

## **JORNADAS GASTRONÓMICAS DEL CERDO IBÉRICO "DEHESA DE LOS MONTEROS"**

Desde tiempos ancestrales, el cerdo ibérico ha sido el alma de los campos andaluces, criado en dehesas doradas donde el otoño regala su último esplendor. La montanera, con su festín de bellotas, impregna su carne de matices únicos, mientras la matanza tradicional se convierte en un ritual de vida, unión y legado. En estas fechas, el aire se llena de aromas profundos y memorias compartidas. Con la llegada de febrero, Balausta te invita a rendir tributo a este tesoro de nuestra tierra, con platos en los que cada bocado evoca la tradición y el sabor de lo auténtico.

ALBÓNDIGAS DE IBÉRICO EN SALSA DE ALMENDRAS Y AZAFRÁN Y PAPADA CURADA

**16,00€**

ARROZ MELOSO DE PLUMA Y JAMÓN IBÉRICO CON ALCACHOFAS Y ALIOLI

**26,00€**

TERRINA DE CARRILLERA IBÉRICA GUISADA AL BRANDY, CHUTNEY DE CALABAZA  
Y LIMÓN Y CREMOSO DE ZANAHORIA MORADA

**24,00€**

MOGOTE IBÉRICO A BAJA TEMPERATURA CON ENSALADA TEMPLADA DE COL LOMBARDA  
Y VERDURITAS ENCURTIDAS

**23,00€**

### **BODEGA SUGERIDA POR COPAS**

LÍMITE NORTE - D.O.CA RIOJA - TEMPRANILLO BLANCO, MATURANA

**10,00€**

LA MONTESA - D.O.CA RIOJA - GARNACHA

**8,00€**

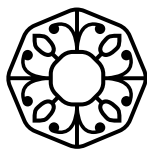
BRECA - D.O CALATAYUD - GARNACHA

**8,00€**

ABADÍA RETUERTA SELECCIÓN ESPECIAL - D.O PAGO ABADÍA RETUERTA  
TEMPRANILLO, CABERNET SAUVIGNON, SYRAH

**15,00€**

---



## **GASTRONOMIC TRIBUTE TO THE IBERIAN PORK "DEHESA DE LOS MONTEROS"**

Since ancient times, the Iberian pig has been the soul of the Andalusian countryside, reared in golden pastures where autumn gives its last splendour. The montanera, with its feast of acorns, imbues its meat with unique nuances, while the traditional slaughter becomes a ritual of life, union and legacy. At this time of year, the air is filled with deep aromas and shared memories. With the arrival of February, Balausta invites you to pay tribute to this treasure of our land, with dishes in which every mouthful evokes tradition and the taste of authenticity.

IBERIAN MEATBALLS WITH ALMOND AND SAFFRON SAUCE AND CURED PORK JOWLS

**16,00€**

PLUMA AND IBERIAN HAM MELLOW RICE WITH ARTICHOKE AND ALIOLI

**26,00€**

IBERIAN CHEEKS TERRINE STEWED IN BRANDY, PUMPKIN AND LEMON CHUTNEY  
AND CREAMY PURPLE CARROT

**24,00€**

LOW TEMPERATURE IBERIAN "MOGOTE" WITH WARM RED CABBAGE SALAD  
AND PICKLED VEGETABLES

**23,00€**

### **SUGGESTED WINE LIST BY THE GLASS**

LÍMITE NORTE - D.O.CA RIOJA - TEMPRANILLO BLANCO, MATORANA

**10,00€**

LA MONTESA - D.O.CA RIOJA - GARNACHA

**8,00€**

BRECA - D.O CALATAYUD - GARNACHA

**8,00€**

ABADÍA RETUERTA SELECCIÓN ESPECIAL - D.O PAGO ABADÍA RETUERTA  
TEMPRANILLO, CABERNET SAUVIGNON, SYRAH

**15,00€**

---