

## RESTAURANTE "AJONEGRO"

Desde Mengíbar, el restaurante AjoNegro te propone una experiencia culinaria ecléctica y de vanguardia, de elaboración cuidada y atrevida, al tiempo que mantiene en sus fogones productos y sabores arraigados en la tradición.

En nuestra cocina ponemos especial empeño en trabajar con proveedores locales y productos de calidad y de temporada, favoreciendo así la economía circular. Ven y déjate sorprender por nuestras propuestas, por sus contrastes de sabores, texturas e incluso de orígenes. Desde nuestro tartar de atún, pasando por el toque mediterráneo del risotto con trufa negra o el ADN asiático de nuestro wok de fideos, verduras y gambas, el objetivo de nuestra carta en constante evolución –a la que se incorporan sugerencias diarias y de temporada– es elaborar bocados que traten a tu paladar con mimo.

Calle Real, 2. 23620 Mengíbar (Jaén)

648719739

ajonegromengibar2020@gmail.com

<https://es-es.facebook.com/AjoNegroMengibar/>

## RESTAURANTE "AJONEGRO" MENGÍBAR (JAÉN)

### IV JORNADAS GASTRONÓMICAS DEGUSTA JAÉN 2023

Del 1 al 19 de marzo de 2023

 Degusta  
Jaén®  
10 años

RESTAURANTES PARTICIPANTES:

[www.degustajaen.com/jornadsgastronomicas](http://www.degustajaen.com/jornadsgastronomicas)





### **CATA DEGUSTACIÓN DE 3 AOVES DE JAÉN**

8 MEJORES AOVES PREMIOS JAÉN SELECCIÓN 2023

\*\*\*

#### **TARTAR DE SALCHICHON CON SALMOREJO ANDALÚZ**

\*\*\*

#### **ENSALADA DE PIMIENTOS ASADOS CON MUSLITO DE CODORNIZ ESCABECHADA Y ALIÑO DE AVOE**

\*\*\*

#### **BROCHETAS DE QUESO Y CARPACIO DE TERNERA CON SALSAS ORIENTALES**

\*\*\*

#### **NIDOS DE PASTA Y SALSA DE VEGETALES ACOMPAÑADO DE TRUCHA AHUMADA**

\*\*\*

#### **ALBÓNDIGAS DE CARNE DE CIERVO EN SALSA Y GUARNICIÓN DE CHAMPIÑONES**

*Postre*

#### **TORRIJJA DE PAN DE PUEBLO AL ESTILO AJONEGRO CON TOQUE DE AOVE**

### *Bebida*

#### **1 COPA DE VINO A ELEGIR ENTRE LAS BODEGAS:**

MARCELINO SERRANO (ALCALÁ LA REAL)

CAMPOAMENO (FRAILES)

COOPERATIVA LA MISERICORDIA (TORREPEROGIL)

#### **Se utilizan productos de**

EMBUTIDOS LAS INFANTAS

BUENSALUD DE VILLANUEVA DE LA REINA

EMBUTIDOS HIJOS DE REYES PÉREZ DE MENGÍBAR

HACIENDA EL PALO DE VILLARGORDO

CARNES CRIADO DE ANDÚJAR

QUESOS SIERRA SUR DE ALDEA ERMITA NUEVA, ALCALÁ LA REAL

PEZ&PER DE SANTIAGO PONTONES

ARTEMONTE DE ALDEAQUEMADA

*Copa de vino de Jaén y plato de embutidos y queso de Degusta Jaén, cortesía de 10º Aniversario Degusta Jaén*

**32 €**

## RESTAURANTE "ANTIQUÉ"

El restaurante ANTIQUÉ está ubicado en pleno corazón del casco histórico de Úbeda, ciudad nombrada por la UNESCO "Patrimonio Cultural de la Humanidad" junto con Baeza, gracias a la calidad y buena conservación de sus numerosos edificios renacentistas.

Cuidada cocina tradicional evolutiva tanto en sus platos como en sus tapas, elaborada con productos de temporada. Todo ello con una marcada tendencia de calidad en un ambiente acogedor y exclusivo.

Destacamos el equipo de cocina quien con habilidad y maestría proporciona a sus platos una combinación de alta calidad en productos así como de sabores y presentaciones más variadas, con el único fin de satisfacer y sorprender hasta los paladares más exquisitos.

Calle Real, 25. 23400 Úbeda (Jaén)

953757618

restauranteantique@gmail.com

www.restauranteantique.es

#degustajaen #Artemonte #aceitunerajiennense  
#nueceslacanenera #castillodecanena #mariscoscastellar  
#carnicasjchica #ajosgallardo #quesossierrasur  
#puertadelasvillas #artechoc1 #bodegascampoameno  
#sierradecazorlaagua #antiqueubeda

## RESTAURANTE "ANTIQUÉ" ÚBEDA (JAÉN)

IV JORNADAS GASTRONÓMICAS DEGUSTA JAÉN 2023

Del 1 al 19 de marzo de 2023

10 Años  
Degusta  
**Jaén**®

RESTAURANTES PARTICIPANTES:

[www.degustajaen.com/jornadsgastronomicas](http://www.degustajaen.com/jornadsgastronomicas)





### *Bienvenida*

COPA DE VINO DE LA TIERRA  
DEGUSTACIÓN DE ACEITES TEMPRANOS  
DEGUSTACIÓN DE QUESO

\*\*\*

**TARTAR DE SALCHICHÓN DE PATO CON ENCURTIDOS Y YEMA  
DE HUEVO CURADA ACOMPAÑADA CON PAPARAJOTE**

\*\*\*

**AJOBLANCO DE NUECES Y MANGO AROMATIZADO  
CON ARBEQUINO Y CECINA DE CIERVO**

\*\*\*

**ALCACHOFAS CONFITADAS Y LANGOSTINOS  
CON SALSA AMERICANA**

\*\*\*

**PIERNA DE CABRITO CON SU JUGO, QUESO DE  
CABRA, ENSALADITA FRESCA Y PIPARRA**

### *Postre*

**MOUSSE DE GACHAS DULCES CON PICATOSTES  
HECHOS CON UN BUEN ACEITE**

\*\*\*

**COPITA DE ESPUMOSO SEMISECO**

\*\*\*

**TRUFA DE CHOCOLATE, LICOR DE NARANJA Y JENJIBRE**

### **Se utilizan productos de**

ARTEMONTE DE ALDEAQUEMADA

ACEITUNERA JIENNENSE DE JAÉN

NUECES LA CANENERA DE CANENA

CASTILLO DE CANENA DE BAEZA

MARISCOS CASTELLAR DE SANTISTÉBAN DEL PUERTO

CÁRNICAS J.CHICA DE JAÉN

QUESOS SIERRA SUR DE ERMITA NUEVA ALCALÁ LA REAL

PUERTA DE LAS VILLAS DE MOGÓN VILLACARRILLO

BODEGAS CAMPOAMENO DE FRAILES

*Copa de vino de Jaén y plato de embutidos y queso de Degusta Jaén,  
cortesía de 10º Aniversario Degusta Jaén*

**38 €**



## RESTAURANTE "ASADOR DE SANTIAGO"

Junto al Hospital de Santiago, en Úbeda (Jaén), se encuentra nuestro restaurante Asador de Santiago, cuya cocina es ya famosa por ofrecer productos siempre de temporada, con la mayor calidad y con todo el sabor para que te sientas como en casa.

El Asador de Santiago es de los típicos sitios donde nada más llegar, te das cuenta de que vas a estar cómodo y a gusto por su decoración, por el trato, por la gente...

