENTRANTES Y ALIÑOS DE JEREZ

STARTERS AND DRESSINGS WITH SHERRY VINEGAR

Patatas aliñás con melva / <i>Dressed potatoes with bullet tuna in olive oil</i>	2,50€
Huevas aliñás(Solo en temporada) / <i>Seasoned roe with sherry vinegar(just in season)</i>	3,00€
Ensaladilla / <i>Russian salad</i>	2,50€
Lomo de atún aliñado con pimientos asados / <i>Fresh tuna steak and peppers dressed with sherry vinegar</i>	2,50€
Salmorejo con taquitos de jamón y huevo duro / <i>"Salmorejo" Cold tomato and garlic soup with ham and boiled egg</i>	2,00€
Chips calentitas caseras / <i>Warm chips</i>	2,00€
Queso Curado / <i>Cured cheese</i>	3,50€
Lengua de Ternera / <i>Veal Tongue</i>	3,00€

FRITURITAS Y PLANCHA

FRIED AND GRILLED

Tortillitas de camarones de la Isla / <i>Little shrimp omelettes</i>	2,00€
Gallito empanado / <i>Breaded megrim</i>	3,00€
Saquitos de ternera con reducción de Pedro Ximénez / <i>Beef delicacies with PX sherry reduction</i>	3,00€
Saquitos de queso y puerros / <i>Cheese and leek delicacies</i>	2,50€
Roll de Chorizo picante y queso brie / <i>Spanish sausage and bre roll</i>	2,50€
Croquetas de marisco / <i>Seafood croquettes</i>	2,50€
Croquetas de boletus / <i>Boletus croquettes</i>	2,50€
Croquetas de jamón ibérico / <i>Iberian ham croquettes</i>	2,50€
Merluza frita / <i>Fried hake steaks</i>	3,00€
Cazón frito / <i>Fried dogfish</i>	3,00€
Chocos fritos / <i>Fried cuttlefish</i>	3,00€
Boquerones con salmorejo / <i>Anchovies with salmorejo soup</i>	2,50€
Brocheta de puntas de solomillo con reducción de PX / <i>Skewered sirloin with a sweet sherry reduction</i>	3,50€
Pincho de atún sobre cebolla caramelizada / <i>Tuna kebab with caramelized onion</i>	3,50€
Mollejas a la plancha / <i>Grilled sweetbreads</i>	3,50€



NUESTROS GUISOS TRADICIONALES *OUR TRADITIONAL STEWS*

Albóndigas al oloroso / <i>Meatballs in oloroso sherry wine</i>	2,50€
Menudo (solo invierno) / <i>Tripe stew (just in winter)</i>	2,50€
Alcachofas guisadas / <i>Artichokes</i>	3,00€
Berza jerezana / <i>Chickpea stew</i>	2,50€
Juidones con langostinos / <i>Beans with king prawns</i>	3,50€
Judiones con cola de toro y foie / <i>Beans with oxtail and foie</i>	3,50€
Costillitas en adobo / <i>Marinated and stewed ribs</i>	2,50€
Carne de toro con patatas / <i>Stewed bull meat with potatoes</i>	2,50€
Carrillada de ternera / <i>Beef cheek</i>	3,50€
Riñones al Jerez / <i>Kidneys with sherry</i>	2,50€
Sangre encebollada / <i>Poultry blood with onions</i>	2,50€
Albóndigas de atún encebollado / <i>Tuna with onion meatballs</i>	3,00€
Pisto de verduras / <i>Vegetable ratatouille</i>	2,50€
Habitas guisadas con puntillitas / <i>Baby beans stew with little squids</i>	3,00€

Pan, picos y aperitivo por persona / *Bread, spanish grissini and aperitif* **0,90€**

10% IVA incluido en el precio / *10% VAT included*

Todos nuestros productos pueden contener trazas de alérgenos

All our products main contain traces of allergens



 Bar
Juanita

CARTA DE VINOS



FINO Y MANZANILLA

Siempre bien fríos, son los aperitivos por antonomasia, ideales para acompañar todo tipo de tapas. De color pajizo o dorado, aroma punzante y delicado. Seco y ligero al paladar, con crianza "en flor" y con una graduación alcohólica sobre 15°.

