

TABERNA “LA PERRA CATUSA”

La Perra Catusa es un proyecto de taberna castiza, que desde febrero de 2025 y en la actualidad se desarrolla en la sede de la Peña Flamenca de Jaén, en pleno centro histórico de la ciudad, donde se unen grandes patrimonios de la tierra, como la gastronomía popular y tradicional, con el Arte flamenco y la tradición olivarera, para ofrecer al público una propuesta de honda raíz jaenera.

Calle Maestra, 11. Jaén
614 300 257
laperracatusa@gmail.com

TABERNA “LA PERRA CATUSA” JAÉN

VII JORNADAS GASTRONÓMICAS DEGUSTA JAÉN 2026

Del **26** de FEBRERO al **22** de MARZO de **2026**

degusta
Jaén®

RESTAURANTES PARTICIPANTES:
www.degustajaen.com/jornadasgastronomicas





Aperitivos

**DEGUSTACIÓN DE ACEITES
(PICUAL, ARBEQUINA, CORNEZUELO)**

* * *

QUESO VIEJO

* * *

PATÉ DE PERDIZ

* * *

RECLUTA

* * *

LOMO DE CIERVO EN ORZA

* * *

CROQUETAS DE PUCHERO

Principal

**POTAJE CARMELITANO
(GARBANZOS, ESPINACAS Y HUEVO)**

Postre

DULCE SEFARDÍ Y REPOSTERÍA TRADICIONAL

Productos/productores Degusta Jaén utilizados:

AOVE CAÑADA DEL AVESTRUZ

AOVE CASTILLO DE CANENA

AOVE SUPREMO

QUESO LEVASA

PATÉ LA REAL CAROLINA

OBRADOR LA PANADERÍA

CARNE DE MONTE ARTEMONTE

MARISCOS CASTELLAR

AJOS GALLARDO

SALINAS DON DIEGO

DULCES PRODUCTOS CAMPOS

*El Menú Degusta Jaén incluye una bebida,
una copa de vino ofrecida por la Diputación de Jaén
y un abridor Degusta Jaén*

Vinos ofrecidos por cortesía de la Diputación de Jaén

Marqués de Campoameno de Bodegas Campoameno, de Frailes. **Entredicho Apañado** de Vinos Bio Pedro Olivares, de La Puerta de Segura. **Tinto Cosecha** de Casería los Alfarges, de Arbuniel. **Marcelino Serrano Etiqueta Roja** de Viñedos y Bodegas Marcelino Serrano, de Alcalá la Real. **Torre de Hamdón** de S.C.A. Ntra. Sra. de la Misericordia, de Torreperogil. **Malaostia** de Bodegas Cefrián, de Jamilena. **Vino Tinto Envejecido A de Armonía** de Vinos y Bodegas Viñas Tintas Capellanías, de Andújar. **Tío Bandido** de Bodegas TNT, de Valdepeñas de Jaén. **Vino Blanco** de Bodegas Herruzo, de Lopera.

35 €