¿Qué te parece empezar con una Gamba blanca de Huelva a la plancha?, ¿quizás prefieras unas Mollejas de lechal o Chipirones de anzuelo con cebolla caramelizada?. ¿o el sabor del mar con unas ricas Kokotxas de merluza o un Atún rojo de almadraba?

Avenida Cristo Rey, 2. 23400 Úbeda (Jaén)

953750463

asadordesantiago@gmail.com

www.asadordesantiago.com

## RESTAURANTE "ASADOR DE SANTIAGO" ÚBEDA (JAÉN)

IV JORNADAS GASTRONÓMICAS DEGUSTA JAÉN 2023

Del 1 al 19 de marzo de 2023

10 Años  
Degusta  
**Jaén**®

RESTAURANTES PARTICIPANTES:

[www.degustajaen.com/jornadsgastronomicas](http://www.degustajaen.com/jornadsgastronomicas)





### *Aperitivo*

**CAMELO DE MORCILLA EN CALDERA, MERMELADA DE TOMATE ROJO Y QUESO SIERRA SUR**

### *Entrantes*

**ENSALADA DE HELADO OLAVIDIA, RÚCULA, PIPAS DE CALABAZA, MEMBRILLO Y PIÑA**

\*\*\*

**BUÑUELO DE MIGAS CON CHORIZO Y PIMIENTO, ESPUMA DE UVA TINTA Y CAMPOAMENO CHARDONNAY**

\*\*\*

**CIERVO EN ORZA, AJOATAO SEGREÑO, HUEVO FRITO EN PICUAL Y TRUFA MENALOSPORUM**

### *Pescado*

**TARTAR DE TRUCHA Y AJOBLANCO DE KIMCHY, CAVIAR DE AOVE TRUJAL DE MÁGINA, AGUACATE Y PIPARRAS EN VINAGRILLO**

### *Carne*

**CHULETITAS DE CHOTO A LA BRASA, COSTRA DE ALMENDRA GARRAPIÑADA Y RIN RAN**

### *Postre*

**TARTA DE REQUESÓN, CÍTRICOS Y MENTA, HELADO DE AVELLANA, YOGURT DE CABRA Y MIEL DE MIL FLORES**

### *Incluye 1 consumición*

VINO, AGUA, CERVEZA, REFRESCO ETC.) Y UN CAFÉ

### **Se utilizan productos de**

CARNICERÍA JOSÉ MUÑOZ E HIJOS DE ÚBEDA

BIOANDALUS DE SILES

QUESOS SIERRA SUR DE ERMITA NUEVA ALCALÁ LA REAL

QUESOS Y BESOS DE GUARROMÁN

PATATAS DOMI DE VILLACARRILLO

ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA PICUAL: CASTILLO DE CANENA DE BAEZA

PAN CAZORLA DE CAZORLA

EMBUTIDOS GÓMEZ DE ÚBEDA

CAMPOAMENO DE FRAILES

ARTEMONTE DE ALDEAQUEMADA

ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA PICUAL: PUERTA DE LAS VILLAS DE MOGÓN VILLACARRILLO

MARISCOS CASTELLAR DE SANTISTEBAN DEL PUERTO

CAVIAR AOVE: AOVE ECOLÓGICO TRUJAL DE MÁGINA DE CAMBIL

ACEITUNERA JIENNENSE DE JAÉN

CARNICAS CHICA DE JAÉN

MIEL: ORO EL YELMO PUERTA SEGURA

*Copa de vino de Jaén y plato de embutidos y queso de Degusta Jaén, cortesía de 10º Aniversario Degusta Jaén*

**40 €**

## RESTAURANTE "BOMBOROMBILLOS"

En estas III jornadas gastronómicas Degusta Jaén queremos rendir homenaje a todas aquellas personas que, trabajando por la cocina jaenera desde los fogones y/o la investigación culinaria, han influido en nosotros a lo largo de nuestra trayectoria profesional.

(Javier Zafra – Manuel Urbano – Carmen Rueda – Ana Ramírez.  
– Manuela García Ortega – Marcos Reguera)

También es nuestra intención, rescatar para este menú algunos platos a punto de desaparecer del enorme, extenso y rico recetario de la provincia de Jaén, con el debido respeto, adaptándolos a nuestra forma de ver las cosas.

Calle Pintor Carmelo Palomino, 10 Bajo. 23009 Jaén

691941918

[bomborombillos@gmail.com](mailto:bomborombillos@gmail.com)

<https://es-es.facebook.com/bomborombillos/>

## RESTAURANTE "BOMBOROMBILLOS" JAÉN

IV JORNADAS GASTRONÓMICAS DEGUSTA JAÉN 2023

Del 1 al 19 de marzo de 2023

*10 Años*  
Degusta  
**Jaén**<sup>®</sup>

RESTAURANTES PARTICIPANTES:

[www.degustajaen.com/jornadsgastronomicas](http://www.degustajaen.com/jornadsgastronomicas)







### *Aperitivos*

#### **SELECCIÓN DE EMBUTIDOS DE PRODUCTORES DE LA MARCA DEGUSTA JAÉN**

\*\*\*

#### **DEGUSTACIÓN DE "OLAVIDIA" DE QUESOS Y BESOS CON CHOCOLATE Y CAVIAR DE AOVE**

\*\*\*

#### **DEGUSTACIÓN DE ACEITES DE JAÉN CON SU MARIDAJE DE APERITIVOS:**

PICUAL VIRGEN EXTRA EN CRUDO: CON PAN DE MASA MADRE, RÁBANOS ENCURTIDOS, RALLADURA DE TOMATE Y CRUJIENTE DE PIEL DE BACALAO Y SAL DE MANANTIAL ("CHILANCO")

PICUAL VIRGEN EXTRA EN EMULSIÓN: AJO CONFITADO Y MIEL ROYAL EN CRUDO: CARNE DE MEMBRILLO Y HUEVAS DE LUMPO  
ARBOSANA EN CRUDO: HECHURA DE ALMENDRAS Y UVA

TODOS LOS APERITIVOS ACOMPAÑADOS CON COPA DE ESPUMOSO BRUT NATURE "MATAHERMOSA" DE LAS BODEGAS CAMPOAMENO DE FRAILES, JAÉN.

### *Entrante*

#### **ESPÁRRAGOS BLANCOS EN ESPARRAGÁ DE AVELLANAS Y BROTES DE GUISANTE**

MARIDAJE DE VINOS DE JAÉN: BLANCO DE BODEGAS HERRUZO DE LOPERA

### *Principal*

#### **ESTOFADO DE JABALÍ CON CHOCOLATE**

MARIDAJE DE VINOS DE JAÉN:  
TINTO DE LAS BODEGAS MARCELINO SERRANO. ALCALÁ LA REAL

### *Postre*

#### **EL OLIVAR ME RECONFORTA**

TRAMPANTOJO DE BOMBÓN CON FORMA DE ACEITUNA Y SABOR A CHOCOLATE, FRUTOS SECOS Y PALODÚ

\*\*\*

#### **REPOSTERÍA DE JAÉN**

ALMENDRADOS DE MÁGINA, ROSQUILLOS FRITOS, DULCE SEFARDÍ  
PRODUCTORES: LA FLOR DE MÁGINA, PRODUCTOS CAMPOS

#### **Se utilizan productos de**

PINTARRÉ DE MANCHA REAL	ORO DE CÁNAVA DE JIMENA
QUESOS Y BESOS DE GUARROMÁN	OLEÍCOLA SAN FRANCISCO DE BEGÍJAR
SALINAS DON DIEGO DE JAÉN	CONSERVAS CONGANA DE BEDMAR
AJOS GALLARDO DE JAMILENA	CARNES CRIADO DE ANDÚJAR
APERITIVOS Y PATATAS	BODEGAS MARCELINO SERRANO DE ALCALÁ LA REAL
SANTO REINO DE JAÉN	LA FLOR DE MÁGINA DE ALBÁNCHÉZ DE MÁGINA
TIERRAS VIVAS DE JAÉN	PRODUCTOS CAMPOS DE ARJONA
HISPAMIEL DE ANDÚJAR	
BODEGAS CAMPOAMENO DE FRAILES	
ACEITE SUPREMO DE JAÉN	

