

RESTAURANTE CUEVA DE LOS MAJUELOS

CTRA. MANCHA REAL KM. 6

PEGALAJAR (JAÉN)

Teléfono: 620 286 873

Email: info@cuevadelosmajuelos.es



GLUTEN



CRÚSTACEOS



HUEVOS



PESCADO



CACAHUETES



SOJA



LÁCTEOS



FRUTOS
DE CÁSCARA



APIO



MOSTAZA



GRANOS
DE SÉSAMO



DIÓXIDO DE
AZUFRE Y
SULFITOS



ALTRAMUCES



MOLUSCOS

PARA IR HACIENDO BOCA

CROQUETÓN DE POLLO CASERO	3,00	   
SOPA DE TEMPORADA	8,00	
ALCACHOFAS, LANGOSTINOS Y TABULÉ LIBANÉS EN TEMPORADA	16,00	   
TATAKI DE ATÚN MARINADO EN SOJA Y JENGIBRE	18,00	  
ANCHOAS DEL CANTÁBRICO CEBOLLA MORADA Y TOMATE SECO 10 UNIDADES	22,00	 
SETAS DE CARDO, BOLETUS, SHITAKE Y CHAMPIÑÓN HUEVO ESCALFADO Y JAMÓN FRITO	15,00	
HUEVO ROTOS AL ESTILO DE LA CUEVA	15,00	  
CRUJIENTE DE POLLO MARINADO CON SWEET & CHILLI	14,00	   
TERRINA DE FOIE GRAS MICUIT CARAMELIZADO MANZANA Y FRUTOS ROJOS	20,00	   
MOLLEJAS DE CORDERO FRITAS	20,00	
GAMBAS DE HUELVA A LA PLANCHA	21,00	
TORTA DE INÉS ROSALES CON LOMO DE ORZA CHUTNEY DE TOMATE Y QUESO FRESCO	16,00	    
PULPO A LA PARRILLA MAHONESA DE SOJA, ALGA WAKAME Y ATÚN KATSUOBUSHI	24,00	  