FINO	Copa	Botella ½	Botella 75cl
Tío Pepe, González Byass	1,50€	6,50€	15,00€
La Ina, Domecq	1,50€	6,50€	15,00€
Tío Mateo, Marqués de Real Tesoro	1,50€	6,50€	15,00€
Inocente, Valdespino	1,50€	6,50€	15,00€
Fernando de Castilla, Fernando de Castilla	2,00€		18,00€
Fino Jarana, Lustau	2,20€		20,00€
Tío Pepe en Rama, González Byass	3,50€		27,00€
Fino Tradición Viejo, Tradición	4,00€		38,00€

MANZANILLA	Copa	Botella ½	Botella 75cl
La Guita, Hijos de Rainera Pérez Marín	1,50€	6,50€	15,00€
La "E" en Rama, Argüeso	1,50€	6,50€	15,00€
Manzanilla en Rama Carvajal, Carvajal	2,80€		24,00€

AMONTILLADO

De color ámbar, con aroma punzante y atenuado. Suave y ligero al paladar. Su graduación alcohólica es de 17,5 °.

	Copa	Botella 75cl
Tío Diego, Valdespino	2,00€	18,00€
Viña AB, González Byass	2,00€	18,00€
Amontillado Solera Cayetano del Pino, Cayetano del Pino	2,20€	20,00€
Amontillado del Príncipe 15 años, Marqués de Real Tesoro	2,80€	24,00€
NPU, Sánchez Romate	2,80€	24,00€
Amontillado del Duque, González Byass	10,50€	88,00€
Tradición V.O.R.S. 30 años	10,50€	88,00€

OLOROSO

Inicialmente seco, de color caoba, con aroma muy acusado. Tiene mucho cuerpo. Graduación alcohólica de 18°.

	Copa	Botella 75cl
Alfonso , González Byass	2,00€	18,00€
Río Viejo, Lustau	2,00€	18,00€
Oloroso en Rama Carvajal, Carvajal	2,80€	24,00€
Gobernador, Emilio Hidalgo	2,80€	24,00€
Musalén VORS, González Byass	10,50€	88,00€
Tradición V.O.R.S. 30 años	10,50€	88,00€

PALO CORTADO

Vino de color caoba brillante, aroma avellanado, paladar seco, equilibrado, elegante y muy persistente. Conjuga las suaves, delicadas y punzantes características del Amontillado y la vinosidad y gordura del oloroso. Su graduación alcohólica es sobre 18°. "Vino de meditación", ideal para su lenta degustación.

	Copa	Botella
Regente, Sánchez Romate	2,80€	24,00€
Palo Cortado Solera Cayetano del Pino, Cayetano del Pino	3,50€	27,00€
Leonor, González Byass	3,80€	32,00€
Apóstoles, González Byass	10,50€	88,00€
Tradición V.O.R.S. 30 años	12,00€	110,00€

PALE CREAM

Es un vino suave, de color pálido, aroma punzante y delicado, dulce. Su graduación alcohólica es sobre 17,5°.

	Copa	Botella
Croft, González Byass	2,00€	18,00€
Croft Twist, González Byass		18,00€

CREAM

Es un perfecto vino de postre, ideal para acompañar con fruta, repostería o helados. Marida muy bien con foie gras y con quesos azules. Puede ser servido como aperitivo, servido con hielo y una rodaja de naranja.