*Copa de vino de Jaén y plato de embutidos y queso de Degusta Jaén, cortesía de 10º Aniversario Degusta Jaén*

**40 €**



## RESTAURANTE "CASA ALFONSO X"

"El Restaurante & Bistró Casa Alfonso X pasó a formar parte del Grupo Noche de Ronda en el mes de febrero del año 2020, hemos querido darle un giro total, proponiendo una cocina distinta, basándonos en los platos tradicionales pero utilizando las técnicas de vanguardia más avanzadas, que nos ha permitido fusionar sabores y detalles para ofrecer a nuestros comensales una verdadera experiencia gastronómica que disfrutará su paladar y no olvidará fácilmente. Somos unos enamorados del Aceite de Oliva Virgen Extra, es por ello que además de ser el protagonista en cada una de nuestras elaboraciones, también le hemos dedicado algunos platos, como uno de nuestros postres más demandados el AOVE en texturas, mismo que ha sido galardonado en diferentes sitios".

Plaza Consuelo Mendieta, 2. 23470 Cazorra (Jaén)

953721463 – 639789955

dirección@casalfonso.es

www.casalfonso.es

<https://www.facebook.com/casalfonso.es>

<https://www.instagram.com/explore/locations/256813351110577/restaurante-bistro-casa-alfonso/>

## RESTAURANTE "CASA ALFONSO X" CAZORLA (JAÉN)

IV JORNADAS GASTRONÓMICAS DEGUSTA JAÉN 2023

Del 1 al 19 de marzo de 2023



Degusta  
Jaén®  
10 años

RESTAURANTES PARTICIPANTES:

[www.degustajaen.com/jornadsgastronomicas](http://www.degustajaen.com/jornadsgastronomicas)





**ESFERAS DE CONSOME DE CHIP DE PATATA  
CON ANCHOAS DEL CANTABRICO**

\*\*\*

**CATA DE ACEITES VERDES DE JAÉN Y QUESOS&BESOS**

\*\*\*

**MANTEQUILLA DE AOVE Y CHOCOLATE**

\*\*\*

**MOUSSE DE ACEITUNAS CON HUMO DE OLIVO**

\*\*\*

**LICOR DE GAZPACHO AOVE**

\*\*\*

**CARPACIO DE CIERVO CON SUERO DE  
PARMESANO Y CREMA DE AOVE**

\*\*\*

**RAPE INFIUSIONADO EN TE VERDE Y CITRICOS SOBRE  
AJOBLANCO DE AOVE Y ACEITUNAS VERDES**

\*\*\*

**GAMO A LA BRASA CON SALSA DE PINO CARRASCO, RALLADURA  
DE SUS PIÑAS, VERDURA DE TEMPORADA Y GEL DE NARANJA**

\*\*\*

**POSTRE AOVE EN TEXTURAS**

*Incluye una copa de*

VINO ESPUMOSO BRUT NATURE BLANCA MARÍA

**Se utilizan productos de**

PATATAS DOMI DE VILLACARRILLO

ACEITES CAZORLA DE CAZORLA

HACIENDA EL PALO DE VILLARGORDO

QUESOS&BESOS DE GUARROMÁN

ARTECHOC DE BAEZA

ACEITUNERA JIENNESE DE JAÉN

AJOS BIOMARIA DE JAMILENA

ARTEMONTE DE ALDEAQUEMADA

ANDUNATURA DE ANDÚJAR

ECOHORNILLO DE SANTIAGO-PONTONES

PUERTA DE LAS VILLAS DE MOGÓN VILLACARRILLO

SENSOLIVE DE POZO ALCÓN

*Copa de vino de Jaén y plato de embutidos y queso de Degusta Jaén,  
cortesía de 10º Aniversario Degusta Jaén*

**40 €**

## RESTAURANTE "CASABLANCA"

Nuestra historia comenzó en 1967.

En 1967 una pareja que había vivido en Marruecos comenzó esta historia con un bar de carretera y le pusieron el nombre de Casablanca.

Después en 1973 nuestros abuelos añadieron el restaurante y el resto de habitaciones manteniendo el nombre original y la comida típica andaluza con unas fuertes influencias árabes.

Más tarde, en 1989, nuestros padres tras dos largas reformas, llegaron al gran establecimiento del que disponemos hoy sin perder en ningún momento su nombre y su esencia.

Y en 2016 llegamos la nueva generación, cargados de energía para darles a nuestros comensales la experiencia de lo que significa para nosotros la comida casera y la tradición de este establecimiento, manteniendo su esencia y lo aportado en cada una de sus anteriores etapas.

Lo más importante en nuestra historia han sido siempre ustedes, que son los que han permitido que Casablanca tenga y siga teniendo esta entrañable historia.

Muchas gracias por todo y buen provecho.

Avenida de Sevilla, 29. 23320 Torreperogil (Jaén)

953776235

Casablancatorreperogil@gmail.com

[www.casablancatorreperogil.com/](http://www.casablancatorreperogil.com/)

## RESTAURANTE "CASABLANCA" TORREPEROGIL (JAÉN)

IV JORNADAS GASTRONÓMICAS DEGUSTA JAÉN 2023

Del 1 al 19 de marzo de 2023



Degusta  
Jaén®

RESTAURANTES PARTICIPANTES:

[www.degustajaen.com/jornadsgastronomicas](http://www.degustajaen.com/jornadsgastronomicas)







**SALMOREJO CREMOSO DE MANZANA, LASCAS DE QUESO DE CABRA, MEJILLÓN EN ESCABECHE, POLVO DE ACEITUNA NEGRA Y AOVE EN TEXTURA**

\*\*\*

**BOMBÓN DE PATÉ DE PERDIZ BAÑADO EN CAFÉ SOBRE PAN DULCE DE ESPECIAS Y CREMA DE TOFE**

\*\*\*

**PULPO SOASADO REGADO CON AOVE SOBRE PURÉ DE CUARRECANO CON TOQUE PICANTE Y CHIPS DE YUCA**

\*\*\*

**ROLLITO DE PRIMAVERA DE GAMO ESTOFADO CON PASAS, ESPUMA DE BECHAMEL Y SALSA DE SU JUGO**

\*\*\*

**BACALAO CONFITADO, AJO ATO, KIMCHEE Y TARTAR DE GAMBA ROJA**

\*\*\*

**SECRETO A BAJA TEMPERATURA, WOK DE CHAMPIÑONES Y SALSA TERIYAKI**

\*\*\*

**ESPUMA DE LECHE FRITA, HELADO DE CHOCOLATE SOBRE CREMOSO DE GALLETAS Y MIEL**

**Se utilizan productos de**

INTEROLEO DE MANGÍBAR

QUESOS SIERRA SUR DE ERMITA NUEVA ALCALÁ LA REAL

GOURMET CAZORLA DE LINARES

CAFES SIERRA SEGURA DE PUENTE GÉNAVE

AROMAS DE JAÉN DE ANDÚJAR

ARTEMONTE DE ALDEAQUEMADA

VINO BLANCO SEMIDULCE DON PEDRO GIL TORREPEROGIL

CARNICERÍA TONY DE TORREPEROGIL

VINO TINTO VINO TINTO EL LENTISCAR TORREPEROGIL

LEVASA DE JAÉN

FAMILY BISCUITS DE JAÉN

ORO DEL YELMO DE PUENTE GÉNAVE

*Copa de vino de Jaén y plato de embutidos y queso de Degusta Jaén, cortesía de 10º Aniversario Degusta Jaén*

**31,90**  
€

## RESTAURANTE "CASA HERMINIA"

Un lugar donde la cocina tradicional se fusiona con los platos más modernos e innovadores, de la mano de nuestro Chef, Alberto Fernández.

