

Para empezar - Starters

Jamón D.O.P. Jabugo **25€**

-Cured ham from the black Iberian pork

Carpaccio de presa foie y vinagre del Condado **16€**

- Carpaccio from pork shoulder foie and vinegar from the Condado

Revuelto de setas del terreno **16,5€**

-Scrambled eggs with mushrooms from the land

Revuelto de de morcilla, langostinos y aceite vainilla **15€**

- Scrambled eggs with black pudding, prawns and vanilla oil

Sopa de Tomate **10€**

-Tomato soup

Del Campo - From the Land

Presa de paletilla, alboronía y salsa Moscatel **18€**

-Pork shoulder with "ratatouille" and sauce of Moscatel

Solomillo, salsa de setas y calabaza **17€**

-Tenderloin, mushroom sauce and pumpkin

Pluma de Ibérico Boletus, mermelada piquillo **16€**

-Black pork "Pluma", mushroom and paprika jam

Carrilleras de Ibérico **15€**

-Cheeks from the Iberian pork

Lengua de Ibérico **15,5€**

-Tongue from the Iberian pork

Castañetas, curry y puré de papas **17€**

-"Castañetas" from the Iberian pork, curry and mashed potatoes

Entrecot de ternera **21,5€**

-Sirloin steak from veal

Postres - Desserts

Tarta de Queso **5,5€**

-Cheese cake

Mousse de limón y jengibre **5,5€**

-Lemon mousse with ginger

Membrillo y queso fresco **5,5€**

-Quince with fresh goat cheese

Poleá **6€**

-"Poleá"

Tres chocolates **6€**

-Three chocolates

Menú de degustación - Tasting menu

Ruta de Jabugo **40€**

aperitivo - appetizer

2 entrantes - 2 entradas

2 carnes - 2 meats

postre - dessert

La Dehesa **50€**

aperitivo - appetizer

2 entrantes - 2 entradas

3 carnes - 3 meats

2 postre - 2 dessert

Pan y aperitivo 2,5€ - Bread and aperitif 2,5€

Todos los productos del cerdo Ibérico son de bellota

All our products from the Iberian pork are from the "bellota" acorn quality.