



La Perra Catusa

Taberna Castiza

PANZA LLENA, CORAZÓN CONTENTO

Bienvenidos a nuestra casa

Esta cantina es el compás de una buena charla, el guiso de siempre y el bullicio sano de una barra con solera. Pídetes un trago y déjate llevar por el duende de nuestra cocina, con las propuestas de Carlos Cobo (chef Michelin), donde cada plato es homenaje a nuestra tierra.

• • • • •
• TAPAS •

Tapas que nos han hecho famosos

Degustación de AOVES de Jaén <i>picual, arbequina y cornezuelo</i>	5,50
Gildas de anchoas	4,00
Queso viejo Levasa, Jaén	3,00
El Recluta de Jaén <i>En honor a la Tasca el Hueco, del barrio de la Magdalena</i>	3,90
La Recluta Catusa	3,90
Mojama de atún de Barbate	5,00
Taquito de atún en escabeche de Carlos	5,00
Camita de papada ibérica, la Perra Catusa	5,00
“Tanta la Rusa” con langostinos y lima	4,90
Tirajitos de tocino 5J	3,90

• **NUESTRA DESPENSA** •

*La custodia de la memoria del tiempo. Milenios de historia resueltos en una lata, vidrio o barro.
Heredamos el arte de conservar de los que sabían comer antes que nosotros.*

Tomate de los hermanos Macuto, con melva y crema de pimientos	13,50
Espárragos verdes de cultivo Bio aliñados	11,00
Paté de perdiz de la Real Carolina	10,50
Lomo de ciervo en orza con Inés Rosales	15,00
Plato de queso viejo Levasa	12,00
Plato de jamón ibérico 50%	19,50
Masa de morcilla de cebolla con piñones	12,50
Lata de mejillones fritos en escabeche “Los Peperetes”	18,00
Lata de chipirones en su tinta “Los Peperetes”	9,50

• CUCHARA, CUCHILLO Y TENEDOR •

Tres herramientas sagradas para dar cuenta de platos que alimentan el cuerpo, calientan el alma y piden pan.

Patatas fritas con huevos, aceite de trufa y jamón ibérico	14,50
Choco frito	10,50
Típico bacalao “encebollao” con tomate de Jaén	15,50
Tradicional flamenquín XXL	14,50
Croquetas de jamoncito ibérico	13,00
Albóndigas en salsa, según el día	12,50
Lagarto ibérico a la plancha con patatas	19,50
5J, Sánchez Romero Carvajal	
Carrillera ibérica con cerveza negra y puré de patatas	19,50
5J, Sánchez Romero Carvajal	
Callos de ternera con garbanzos	13,00

Servicio de pan y regañás **1,50**

Pregunte por nuestros platillos fuera de carta

• BODEGAS DE VINO •

Por derecho

GENEROSOS

MANZANILLA

La Gabriela **3,80**
Bodegas Barrero

En rama **3,80**
Bodegas Barbadillo de Sanlúcar

FINO

Tío Pepe **3,80**
González Byass · Marco de Jerez

Maestro Sierra **4,80**
Jerez

AMONTILLADO

Secular **6,00**
Bodegas Alvear · D.O. Montilla-Moriles

Viña AB **5,00**
González Byass · Marco de Jerez

OLOROSO

Alfonso **4,80**
González Byass · Marco de Jerez

PALO CORTADO

Península **5,00**
Bodegas Lustau · Marco de Jerez

CREAM (oloroso dulce)

East India Solera Sherry **5,20**
Lustau · Jerez

NÉCTAR

100% Pedro Ximénez pasificada **4,80**
González Byass · Jerez

BLANCOS

Finca Real **3,50** **14,00**
D.O. Rueda · Verdejo

Baloiro **4,00** **18,00**
Godello del Bierzo

TINTOS

La Maldita **4,50** **22,00**
La Rioja · Garnacha

Convento Oreja Roble **4,00** **19,00**
Ribera del Duero · Tempranillo

Semele Crianza **4,50** **22,00**
Ribera del Duero · Tinto fino y merlot

Marcelino Serrano
Jaén