	Copa	Botella
Solera 1847, González Byass	2,00€	18,00€
Canasta, William & Humbert	2,00€	18,00€

VERMOUTH

Elaborado a partir de nobles soleras de Olorosos y Pedro Ximénez junto con una cuidada selección de 8 botánicos: Ajenjo, Ajedrea, Clavo, Naranja, Canela, Nuez Moscada, Angélica y Quina. Graduación: 15,5%

	Copa	Botella
La Copa Rojo, González Byass	2,00€	18,00€
La Copa Blanco, González Byass	2,00€	18,00€

PEDRO XIMÉNEZ

Es todo un postre en sí mismo. También combina perfectamente con postres a base de chocolate ligeramente amargo, con helados o con quesos azules de gran intensidad.

	Copa	Botella
Néctar, González Byass	2,50€	22,00€
Viña 25, Lustau	2,50€	22,00€
Noé PX, González Byass	10,50€	88,00€

VINOS BLANCOS

D.O. Vinos de la Tierra de Cádiz	Copa	Botella
Albariza <i>100%. Palomino Fino. Bodegas José Estévez</i>	2,20€	11,50€
Castillo de San Diego <i>100%. Palomino Fino. Bodegas Barbadillo</i>	2,20€	11,50€
Tierra Blanca Seco <i>Palomino Fino, Riesling. Bodegas Paez Morilla</i>	2,20€	11,50€
Tierra Blanca Semidulce <i>Palomino Fino, Moscatel y Riesling. Bodegas Paez Morilla</i>	2,20€	11,50€
Risa Frizzante <i>Moscatel. Bodegas Paez Morilla</i>	2,50€	13,50€
Entrechuelos <i>100% Chardonnay. Bodegas Miguel Domecq, Cortijo de Torrequera</i>	2,50€	13,50€
Ojo de Gallo <i>100%. Palomino Fino. Bodegas José Estévez</i>	2,80€	15,00€
D.O. Rueda	Copa	Botella
Granza *Ecológico <i>100% Verdejo. Bodegas Matarromera</i>	2,50€	13,50€
Beronia <i>100% Verdejo. Bodegas Beronia, González Byass</i>	2,50€	13,50€
Palomo Cojo <i>100% Verdejo. Bodegas Unesdi</i>	2,80€	14,50€
Cardela <i>100% Verdejo. Bodegas Bohórquez</i>	2,80€	15,00€
Basa <i>100% Verdejo. Telmo Rodríguez</i>	2,80€	15,00€
D.O. Rías Baixas	Copa	Botella
Lusco <i>100% Albariño. Bodegas Pazos de Lusco, González Byass</i>	3,20€	19,00€
D.O. Somontano	Copa	Botella
Viñas del Vero Chardonnay <i>100% Chardonnay, Bodegas Viñas del Vero, González Byass</i>	2,50€	13,50€
Viñas del Vero Gewürztraminer <i>100% Gewürztraminer, Bodegas Viñas del Vero, González Byass</i>	2,80€	16,00€

VINOS ROSADOS

D.O. Vinos de la Tierra de Cádiz	Copa	Botella
Entrechuelos	2,50€	13,50€
<i>Tempranillo, Merlot. Bodegas Miguel Domecq, Cortijo de Torrecera</i>		

D.O. Somontano	Copa	Botella
Viñas del Vero	2,20€	12,50€
<i>Tempranillo, Cabemet Sauvignon. Bodegas Viñas del Vero, González Byass</i>		

D.O. Rioja	Copa	Botella
Excellens Rose	2,80€	14,50€
<i>Garnacha, Tempranillo. Bodegas Marqués de Cáceres</i>		

D.O Vinos de la Tierra 3 Riberas	Copa	Botella
Chivite Las Fincas	3,00€	15,00€
<i>Garnacha, Tempranillo. Bodegas Chivite</i>		

VINOS ESPUMOSOS

D.O. Cava	Botella
Idilicum Brut	16,00€
<i>Macabeo. Bodegas Dominio de la Vega</i>	

Vilarnau Brut Nature	18,00€
<i>Macabeo, Parrellada, Chardonnay. Bodegas Vilarnau</i>	