Somos defensores de una cocina tradicional pero a la vanguardia a la hora de elaborar nuestra carta, pensada para el disfrute y buen comer de nuestros comensales.

Déjate deleitar por nuestros platos de cuchara, típicos de la provincia de Jaén y con nuestro «toque» particular. Te invitamos a que conozcas también nuestro restaurante en Cabra de Santo Cristo, en pleno corazón de Sierra Mágina, donde disfrutarás de los mejores platos tradicionales con el toque indispensable del mejor Aceite de Oliva de la zona.

IFEJA. Recinto provincial de ferias y congresos. Centro de convenciones. Prolongacion ctra. de Granada, s/n. Jaén  
953263561 – 635574485

Calle Moya, 12. 23550 Cabra del Santo Cristo (Jaén)  
953397506 – 953397135

info@casaherminia.com – www.casaherminia.com  
<https://www.facebook.com/restaurante.casaherminia>  
[https://www.instagram.com/casa\\_herminia/](https://www.instagram.com/casa_herminia/)

## RESTAURANTE "CASA HERMINIA" JAÉN Y CABRA DEL SANTO CRISTO (JAÉN)

IV JORNADAS GASTRONÓMICAS DEGUSTA JAÉN 2023

Del 1 al 19 de marzo de 2023



Degusta  
Jaén®

RESTAURANTES PARTICIPANTES:

[www.degustajaen.com/jornadsgastronomicas](http://www.degustajaen.com/jornadsgastronomicas)





### *Menu individual*

#### **DEGUSTACIÓN DE LOS PRIMEROS AOVES TEMPRANOS DE MÁGINA**

\*\*\*

#### **MELOSO DE CONEJO CON ALCACHOFAS**

\*\*\*

#### **TRUCHA DE RÍO AGUASMULAS, MANITAS Y ESCABECHE DE CÍTRICOS**

\*\*\*

#### **CORDERO SEGUREÑO, SETAS Y MIEL DE ABEJA**

\*\*\*

#### **VIROLOS DE BAEZA CON CREMA DE QUESO DE CABRA, HELADO DE MANZANA Y MEMBRILLOS**

\*\*\*

#### **NUESTRO LICOR**

### *Bebidas*

MATAHERMOSA BRUT NATURE "BODEGAS CAMPOAMENO"

VINOS "BODEGAS MARCELINO SERRANO"

CERVEZA "EL ALCÁZAR"

#### **Se utilizan productos de**

AIRES DE SIERRA MÁGINA

MIDIALSER CÁRNICAS JIENNENSES DE JAÉN

CONGANA DE BEDMAR

PEZ & PER SANTIAGO PONTONES

VIROLOS: PASTERLERÍA VIROLO DE BAEZA

PINTARRÉ MANCHA REAL

CORTIJO DE CARBONERILLOS VALDEPEÑAS

VINOS: BODEGAS MARCELINO SERRANO DE ALCALÁ LA REAL

BODEGAS CAMPOAMENO DE FRAILES

LICOR: RISKA DE ANDÚJAR

*Copa de vino de Jaén y plato de embutidos y queso de Degusta Jaén,  
cortesía de 10º Aniversario Degusta Jaén*

**38,50**  
€



# RESTAURANTE "CIBUS RENACIMIENTO CULINARIO"

Cocina con nombre propio, José Santiago crea cada plato con mimo y entusiasmo, con producto fresco y de calidad.

Conoce Cibus a través de nuestro menú degustación elaborado con el mejor AOVE del mundo y acompañados de selectos vinos y cervezas.

Plaza Primero de Mayo. 23400 Úbeda (Jaén)

641148246

[cibus.ubeda@gmail.com](mailto:cibus.ubeda@gmail.com)

**RESTAURANTE "CIBUS RENACIMIENTO CULINARIO"  
ÚBEDA (JAÉN)**

**IV JORNADAS GASTRONÓMICAS DEGUSTA JAÉN 2023**

**Del 1 al 19 de marzo de 2023**

*10 Años*  
**Degusta  
Jaén**<sup>®</sup>

RESTAURANTES PARTICIPANTES:

[www.degustajaen.com/jornadsgastronomicas](http://www.degustajaen.com/jornadsgastronomicas)





**DEGUSTACIÓN DE AOVE MELGAREJO**

\*\*\*

**BERENJENAS CON MIEL DIFERENTES**

\*\*\*

**TARTAR DE SALCHICHÓN**

\*\*\*

**GUISO DE GARBANZOS Y HONGOS**

\*\*\*

**PRESA, AJOATAO AHUMADO Y TERIYAKI**

\*\*\*

**PAN, ACEITE Y CHOCOLATE**

\*\*\*

**1 COPA DE VINO MARCELINO SERRANO ETIQUETA NEGRA**

**Productores Degusta Jaén**

MELGAREJO DE PEGALAJAR

APISIERRA DE POZO ALCÓN

CONGANA DE BEDMAR

PAN CAZORLA DE CAZORLA

MARCELINO SERRANO ETIQUETA NEGRA DE ALCALÁ LA REAL

FREIDURÍA MARTEÑA DE MARTOS

QUESOS Y BESOS DE GUARROMÁN

ARTEMONTE DE ALDEAQUEMADA

SUMMUN DEL SUR DE JAÉN

ARTECHOC DE BAEZA

HISPAMIEL DE ANDÚJAR

BODEGAS CAMPOAMENO DE FRAILES

*Copa de vino de Jaén y plato de embutidos y queso de Degusta Jaén,  
cortesía de 10º Aniversario Degusta Jaén*

**40 €**

# RESTAURANTE “EL MESÓN DESPEÑAPERROS”

Ubicado en Santa Elena, en la entrada al parque natural de Despeñaperros, una de las referencias en la puerta de Andalucía, donde combinamos tradición y vanguardia.

Nuestra propuesta gastronómica parte de los productos km. 0 y de temporada, basando nuestros platos en recetas de la cocina jiennense. Quesos, miel, aove, carnes de caza, hierbas aromáticas, escabeches,... entre otros productos son los protagonistas.

Algunos de nuestros platos más admirados son el paté de perdiz de elaboración casera, los niscalos de Despeñaperros, la tortilla de Alfonso XIII, la carne de monte en salsa de setas o carne a la brasa.

Con una amplia terraza de verano con unas vistas privilegiadas al parque natural de Despeñaperros.

Un salón reformado y un entorno privilegiado en la puerta de Andalucía.

