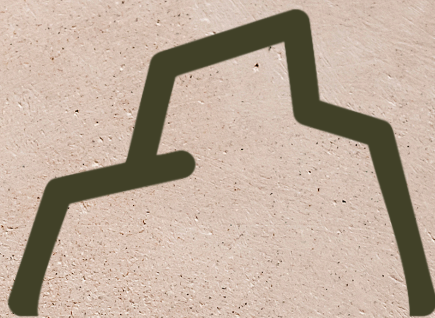




RESTAURANTE

La Cueva

*Bienvenidos a Purullena,
en el corazón del Geoparque.*





ENTRANTES

STARTERS



Ensalada de lechuga variadas con queso burrata, cherrys macerados, salmón ahumado, pesto de nueces y aceitunas

(Mixed lettuce salad with burrata cheese, marinated cherry tomatoes, smoked salmon, and walnut & olive pesto)



15€

Ensalada de tomate Kumato con melva, aguacate y huevas de trucha

(Kumato tomato salad with frigate tuna, avocado, and trout roe)



13€

Tabla de quesos

(Cheese board)



12€

Tabla de ibéricos

(Iberian Charcuterie board)

14€

Surtido de croquetas caseras

(Assorted homemade croquettes)

- Rabo de toro (Rabo de toro)
- Langostino (Langostino) *
- Jamón (Jamón)



*

6u 13€

Nachos con mermelada de bacon y cheddar

(Nachos with bacon jam and cheddar)



11€

Gambón al ajillo

(Garlic prawns)



18€

Huevos rotos

(Broken eggs)



*



*



*

- Con gamba roja (With red shrimp)* 21€
- Con pulpo al ajillo (With garlic-style octopus)* 19€
- Con Foie (With foie gras)* 17€

RESTAURANTE
La Cueva

BURGERS Y TOSTAS



BURGERS AND TOASTS

La Cueva

Hamburguesa de ternera madurada
A elegir: queso de cabra, mermelada de
bacon, tomate kumato y huevo *

(Aged beef burger with your choice of goat cheese, bacon
jam, kumato tomato, and egg)



14€

Hamburguesa de pollo adobada con
volcán de queso cheddar

(Marinated chicken burger with cheddar cheese volcano)



11€

Tosta de queso brie con espárragos verdes
y paleta ibérica crujiente

(Brie cheese toast with green asparagus and crispy
Iberian ham)



13€

Tosta de presa ibérica con brie, cebolla
caramelizada y mermelada de frutos rojos

(Iberian pork loin toast with brie, caramelized onion
and red berry jam)



18€

Tosta serranito: lomo, queso, pimienta,
jamón y tomate

(Iberian pork loin toast with caramelized onion and red
berry jam)



12€

PASTAS

PASTA

Tallarines al pil-pil
(Noodles in Pil-Pil Sauce)



12€

Tallarines de presa, verdura y
grana padano

(Tagliatelle with Pork Shoulder, vegetables
and grana padano)



16€

La Cueva

CARNES

MEATS



RESTAURANTE

La Cueva

Timbal de rabo de toro en salsa de chocolate

(Oxtail timbale in chocolate sauce)



*Locu een pau worden
k. deelen dat miguen
dees de deelen is nu
verkoop 22€*

22€

Carrillada ibérica a baja temperatura en su jugo

(Iberian pork cheek slow-cooked in its own juices)

25€

Chuletón de vaca premium madurada

(Premium matured beef steak)

60€

Solomillo de ternera premium con foie, manzana, salsa Pedro Ximenez y piñones

(Premium veal sirloin with mushrooms and pine nuts)



35€

Pluma ibérica

(Iberian pork shoulder steak)

25€

Entrecot premium madurado

(Premium matured entrecote steak)

25€

Secreto ibérico

(Iberian pork flank steak)

21€

Costillar a baja temperatura en salsa de barbacoa gratinado

(Slow-cooked BBQ ribs with gratin)

22€

Chuletas de cordero

(Lamb chops)

20€

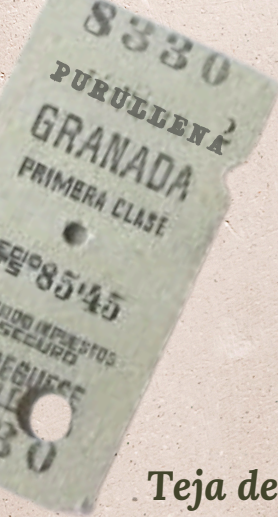
Carpaccio de ternera

(Beef Carpaccio)

18€

La Cueva

*Locu een pau worden
k. deelen dat miguen
dees de deelen is nu
verkoop 22€*



PESCADOS Y MARISCOS

FISH AND SEAFOOD



RESTAURANTE

La Cueva

Teja de fritura de pescado

(Assorted fried fish)



24€

Tartar de atún

(Tuna tartare)



19€

Carpaccio de gamba blanca

(White shrimp carpaccio)



18€

Calamar nacional al aceite de limón

(National squid with lemon oil)



24€

Atún rojo con cebolla caramelizada

(Red tuna with caramelized onion)



24€

Bacalao gratinado con alioli de manzana

(Gratinated cod with apple alioli)



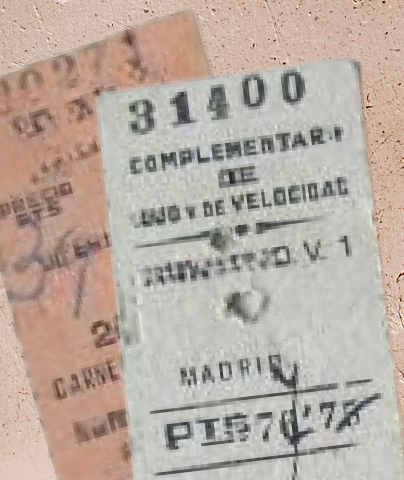
23€

Pulpo a la brasa con aceite de pimentón ahumado

(Grilled octopus with smoked paprika oil)



23€



RESTAURANTE

La Cueva



INFANTIL

KIDS MENU



RESTAURANTE
La Cueva

Calamares, huevo y patatas

(Squid, egg, and fries)



12€

Pechuga de pollo, huevo y patatas

(Chicken breast, egg, and fries)



11€

Lomo, huevo y patatas

(Pork loin, egg, and fries)



10€

Salchichas, huevo y patatas

(Sausages, egg, and fries)



10€



RESTAURANTE

La Cueva

POSTRES

DESSERTS



Tiramisú de pistacho
(Pistachio tiramisu)



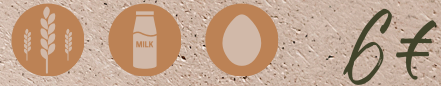
Sinfonía de frutos rojos
(Red berry symphony)



Coulant de chocolate en salsa de vainilla
(Chocolate coulant with vanilla sauce)



Tarta de queso
(Cheesecake)



GUÍA DE ALÉRGENOS

ALLERGEN GUIDE



Gluten
Gluten



Pescado
Fish



Crustráceos
Crustaceans



Frutos secos
Tree nuts



Moluscos
Mollusks



Soja
Soy

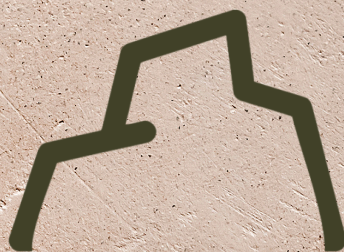


Huevo
Egg



Lácteos
Dairy





RESTAURANTE

La Cueva