MENÚ INFANTIL

16,00



FILETE EMPANADO O NUGGETS DE POLLO
PATATAS FRITAS Y CROQUETAS
REFRESCO Y HELADO

IBÉRICOS Y QUESOS

JAMÓN IBÉRICO DE CEBO

19,00

QUESO CURADO PURO DE OVEJA

16,00



SURTIDO DE IBÉRICOS

18,00



JAMÓN IBÉRICO, QUESO, LOMO, SALCHICHÓN Y CHORIZO
IBÉRICO

VERDE QUE TE QUIERO VERDE

ENSALADA DE LA CASA

12,00



LECHUGAS VARIADAS, TOMATE, HUEVO DURO, ATÚN,
PIMIENTO VERDE, BROTES, CEBOLLETA Y VERDURAS DE
TEMPORADA

ENSALADA DE SALMÓN

15,00



SALMÓN AHUMADO, LECHUGA, AGUACATE Y QUESO
FRESCO CON MOSTAZA Y VINADRE DE MÓDENA

ENSALADA DE QUESO DE CABRA

14,00



MERMELADA DE CALABAZA, LECHUGA VARIADA,
CHERRY, MANGO Y MIGAS DULCES

DE LA CUEVA

PIPIRRANA AL ESTILO DE PEGALAJAR CON ATÚN Y HUEVO 14,00



LOMO DE ORZA TRADICIONAL CON ASADILLO DE PIMIENTOS 16,00



LOMO DE ORZA, HUEVOS FRITOS Y PATATAS A LO POBRE 17,00



PATÉ DE PERDIZ CASERO CON MANZANA Y MIGAS DULCES 14,00



PULPO A LA GALLEGA 23,00



ANGELICOS AL ESTILO DE LA CUEVA
“MASA DE CHORIZO” 14,00



GUISOS

RABO DE TORO GUISADO AL ESTILO DE PEGALAJAR 20,00



CARRILLADA IBÉRICA AL CARBÓN CON MOJO PICÓN 18,00



PERDIZ ESCABECHADA A NUESTRO ESTILO 20,00



LOS PLATOS

CON GUARNICIÓN Y ADEREZOS

*LAS GUARNICIONES PUEDEN CONTENER TRAZAS DE GLUTEN, FRUTOS SECOS, MOSTAZA Y HUEVOS

PALETILLA DE CABRITO LECHAL AL HORNO **26,00**

PIERNA DE CABRITO LECHAL **22,00**

CHULETAS DE CABRITO LECHAL **20,00**

SOLOMILLO DE TERNERA **23,00**

HAMBURGUESA DE TERNERA MADURADA **14,00**

QUESO, GUACAMOLE, CEBOLLA, MOSTAZA Y MIEL



PLUMA IBÉRICA **20,00**

TACO DE LOMO DE CIERVO **19,00**

CONFITADO EN ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA Y SUS ALIÑOS

CALAMAR NACIONAL A LA PLANCHA **24,00**

BACALAO ASADO EN ACEITE DE AJO, GUINDILLA Y GAMBAS **19,00**



RODABALLO A LA PLANCHA **20,00**





POSTRES

TARTA DE MOUSSE DE CHOCOLATE	6,00	   
TARTA DE QUESO AL CARAMELO	6,00	   
TIRAMISÚ	6,00	   
TORRIJAS INFUSIONADAS EN LECHE DE VAINILLA	6,00	   
MOUSSE DE ARROZ CON LECHE	6,00	   
CREMOSO DE TURRÓN	6,00	   

*LAS GUARNICIONES PUEDEN CONTENER TRAZAS DE GLUTEN, FRUTOS SECOS, MOSTAZA Y HUEVOS

MENÚ INFANTIL

16,00

FILETE EMPANADO O NUGGETS DE POLLO



PATATAS FRITAS Y CROQUETAS



REFRESCO Y HELADO

MENÚ TRADICIONAL

32,00

DE PRIMERO

Para compartir

PATÉ DE PERDIZ CASERO

CON MANZANA Y MIGAS DULCES



ANGELICOS AL ESTILO DE LA CUEVA



LOMO DE ORZA

CON ASADILLO DE PIMIENTOS



SEGUNDOS

A elegir entre

CARRILLADA IBÉRICA ESTOFADA

EN SU JUGO CON MANZANA



PLUMA IBÉRICA A LA PLANCHA

BACALAO ASADO AL HORNO



UNA CONSUMICIÓN Y POSTRE



MENÚ TIERRA Y MAR

42,00

DE PRIMERO
Para compartir

PULPO A LA GALLEGA



GAMBAS BLANCAS A LA PLANCHA

SEGUNDOS
A elegir entre

PIERNA DE CABRITO LECHAL AL HORNO
CON PATATAS ASADAS

ENTRECOT DE TERNERA A LA PLANCHA
CON NUESTRO MOJO PICÓN

UNA CONSUMICIÓN Y POSTRE

MENÚ CAPRINO

32,00

DE PRIMERO
Para compartir

ENSALADA DE QUESO DE CABRA
CON MEMBRILLO DE CALABAZA Y MIGAS DULCES



SEGUNDOS
A elegir entre

PIERNA DE CABRITO LECHAL AL HORNO
CON PATATAS ASADAS

ENTRECOT DE TERNERA A LA PLANCHA
CON NUESTRO MOJO PICÓN

UNA CONSUMICIÓN Y POSTRE





BEBIDAS

AGUA MINERAL	3,00
CERVEZA	3,00
REFRESCOS Y ZUMOS	3,00
COPA DE BLANCO SEMI	3,50
COPA DE BLANCO	3,50
COPA DE TINTO DE LA CASA	3,50
CAFÉ	2,00
COMBINADO NACIONAL	5,00
COMBINADO DE IMPORTACIÓN	5,00