Avenida de Andalucía, 91. 21213 Santa Elena (Jaén)

953664100

[info@elmesondespenaperros.es](mailto:info@elmesondespenaperros.es)

<https://www.elmesondespenaperros.es/>

<https://www.facebook.com/ElMesonDespenaperros/>

<https://www.instagram.com/hotelmesondespenaperros/>



RESTAURANTE “EL MESÓN DESPEÑAPERROS”  
SANTA ELENA (JAÉN)

IV JORNADAS GASTRONÓMICAS DEGUSTA JAÉN 2023

Del 1 al 19 de marzo de 2023

10 Años  
Degusta  
Jaén®

RESTAURANTES PARTICIPANTES:

[www.degustajaen.com/jornadsgastronomicas](http://www.degustajaen.com/jornadsgastronomicas)







### *Entrantes*

**SOPA DE MAÍZ DULCE, TIERRA DE ACEITUNA Y CRUJIENTE DE KIKOS**

\*\*\*

**AGUACHILE DE LANGOSTINOS CON AIRE CÍTRICO DE SIERRA MORENA Y AOVE PREMIUM**

\*\*\*

**SAMOSA DE CHORIZO DE JABALÍ, QUESO FRESCO MAYONESA DE PIMIENTOS VERDES FRITOS Y TOMATE CHERRY AHUMADO**

### *Principal*

**LOMITOS DE CIERVO MARINADO, PÉTALOS DE FLOR DE SAL, HELADO DE CIRUELA Y COUS-COUS DE VERDURAS**

### *Postre*

**COULANT DE TURRÓN TIERRA DE CHOCOLATE Y CACAHUETES GARRAPIÑADOS**

### *Bodega*

VINO BLANCO JOVEN CHARDONNAY "BODEGAS CAMPOAMENO"  
VINO BLANCO JOVEN SEMIDULCE "DON PEDRO GIL"  
VINO TINTO CRIANZA "MARCELINO SERRANO"

### *Incluye*

**2 CONSUMICIONES POR PERSONA Y PAN**

### **Productores Degusta Jaén**

ACEITUNAS LA IBÉRICA DE BAILÉN

PATATAS FRITAS SANTO REINO DE JAÉN

MARISCOS CASTELLAR DE SANTISTÉBAN DEL PUERTO

ORO DE CÁNAVA DE JIMENA

ARTEMONTE DE ALDEAQUEMADA  
QUESOS Y BESOS DE GUARROMÁN

CARNES CRIADO DE ANDÚJAR

SALINAS DON DIEGO DE JAÉN

PRODUCTOS CAMPOS DE ARJONA

ARTECHOC DE BAEZA

LA CATEDRAL DEL SABOR DE JAÉN

BODEGAS CAMPOAMENO DE FRAILES

S.C.A. LA MISERICORDIA DE TORREPEROGIL

BODEGAS MARCELINO SERRANO DE ALCALÁ LA REAL

*Copa de vino de Jaén y plato de embutidos y queso de Degusta Jaén,  
cortesía de 10º Aniversario Degusta Jaén*

**35 €**

## RESTAURANTE “EL ADELFA”

Enmarcado en el paraje natural de Sierra Mágina, El Adelfal viene a completar a través de su cocina una experiencia única para los sentidos. Sus elaboraciones transportan al visitante a los aromas y sabores de los pueblos de Jaén, reinterpretados cuidadosamente, para abrazar la vanguardia culinaria. Aire fresco, agua cristalina, olor a sierra y una delicada fusión de sabores, harán que tu paso por El Adelfal te deje una huella revitalizadora, una vivencia sensorial única.

Ven a conocer el paraje natural del río Bedmar. Una zona en la que puedes relajarte con el sonido del agua, disfrutar de una buena sombra y el ambiente fresco en verano y hacer varias rutas de senderismo por la zona. Como la ruta al nacimiento del río Cuadros. Junto al área recreativa, cerca de la ermita de la venerada Virgen de Cuadros, puedes visitar la Cueva del Agua.

Sendero Adelfal de Cuadros. 23537 Bedmar (Jaén)

661607938

[a.penuela@grupoibero.es](mailto:a.penuela@grupoibero.es)

<https://restauranteadelfal.es/>

<https://www.facebook.com/ElAdelfal/>

## RESTAURANTE “EL ADELFA” BEDMAR (JAÉN)

### IV JORNADAS GASTRONÓMICAS DEGUSTA JAÉN 2023

Del 1 al 19 de marzo de 2023

 Degusta  
Jaén®  
10 años

RESTAURANTES PARTICIPANTES:

[www.degustajaen.com/jornadsgastronomicas](http://www.degustajaen.com/jornadsgastronomicas)





**MORCILLA DE CALDERA CON HUEVO, CEBOLLA Y MANZANA  
CONFITADA SOBRE UNA BASE DE INÉS ROSALES**

\*\*\*

**FERRERO DE FAISAN CON TRUFA**

\*\*\*

**PIMIENTO DEL PIQUILLO RELLENO DE CARRILLERA**

\*\*\*

**POTAJE DE GARBANZOS CON PULPO**

\*\*\*

**TRUCHA DE CAZORLA EN SALSAS DE ALMENDRAS**

\*\*\*

**CHULETILLAS DE CORDERO SEGREÑO CON BECHAMEL**

\*\*\*

**TORRIJA CARAMELIZADA CON HELADO DE ACEITE DE OLIVA**

**Se utilizan productos de**

CÁRNICAS JIENNENSES DE JAÉN

HIJOS DE REYES PÉREZ DE MENGÍBAR

CONGANA DE BEDMAR

PATATAS FRITAS DE SANTO REINO DE JAÉN

(PAN DE PAN CAZORLA DE CAZORLA)

*Copa de vino de Jaén y plato de embutidos y queso de Degusta Jaén,  
cortesía de 10º Aniversario Degusta Jaén*

**40 €**



## RESTAURANTE-ASADOR "EL RECREO"

El Restaurante Asador "El Recreo" fue fundado por Miguel Ramírez Navarro en 1934, sus hijos Pedro y Manolo Ramírez siguieron con la actividad hostelera y en la actualidad son los nietos y biznietos los que dan continuidad a esta Saga de restauradores.

Actualmente esta tercera y cuarta generación han dado al establecimiento un toque dinámico e innovador lo que actualmente les caracteriza.

Ésta conjugación de cocina tradicional y artesana Andaluza con unas pinceladas de cocina creativa y vanguardista 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.

Plaza de La Constitución, 53. 23630 Villargordo  
(Villatorres-Jaén)

953377072

restauradoreselrecreodevillargordo@hotmail.com

[www.restauranteasadorelrecreo.es/](http://www.restauranteasadorelrecreo.es/)

## RESTAURANTE-ASADOR "EL RECREO" VILLARGORDO (JAÉN)

**IV JORNADAS GASTRONÓMICAS DEGUSTA JAÉN 2023**

**Del 1 al 19 de marzo de 2023**

*10 Años*  
**Degusta  
Jaén**®

RESTAURANTES PARTICIPANTES:

[www.degustajaen.com/jornadsgastronomicas](http://www.degustajaen.com/jornadsgastronomicas)





**ACEITUNAS VERDES MACHACADAS MARIDADAS CON  
CERVEZA ARTESANA TIERRA DE FRONTERA**

\*\*\*

**DEGUSTACIÓN DE AOVE COSECHA TEMPRANA CON  
PERLAS DEL GUADALQUIVIR Y PAN DE PUEBLO**

\*\*\*

**CAZUELA DE HABITAS BABYS SALTEADAS,  
HUEVOS DE CORRAL Y TRUFA NEGRA**

\*\*\*

**SOPA DE AJO ESPARRAGADA**

\*\*\*

**CALLOS CON GARBANZOS, SABORES MILENARIOS. COCCIÓN  
MUY LENTA EN HORNO DE LEÑA Y OLLA DE BARRO**

\*\*\*

**CARRILLERA ESTOFADA EN SU JUGO CON PARATAS A LO POBRE**

\*\*\*

**GACHAS DULCES CON MIEL RECETA DE LA ABUELA**

\*\*\*

**CAFÉ**

**Productores Degusta Jaén**

ACEITUNERA JIENNENSE DE JAÉN

QUESO CORTIJO CARBONERILLOS DE VALDEPEÑAS DE JAÉN

HACIENDA EL PALO DE VILLARGORDO

CERVEZA TIERRA DE FRONTERA DE ALCALÁ LA REAL

BODEGA MARCELINO SERRANO DE ALCALÁ LA REAL

AJOS GALLARDO DE JAMILENA

CÁRNICAS TOLEDANO DE JAÉN

MARISCOS CASTELLAR DE SANTISTÉBAN DEL PUERTO

APISIERRA DE POZO ALCÓN

LEVASA DE JAÉN

CASTILLO DE JAÉN DE JAÉN

AGUA SIERRA DE CAZORLA DE VILLANUEVA DEL ARZOBISPO

*Copa de vino de Jaén y plato de embutidos y queso de Degusta Jaén,  
cortesía de 10º Aniversario Degusta Jaén*