D.O. Champagne	Botella
Mumm Cordon Rouge Brut	46,00€
<i>Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier. Bodegas G.H Mumm</i>	

Moet & Chandon Brut Imperial	52,00€
<i>Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier. Bodegas Moet & Chandon.</i>	

VINOS TINTOS

V.T.Cádiz	Copa	Botella
Cortijo de Jara Roble <i>Tempranillo, Syrah, Merlot. Bodegas Cortijo de Jara</i>	2,50€	14,00€
Entrechuelos Tercer Año <i>Syrah, Merlot, Tempranillo, Cabernet Sauvignon. Bodegas Miguel Domecq.</i>	2,50€	15,00 €
Quadis Crianza <i>Tempranillo, Petit Verdot, Syrah, Tintilla de Rota. Bodegas Barbadillo</i>	2,50€	15,00€
Garum <i>Merlot, Syrah, Petit Verdot. Bodegas Luís Pérez</i>	3,00€	18,00€
Cobijado <i>Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Tempranillo, Tintilla de Rota. Carvajal</i>		20,00 €
Finca Moncloa <i>Syrah, Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot, Tintilla de Rota. Bodegas González Byass</i>		23,00 €

D.O. Rioja	Copa	Botella
Beronia Crianza <i>Tempranillo, Gamacha, Mazuelo. Bodegas Beronia, González Byass.</i>	2,50€	14,00€
Beronia Edición Limitada <i>100% Tempranillo, Bodegas Beronia, González Byass.</i>	2,80€	16,00€
Excellens Cuvee Especial <i>Tempranillo. Marqués de Cáceres.</i>	3,00€	18,00€
Beronia Reserva <i>Tempranillo, Graciano, Mazuelo. Bodegas Beronia, González Byass.</i>		20,00€
Viña Salceda Reserva <i>Tempranillo, Mazuelo, Graciano, Bodegas Viña Salceda, Chivite</i>		22,00€
Muga Crianza <i>Tempranillo, Garnacha, Mazuelo, Graciano. Bodegas Muga.</i>		28,00€

D.O. Ribera del Duero	Copa	Botella
La Planta Roble <i>100% Tempranillo, Bodegas Arzuaga.</i>	2,80€	16,00€
Cardela Crianza <i>100% Tempranillo, Bodegas Bohórquez</i>	3,20€	19,00€
Bohórquez Reserva <i>Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot, Bodegas Bohórquez</i>	3,80€	29,00€
Emilio Moro Crianza <i>100% Tempranillo, Bodegas Emilio Moro.</i>		30,00€
Matarromera Crianza <i>100% Tempranillo, Bodegas Matarromera.</i>		32,00€

BRANDY

El brandy es una bebida espirituosa de 36 a 45 grados obtenida a partir de aguardientes y destilados de vino, envejecida en vasijas de roble.

	Copa
Soberano. Bodegas González Byass	4,00€
Magno, Bodegas Osborne.	4,00€
Carlos III, Bodegas Osborne	4,00€
Gran Duque de Alba, Bodegas Williams & Humbert	6,50€
Marqués del Real Tesoro S.G.R., Bodegas Marqués del Real Tesoro	6,50€
Carlos I, Bodegas Osborne	6,50€
Cardenal Mendoza, Bodegas Sánchez Romate	6,50€
Uno en Mil, Bodegas Sánchez Romate	6,50€
Pedro I S.R. Bodegas Yuste	6,50€
Lepanto, Bodegas González Byass	6,50€
Lepanto PX, Bodegas González Byass	8,00€
Lepanto O.V, Bodegas González Byass	9,00€
Carlos I Imperial, Bodegas Osborne.	10,50€
Duque de Veragua, Bodegas Álvaro Domecq.	10,50€
1866, Bodegas Osborne	10,50€
Fundador Imperial G.R. Bodegas Fundador	10,50€
Luis Felipe G.R. Bodegas Rubio.	16,00€