APERITIVO

MARTINI ROSSO	3,50
MARTINI BLANCO	3,50
VERMUT LOA (ÚBEDA)	4,00
VERMUT LUSTAU (SAN LÚCAR DE BARRAMEDA)	4,50

VINOS

VINOS BLANCOS

FLAMENCO BY MUÑANA - GRANADA

22,00

Semidulce de uva Moscatel de Alejandría

DIEZ DÍAS DE MARZO - GRANADA

32,00

Vino joven de uva Jaén Blanca y Macabeo

CIRCE D.O RUEDA

25,00

Verdejo ligero, chispeante y fresco

MONTESPINA SAUVIGNON BLANC - D.O RUEDA

18,00

Elegante, frutas tropicales y frescas

MARQUÉS DE RISCAL - D.O. RUEDA

23,00

Verdejo orgánico fresco y vivaz

MARTÍN CODAX - D.O RÍAS BAIXAS

28,00

100 % Albariño fresco y frutal





VINO ROSADO Y FRIZZANTE

CHIVITE LAS FINCAS ROSADO - NAVARRA 18,00

Rosado sobre lías elaborado con Garnacha y tempranillo

AÑORANZA 5.5 FRIZZANTE WHITE - CASTILLA LA MANCHA 15,00

Tropical y cítrico obtenido de uva Sauvignon Blanc

VINOS TINTOS DE JAÉN Y GRANADA

ENTREDICHO BIO PEDRO OLIVARES - SIERRA DE SEGURA 35,00

Vino ecológico frutal con 10 meses en barrica

APAÑAO PEDRO OLIVARES - SIERRA DE SEGURA 25,00

Potente, aromático y con cuerpo

PARAJE DEL MINCAL - CANILES 36,00

Crianza, fruta roja y plantas aromáticas

RIOJA

VIVANCO - TEMPRANILLO 20,00

Vino con crianza, fresco y frutal

PUERTA VIEJA CRIANZA - TEMPRANILLO 20,00

Aromas de fruta madura y vainilla

MONTE REAL DE FAMILIA RESERVA - COUPAGE 28,00

Fruta compotada, cuero y especias



BORDÓN GRAN RESERVA - COUPAGE

40,00

Madera noble, tabaco y frutos secos

RIBERA DEL DUERO

PROTOS ROBLE - TEMPRANILLO

22,00

Roble frutal y avainillado

PROTOS CRIANZA - TEMPRANILLO

30,00

Fruta madura, aromas dulces y tostados

FINCA RESALSO - TEMPRANILLO

24,00

Vino joven color cereza con notas de frutos rojos

EMILIO MORO - TEMPRANILLO

40,00

Crianza con notas de fruta madura y toques especiados

MALLEOLLUS - TEMPRANILLO

70,00

Dieciocho meses en bodega. Fruta negra y café

FUENTESPINA CRIANZA - TEMPRANILLO

20,00

Notas de fruta madura, cacao y especias

MATARROMERA CRIANZA

50,00

Aromas a fruta negra, torrefactos y balsámicos



OTRAS DENOMINACIONES

24 MOZAS ROBLE - TORO **28,00**

Breve paso por barrica. Frutal y con cuerpo

JOSÉ MANUEL CORRALES CRIANZA - VALDEPEÑAS **55,00**

Suave con toques de madera y fruta madura

VINOS DULCES **POR COPAS**

NÉCTAR PEDRO XIMÉNEZ - D.O. JÉREZ MANZANILLA **4,00**

MÁLAGA VIRGEN PEDRO XIMÉNEZ - D.O. SIERRAS DE MÁLAGA **4,00**

CAVA, CHAMPAGNE Y SIDRA

ANNA CODORNIU CAVA BRUT NATURE D.O. CAVA **25,00**

JUVE Y CAMPS BRUT NATURE RESERVA D.O. CAVA **40,00**

MOET & CHANDON CHAMPAGNE BRUT IMPERIAL **90,00**

SIDRA ECOLÓGICA EXTRA MAELOC **12,00**