**40 €**

# RESTAURANTE “LA CULTURAL DE ÚBEDA”

La propuesta gastronómica de La Cultural de Úbeda reúne los sabores tradicionales de la zona, que aprovechan los productos de temporada, con los nuevos modos de entender la cocina. Para ello cuenta con un joven aunque experimentado equipo que, entre fogones, ha dado forma a una rica y variada carta en la que prima la calidad de la materia prima. Lógicamente, estando en la provincia de Jaén, el aceite de oliva virgen extra es uno de los ingredientes estrella. Y existen además menús especiales para eventos y fechas señaladas.

Calle Real, 20. 23400 Úbeda (Jaén)

953755162

[gerencia@laculturaldeubeda.com](mailto:gerencia@laculturaldeubeda.com)

<https://laculturaldeubeda.com/>

## RESTAURANTE “LA CULTURAL DE ÚBEDA” ÚBEDA (JAÉN)

IV JORNADAS GASTRONÓMICAS DEGUSTA JAÉN 2023

Del 1 al 19 de marzo de 2023



Degusta  
Jaén®

RESTAURANTES PARTICIPANTES:

[www.degustajaen.com/jornadsgastronomicas](http://www.degustajaen.com/jornadsgastronomicas)







**ENSALADA DE TRUCHA AHUMADA CON NARANJAS  
Y AJI-MOJI-VERDE DE PISTACHOS**

\*\*\*

**ESPINACAS ESPARRAGADAS CON ESPUMA DE  
QUESO DE CABRA Y TEJA PIMENTÓN**

\*\*\*

**ESPÁRRAGO BLANCO GLASEADO CON MAHONESA COREANA**

\*\*\*

**RAVIOLIS DE CIERVO ESTOFADO CON AIRE DE BECHAMEL**

\*\*\*

**BACALAO CONFITADO CON ROMESCU Y  
EMULSIÓN DE PIMIENTOS DEL PIQUILLO**

\*\*\*

**COSTILLA DE CORDERO ASADA CON REDUCCIÓN  
DE LIMÓN Y YOGUR AMOSTAZADA**

\*\*\*

**BUÑUELOS DE CHOCOLATE CON PASAS  
Y HELADO DE MIEL DE FLORES**

**Productores Degusta Jaén**

FREIDURÍA MARTEÑA DE MARTOS  
QUESOS Y BESOS DE GUARROMÁN  
CÓNGANA DE BEDMAR  
ARTEMONTE DE ALDEAQUEMADA  
SUMMUN DEL SUR DE JAÉN  
ARTECHOC DE BAEZA  
HISPAMIEL DE ANDÚJAR  
CAMPOAMENO DE FRAILES

*Copa de vino de Jaén y plato de embutidos y queso de Degusta Jaén,  
cortesía de 10º Aniversario Degusta Jaén*

**40 €**

## RESTAURANTE “LA VESTIDA”

En el corazón de Jaén y con Jaén en el corazón, así está y así se siente la Familia Aceituno. Entre un mar de olivos se encuentra enclavado el que es, Restaurante, pero también casa de todo el que guste de buenas viandas.

Porque para la familia es lo más importante, queremos transmitir lo que nuestros padres nos inculcaron desde temprana edad. Pasión por la buena cocina, amabilidad, cuidando hasta el último detalle e intentando que en cada visita –esperamos– haya algo nuevo que descubrir.

No tenemos secretos, en La Vestida vamos con la verdad por delante, y sólo los mejores productos, los de máxima calidad, nuestra amplia bodega con los mejores caldos, la extensa carta de licores y puros, unido a un gran equipo humano hacen que nuestros clientes hayan convertido a nuestra casa en un referente del buen gusto en nuestra tierra.

Gracias Papá y gracias Mamá por enseñarnos nuestros haceres.

Variante Sur, s/n, junto recinto ferial. 23003 Jaén

953190806

restaurante@lavestida.com

www.lavestida.com/

## RESTAURANTE “LA VESTIDA” (JAÉN)

### IV JORNADAS GASTRONÓMICAS DEGUSTA JAÉN 2023

Del 1 al 19 de marzo de 2023

10 Años  
Degusta  
**Jaén**®

RESTAURANTES PARTICIPANTES:

[www.degustajaen.com/jornadsgastronomicas](http://www.degustajaen.com/jornadsgastronomicas)





**GAZPACHO DE ACEITUNA Y BACALADO AHUMADO**

\*\*\*

**TARTAR DE SALCHICHÓN SIERRA SUR**

\*\*\*

**AJO BLANCO DE ESPARRAGO, UVAS Y GRANADA**

\*\*\*

**PAN BAO DE COSTILLA IBÉRICA**

\*\*\*

**TRUCHA DE CAZORLA MARINADA**

\*\*\*

**CARRILLADA IBERICA ,VINO TINTO Y COMPOTA DE MANZANA**

\*\*\*

**ESPUMA DE CREMA CATALANA Y PIÑA**

*Bodega*

VINOS DE LA TIERRA

**Productores Degusta Jaén**

LEVASA DE JAÉN

PATATAS FRITAS SANTO REINO DE JAÉN

CONGANA DE BEDMAR

ACEITUNERA JIENNENSE DE JAÉN

CARNICAS JIENNENSES DE JAÉN

*Copa de vino de Jaén y plato de embutidos y queso de Degusta Jaén,  
cortesía de 10º Aniversario Degusta Jaén*

**40 €**



## TABERNA Y RESTAURANTE "LUSCO"

Lusco Taberna y Restaurante está ubicado en pleno centro de Cazorla con vistas privilegiadas al imponente Castillo de la Yedra. Desde que abrimos nuestras puertas en el año 2014, y con una cocina totalmente abierta y a la vista del consumidor, nuestro objetivo ha sido el mismo: poner en valor la gastronomía y productos locales, aplicando las técnicas más vanguardistas aprendidas a lo largo de los muchos años de experiencia de nuestro cocinero Alan Triñanes, y aportando en algunos de ellos una combinación de ingredientes y sabores orientales. Resultado: Traer a Cazorla otra visión de lo tradicional, usando como base los ingredientes de los productos de Degusta Jaén, y las recetas más tradicionales, pero con combinaciones de sabores y texturas sorprendentes.

