

RESTAURANTE el recreo

EL RESTAURANTE-ASADOR "EL RECREO" FUNDADO EN 1934 ACTUALMENTE SON LA TERCERA Y CUARTA GENERACIÓN QUIENES HAN DADO AL ESTABLECIMIENTO UN TOQUE DINÁMICO E INNOVADOR LO QUE ACTUALMENTE LES CARACTERIZA. CONJUGANDO LA COCINA TRADICIONAL Y ARTESANA ANDALUZA CON UNAS PINCELADAS DE COCINA CREATIVA Y VANGUARDISTA. LO QUE HACE UNA PERFECTA MEZCLA PARA DELEITAR Y SORPRENDER A LOS PALADARES MÁS EXIGENTES Y GOURMET.

TENIENDO EN CUENTA LA MAGNÍFICA CALIDAD DE LAS MATERIAS PRIMAS, SU BUENA MANO EN LOS FOGONES Y EL TRATO AMABLE Y FAMILIAR AL CLIENTE, CON ELLO LOGRAN QUE CUANDO NOS SENTEMOS A SU MESA, RECORDEMOS CON GRATITUD LA EXCELENCIA DE LA BUENA COCINA Y LA CALIDAD DE SUS PLATOS

COCINA DE TRADICIÓN Y VANGUARDIA MUY SENSIBILIZADA CON LOS ACEITES DE OLIVA VIRGEN EXTRA. DISPONEMOS DE CARTA DE AOVE, DEGUSTACIONES DE ACEITE, CATAS DE ACEITE Y PUNTO DE VENTA DE ACEITES DE OLIVA VIRGEN EXTRA.

SIN NINGÚN GÉNERO DE DUDA, LA MEJOR GOTA DE NUESTRO PLATO, LA DE ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA.

NUESTRA META, LA SATISFACCIÓN Y DISFRUTE DE NUESTROS CLIENTES.

RTE-ASADOR EL RECREO, SITUADO EN LA LOCALIDAD DE VILLARGORDO A 18 KM DE JAÉN, 30 KM DE LINARES, 35KM DE ÚBEDA, 90KM DE GRANADA, 320KM DE MADRID.

PLATOS ESTRELLAS: ASADOS EN HORNO DE LEÑA (COCHINILLOS, LECHAZOS...). COCIDOS Y PUCHEROS EN HORNO DE LEÑA Y OLLAS DE BARRO, COCCIONES MUY LENTAS. DEGUSTACIÓN DE AOVE COSECHA TEMPRANA CON PERLAS DEL GUADALQUIVIR (TRAMPANTOJO, FALSAS ACEITUNAS DE QUESO Y FOIE). ALCACHOFA FRESCA SOBRE CAMA DE FOIE MICUIT, LASCA DE CEBO Y SALSA PARISINA. MOLLEJAS DE CHOTO CON TRIGUEROS, HUEVOS DE CORRAL Y TRUFA NEGRA. PULPO A LA BRASA CON EMULSIÓN DE PATATA CON AOVE. ENSALADA DE LOMITOS DE ESTURIÓN DE RÍO FRIO CONFITADOS, CON TOMATES DE CARCHUNA SELECCIÓN, REGADOS CON PICUAL JAENERO, CEBOLLETA DULCE Y AJO NEGRO (BOCADOS DE SALUD).

PLATOS QUE MARIDARAN MAGNÍFICAMENTE CON VINOS DE LA SIERRA SUR DE JAÉN, BODEGAS CAMPOAMENO DE FRAILES Y CON LA CERVEZA ARTESANA ESPECIAL "TIERRA DE FRONTERAS" DE ALCALÁ LA REAL.

Plaza de la Constitución, 53. 23630 Municipio: Villatorres. Población: Villargordo

TELÉFONO: 953 377 072 MÓVIL: 606 30 85 94

restauradoreselrecreodevillargordo@hotmail.com

www.restauranteasadorelrecreo.es

Restaurante - Asador

El Recreo
desde 1934

NUESTRAS INSTALACIONES

TERRAZA



SALÓN



SABORES DE SIEMPRE



HORNO DE LEÑA



MENÚ

*Degustación de AOVE cosecha temprana con perlas
del Guadalquivir y pan de pueblo*

*Alcachofa fresca confitada a baja temperatura sobre
cama de foie micuit, lasca de cebo y salsa parisina*

*Cazuela de habitas babys salteadas,
huevos de corral y trufa negra*

Sopa de ajo

Pulpo a la brasa sobre emulsión de patata con AOVE

*Callos con garbanzos, cocción muy lenta
en horno de leña y olla de barro*

Bitoque de cordero Segureño

Postre

Gachas dulces con miel, receta de la abuela

*Bomboncitos de AOVE cosecha temprana con crujiente de trigo
y almendra*

Bebidas

Agua mineral

Cerveza artesana Tierra de Frontera

Vino espumoso Matahermosa de Bodegas Campoameno

Vino tinto Campoameno syrah roble

Vino blanco Blanca

*Degustación AOVE cosecha temprana
con perlas del Guadalquivir y pan de pueblo*



Productos Degusta Jaén utilizados:

Queso cremoso de Quesos y Besos de Guarromán <https://www.quesosybesos.es/>

*Alcachofa fresca confitada a baja temperatura sobre
cama de foie-micuit, lasca de cebo y salsa parisina*



Productos Degusta Jaén utilizados:

Alcachofa confitada de Congana de Bedmar

<https://conservascongana.com/>

Jamón de cebo de campo de Hijos de reyes Pérez de Mengíbar

<https://www.hijosdereyesperez.com/>

Cazuela de habitas babys salteadas con huevos de corral y trufa negra

Productos Degusta Jaén utilizados:

Habitas babys de Congana de Bedmar <https://conservascongana.com/>

Sopa de ajo

Productos Degusta Jaén utilizados:

Ajo de Ajos Gallardo de Jamilena <http://ajosgallardo.com/>

Pulpo a la brasa sobre emulsión de patata con AOVE



Productos Degusta Jaén utilizados:

Pulpo extra de Mariscos Castellar de Santisteban del Puerto

<https://www.mariscocastellar.com/>

*Callos con garbanzos, cocción muy lenta
en horno de leña y olla de barro*



Productos Degusta Jaén utilizados:

Callos de Cárnicas Toledano de Jaén <http://www.embutidostoledano.com/>

Bitoque de cordero Segureño

Productos Degusta Jaén utilizados:

Cordero de Cárnicas J. Chica de Jaén
<https://www.carnicaschicasl.com/index.php/lang-es/>

Gachas dulces con miel, receta de la abuela



Productos Degusta Jaén utilizados:

Miel Apisierra de Pozo Alcón <https://www.apisierra.com/>

Bebidas:

Bebidas Degusta Jaén:

Cerveza artesana Tierra de Frontera de Alcalá la Real

<https://tierradefrontera.es/>

Vino blanco Espumoso Matahermosa Brut nature de bodegas Campoameno de Frailes
(IGP Vinos de la tierra Sierra Sur de Jaén)

Vino tinto Campoameno Syrah Roble de Bodegas Campoameno de Frailes
(IGP Vinos de la tierra Sierra Sur de Jaén)

<https://bodegascampoameno.es/>

La información sobre alérgenos se puede consultar a los empleados del restaurante.

Precio menú: 40 euros IVA incluido