Calle Nubla 33. 23470 Cazorla (Jaén)

682842256

[https://www.facebook.com/luscotaberna/?locale=es\\_ES](https://www.facebook.com/luscotaberna/?locale=es_ES)

## TABERNA Y RESTAURANTE "LUSCO" CAZORLA (JAÉN)

### IV JORNADAS GASTRONÓMICAS DEGUSTA JAÉN 2023

Del 1 al 19 de marzo de 2023



Degusta  
Jaén®

RESTAURANTES PARTICIPANTES:

[www.degustajaen.com/jornadsgastronomicas](http://www.degustajaen.com/jornadsgastronomicas)





*Entrantes*

**DEGUSTACIÓN DE VINO, QUESO Y EMBUTIDOS DE JAÉN**

\*\*\*

**RINRAN CON BACALAO Y AOVE**

\*\*\*

**CROQUETAS DE RABO DE TORO**

\*\*\*

**PATÉ DE PERDIZ CASERO CON TOSTADITAS**

*Primero*

**TALARINES CON CONEJO Y NÍSCALOS**

*Segunda*

**BACALAO CONFITADO EN AOVE CON ESPINACAS ESPARRAGÁS**

*Tercero*

**FILETES DE CIERVO CON ESPECIES MORUNAS Y PATATAS AL AJILLO**

*Postre*

**TARTA DE QUESOS DE JAÉN CON CONFITURA DE FRUTOS ROJOS**

*Bebida incluida*

**Productores Degusta Jaén**

CÁRNICAS CRIADO DE ANDUJAR

ARTEMONTE. DE ALDEAQUEMADA

BODEGAS MARCELINO SERRANO DE ALCALÁ LA REAL

PANADERÍA DE JOSE ANTONIO GARCÍA DE CAZORLA

ACEITE MONVA DE MANCHA REAL

ACEITE CAZORLA SCA. DE CAZORLA

MARISCOS CASTELLAR DE SANTISTÉBAN DEL PUERTO

SALINAS DON DIEGO DE JAÉN

*Copa de vino de Jaén y plato de embutidos y queso de Degusta Jaén,  
cortesía de 10º Aniversario Degusta Jaén*

**40 €**

## RESTAURANTE "MACORINA"

En el 2018 abrió sus puertas Macorina, una apuesta muy personal de un espacio gastronómico que aúna la cocina andaluza y gallega con la cocina asiática y nikkei, fomentando el uso de las materias primas de la Comarca de Cazorla y el AOVE de la provincia de Jaén.

Modernidad, una variada y autóctona oferta gastronómica y un diseño espacioso son los tres pilares de Macorina. Una carta de temporada, elaborada con mimo y el mayor respeto al producto con olores succulentos y sabores que emocionan, presentados en platos cuidados al detalle. La unión entre tradición y renovación, alta gastronomía y cocina viajera.

Junto con su mujer, Pilar Molina, consultora de Comercio Exterior ligado a la Alta Gastronomía, han residido y viajado por más de 20 países, por lo que denominan así a su cocina, viajera, del mundo, a su estilo, pero sin olvidar jamás nuestro patrimonio gastronómico y una restauración propia, compartida, heredada, perpetuada y trabajada hasta nuestros días.

Pl. Corredera, 2. 23470 Cazorla (Jaén)

682 84 22 56

[pmolinatrad@gmail.com](mailto:pmolinatrad@gmail.com)

<http://www.lamacorina.com/>

## RESTAURANTE "MACORINA" CAZORLA (JAÉN)

### IV JORNADAS GASTRONÓMICAS DEGUSTA JAÉN 2023

Del 1 al 19 de marzo de 2023

 Degusta  
Jaén®  
10 años

RESTAURANTES PARTICIPANTES:

[www.degustajaen.com/jornadsgastronomicas](http://www.degustajaen.com/jornadsgastronomicas)







*Entrantes*

**DEGUSTACIÓN DE VINO, QUESO Y EMBUTIDOS DE JAÉN**

\*\*\*

**BUÑUELO DE CORDERO SEGUREÑO CON CURRY MASSAMAN**

\*\*\*

**TOSTA DE GAMO MARINADO CON ENCURTIDOS**

*Primero*

**ANDRAJOS DE LIEBRE, CON SETAS Y TRUFA**

*Segunda*

**COCOCHAS DE BACALAO EN SALSAS VERDE THAI**

*Tercero*

**ALBONDIGUILLAS DE CIERVO CON MOLE POBLANO, MAÍZ Y UVA**

*Postre*

**GACHAS DULCES, ARROPE Y CURRY**

*Bebida incluida*

**Productores Degusta Jaén**

CÁRNICAS CRIADO DE ANDUJAR

ARTEMONTE. DE ALDEAQUEMADA

BODEGAS MARCELINO SERRANO DE ALCALÁ LA REAL

PANADERÍA DE JOSE ANTONIO GARCÍA DE CAZORLA

ACEITE MONVA DE MANCHA REAL

ACEITE CAZORLA SCA. DE CAZORLA

MARISCOS CASTELLAR DE SANTISTÉBAN DEL PUERTO

SALINAS DON DIEGO DE JAÉN

*Copa de vino de Jaén y plato de embutidos y queso de Degusta Jaén,  
cortesía de 10º Aniversario Degusta Jaén*

**40 €**

## HOTEL "NOCHE DE RONDA"

Noche de Ronda es un establecimiento lleno de encanto, donde podrás sentirte como en casa desde el momento en el que llegues, recibirás el mejor trato y todas las atenciones que te mereces, porque para nosotros, la satisfacción de nuestros clientes es lo que más nos importa. Te garantizamos una estancia magnífica, teniendo a la mano delicatessen que podrás disfrutar y la cocina que nos caracteriza porque está hecha con el corazón, abrimos la cafetería a las 8:30 de la mañana, ofrecemos desayunos, comidas y cenas.. Nos adaptamos a todo tipo de público, intentamos complacer a quienes nos visitan con un trato personalizado. Nuestras instalaciones encantan a todos los viajeros, porque nos preocupamos por ofrecer las mejores calidades.

Calle Magistrado Ruiz Rico, 3. 23470 Cazorla (Jaén)

953333370 – 615649380

[direccion@nochederonda.es](mailto:direccion@nochederonda.es)

<https://nochederonda.es/>

<https://www.facebook.com/nochederondacazorla/>

## HOTEL "NOCHE DE RONDA" CAZORLA (JAÉN)

### IV JORNADAS GASTRONÓMICAS DEGUSTA JAÉN 2023

Del 1 al 19 de marzo de 2023



Degusta  
Jaén®

RESTAURANTES PARTICIPANTES:

[www.degustajaen.com/jornadsgastronomicas](http://www.degustajaen.com/jornadsgastronomicas)





### **EMBUTIDOS DE MONTE Y QUESOS DE JAEN**

\*\*\*

### **PATE DE PERDIZ CON MERMELADA DE FRESA Y AOVE**

\*\*\*

### **ALBONDIGAS DE CHOCO CON SALSA DE SU TINTA**

\*\*\*

### **PALETILLA DE CORDERO A BAJA TEMPERATURA**

\*\*\*

### **DULCE SEFARDI CON MERMELADA DE HIGO**

*Incluye 1 bebida a elegir entre*

VINO BLANCO BLANCA MARÍA DE ALCALÁ LA REAL  
VINO BLANCO CAMPOAMENO CHARDONNAY DE FRAILES  
TINTO JOVEN CAMPOAMENO FRAILES  
TINTO MARCELINO SERRANO ALCALÁ LA REAL

### **Se utilizan producto de**

ARTEMONTE DE ALDEAQUEMADA  
QUESOS&BESOS DE GUARROMÁN  
LEVASA DE JAÉN  
LA REAL CAROLINA DE LA CAROLINA  
ECOHORNILLO DE SANTIAGO-PONTONES  
ACEITES CAZORLA DE CAZORLA  
PRECOCINADOS EL LINCE DE LOPERA  
EMBUTIDOS NAVARRO DE CAZORLA  
AJOS BIOMARIA DE JAMILENA  
PRODUCTOS CAMPOS DE ARJONA

*Copa de vino de Jaén y plato de embutidos y queso de Degusta Jaén,  
cortesía de 10º Aniversario Degusta Jaén*

**40 €**

## RESTAURANTE "TABERNA PACO TITE"

En Taberna PacoTite seguimos al pie de la letra nuestro compromiso por la excelencia:

- Apostando por carne de procedencia nacional.
- Defendiendo nuestra marca DEGUSTA JAÉN.
- Comprometiéndonos a utilizar productos de nuestra tierra.
- Elaborando cada plato al momento en nuestra cocina.

Todo esto se traduce en el amor que ponemos al elaborar nuestros productos con denominación de origen JAÉN.

Calle Barrio Nuevo, 51. 23320 Torreperogil (Jaén)

639380984

[tabernapacotite@hotmail.com](mailto:tabernapacotite@hotmail.com)

<https://tabernapacotite.com/>

<https://www.facebook.com/tabernapacotite>

<https://www.instagram.com/pacotite/>

## RESTAURANTE "TABERNA PACO TITE" TORREPEROGIL (JAÉN)

IV JORNADAS GASTRONÓMICAS DEGUSTA JAÉN 2023

Del 1 al 19 de marzo de 2023

*10 Años*  
Degusta  
**Jaén**<sup>®</sup>

RESTAURANTES PARTICIPANTES:

[www.degustajaen.com/jornadsgastronomicas](http://www.degustajaen.com/jornadsgastronomicas)







**OLAVIDIA Y CRUJIENTE DE OCHIO**

\*\*\*

**RUSA TEMPLADA Y CONSERVA CON BROTES DE GUISANTE**

\*\*\*

**CARETA CRUJIENTE CON MIEL DE CAÑA**

\*\*\*

**TORRIJA DE TOMATE, ORZA Y GUACAMOLE (PAN DE PANADERÍA VERA DE TORREPEROGIL Y LOMO EN ORZA)**

\*\*\*

**REVUELTO DE ESPÁRRAGOS VERDES Y BONITO AL CURRY**

\*\*\*

**CORTE IBÉRICO Y SALSA DE PERAS AL VINO Y QUESO**

\*\*\*

**LA MEJOR TARTA DE QUESO DEL MUNDO**

MENÚ MARIDADO CON VINOS DE LA TIERRA DE TORREPEROGIL

**Productores Degusta Jaén**

QUESOS Y BESOS DE GUARROMÁN  
CARNICERÍA TONY DE TORREPEROGIL  
CÁRNICAS CRIADO DE ANDÚJAR

*Copa de vino de Jaén y plato de embutidos y queso de Degusta Jaén,  
cortesía de 10º Aniversario Degusta Jaén*

**35 €**

## RESTAURANTE “PARADOR DE JAÉN”

Este parador se encuentra en lo alto del cerro de Santa Catalina, el castillo que lo alberga se ha restaurado con buen gusto y conserva sus paredes de piedra enormes y numerosos elementos históricos auténticos.

Su figura emblemática domina el horizonte de forma que cuando te acercas a Jaén será siempre el primero en darte la bienvenida.

El Parador de Jaén ofrece a sus huéspedes la posibilidad de viajar en el tiempo, el establecimiento cuenta con techos altos y arqueados, vigas de madera y suelos de baldosa preciosos.

El Parador de Jaén cuenta con un comedor de estilo árabe donde se sirven platos tradicionales, típicos de la región.

Castillo de Santa Catalina, s/n. 23002 Jaén

953010500 – 953230000

jaen@parador.es

<https://www.parador.es/es/paradores/parador-de-jaen>

## RESTAURANTE “PARADOR DE JAÉN” JAÉN

### IV JORNADAS GASTRONÓMICAS DEGUSTA JAÉN 2023

Del 1 al 19 de marzo de 2023



Degusta  
Jaén®  
10 años

RESTAURANTES PARTICIPANTES:

[www.degustajaen.com/jornadsgastronomicas](http://www.degustajaen.com/jornadsgastronomicas)





*Aperitivos individual*

**EMBUTIDOS DE SIERRA MÁGINA**

\*\*\*

**TOSTA DE QUESO DE CABRA DE LA SIERRA SUR DE JAÉN**

\*\*\*

**ALBÓNDIGA DE JABALÍ GUISADA AL  
ESTILO DE BAÑOS DE LA ENCINA**

\*\*\*

**CROQUETITAS DE ACEITUNAS Y ALCAPARRONES**

*Para empezar*

**ENSALADA DE JUDÍAS VERDES, PATATA Y TRUCHA  
ADEREZADA CON NARANJAS Y FRUTOS SECOS**

*Seguimos con*

**CALDERETA DE CORDERO RECENTAL ACOMPAÑADO  
DE PASTEL DE PIMIENTOS Y MANZANA**

*Para terminar*

**VIROLO DE BAEZA ACOMPAÑADO DE HELADO  
DE GACHAS SOBRE SALSA DE CAFÉ**

**Productores Degusta Jaén**

PATATAS FRITAS SANTO REINO DE JAÉN

ACEITUNAS LA IBÉRICA DE BAILÉN

MARISCOS CASTELLAR DE SANTISTÉBAN DEL PUERTO

QUESOS SIERRA SUR DE ALCALÁ LA REAL

LICORES RISKÁ DE ANDÚJAR

*Copa de vino de Jaén y plato de embutidos y queso de Degusta Jaén,  
cortesía de 10º Aniversario Degusta Jaén*

**40 €**



## RESTAURANTE "PLAZA VIEJA"

Un nuevo concepto de restaurante-boutique llega a Jaén.

Desde el desayuno más completo, disfruta de una carta única de comidas y meriendas, de la mano de nuestra Chef, Verónica Toledano

En pleno centro histórico de Jaén se ubica Plaza Vieja Restaurante-Boutique, que debe su nombre a como era conocida antiguamente la actual *Plaza de San Francisco*.

Durante el siglo XIX sufrió una amplia reforma urbanística con la construcción del Palacio de la Diputación y el Mercado de Abastos.

Una plaza que ha ido sufriendo diversas transformaciones hasta que, en 1956 una gran reforma alteró completamente su morfología y donde podrás disfrutar de la mejor gastronomía, en un lugar que estamos seguros, te sorprenderá.

Calle La Parra, 6. 23004 Jaén

953040351

<https://restauranteplazavieja.es/>

<https://www.facebook.com/PlazaViejaRestauranteBoutique/>

<https://www.instagram.com/plazaviejarestaurante/?hl=es>

## RESTAURANTE "PLAZA VIEJA" JAÉN

IV JORNADAS GASTRONÓMICAS DEGUSTA JAÉN 2023

Del 1 al 19 de marzo de 2023

10 Años  
Degusta  
Jaén®

RESTAURANTES PARTICIPANTES:

[www.degustajaen.com/jornadsgastronomicas](http://www.degustajaen.com/jornadsgastronomicas)





**TIMBAL DE ESPINACAS CON LANGOSTINOS,  
QUESO Y MIL FLORES**

\*\*\*

**ESPARRAGADO DE TRIGUEROS EN TEMPURA**

\*\*\*

**BACALAO CONFITADO SOBRE HABAS REVOLCONAS**

\*\*\*

**JARRETE DE CORDERO GLASEADO Y PERAS AL VINO**

\*\*\*

**TORRIJA SOBRE CREMOSO DE ANIS**

**Productores Degusta Jaén**

MARISCOS CASTELLAR DE SANTISTÉBAN DEL PUERTO

LEVASA DE JAÉN

APISIERRA DE POZO ALCÓN

CONGANA DE BEDMAR

CÁRNICAS CHICA DE JAÉN

ANIS CASTILLO DE JAÉN DE JAÉN

*Copa de vino de Jaén y plato de embutidos y queso de Degusta Jaén,  
cortesía de 10º Aniversario Degusta Jaén*

**40 €**