

## RESTAURANTE BOMBOROMBILLOS

BOMBOROMBILLOS ES EL NOMBRE DE NUESTRO RESTAURANTE, DE JAÉN CAPITAL, QUE ABRIÓ SUS PUERTAS EN DICIEMBRE DE 2015, INICIALMENTE COMO BAR, CON LA INTENCIÓN DE HACERSE UN HUECO EN LA AMPLIA OFERTA CULINARIA JIENNENSE, UTILIZANDO PARA LA ELABORACIÓN DE SUS PLATOS EL PRODUCTO DE CALIDAD, CERCANÍA Y DE TEMPORADA EN UNA APUESTA DECIDIDA DE PONER EN VALOR EL GRAN POTENCIAL AGROALIMENTARIO DE LA PROVINCIA DE JAÉN.

“SABOR A JAÉN” ES NUESTRO APELLIDO Y CON CARLOS COBO EN EL TIMÓN DE LOS FOGONES, NAVEGAMOS POR LAS PROCELOSAS AGUAS DE LOS SABORES MILENARIOS HEREDADOS DE LA COCINA HISPANO JUDÍA E HISPANO MUSULMANA CON LA ÚNICA FINALIDAD DE DESPERTAR EN NUESTROS CLIENTES ARMÓNICAS SENSACIONES DE PLACER CON CADA UNA DE NUESTRAS DEGUSTACIONES, CON CADA TRAGO DE VINO.

¡¡PRUEBA Y DISFRUTA JAÉN EN LA MESA!!

*Calle Pintor Carmelo Palomino, 12, 23009 Jaén*  
*TELEFONO 691941918*

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



BOMBOROMBILLOS

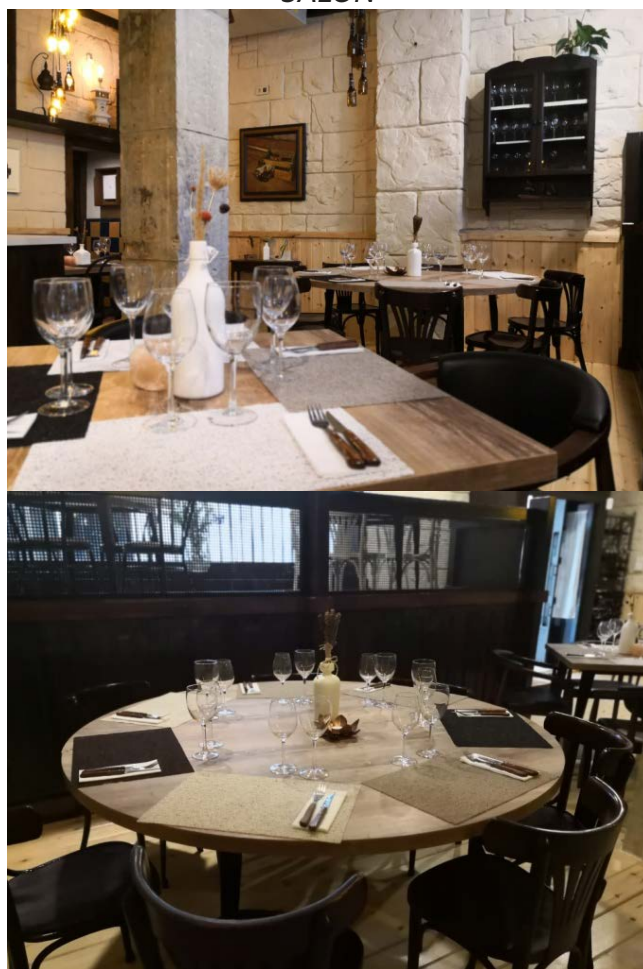
*sabor a Jaén*

## **NUESTRAS INSTALACIONES**

*FACHADA*



*SALÓN*



## MENÚ

*Gaspacho de alcaparrones*

*Cherry confitado en vainilla con crema  
de remolacha y chocolate*

*Lío de alcachofa y anchoa en salazón*

*Chilanco de AOVE, variedad "manzanillo",  
rábano encurtido y crujiente de piel*

*Tejolete de almendra, gacha típica y caballa ahumada*

*Crema especiada de boletus, salmón noruego y hoja de kale*

*Atún en escabeche meloso de naranja*

*Jabalí de Sierra Morena en melaza de calabaza*

### *Postres*

*Aceituna bombón de palodú  
acompañada de su té de hojas de olivo*

*Bizcocho de algarroba y pimienta y  
su chupito de resolí de Antonio Luque*

### *Bebidas*

*Vino de Bodegas Marcelino Serrano*

*Espumoso Brut de Bodegas Campoameno*

## *Gaspacho de alcaparrones*



### **Productos Degusta Jaén utilizados:**

Alcaparrones de Aceitunera Jiennense de Jaén [www.aceitunerajiennense.com](http://www.aceitunerajiennense.com)

Sal de Salinas Don Diego de Jaén [www.salinasdondiego.com](http://www.salinasdondiego.com)

*Cherry confitado en vainilla con crema  
de remolacha y chocolate*



**Productos Degusta Jaén utilizados:**

Chocolate de Artechoc de Baeza <https://artechoc.com>

Cherris de Tierras Vivas de Jaén [www.tierrasvivas.es](http://www.tierrasvivas.es)



## *Lío de alcachofa y anchoa en salazón*



### **Productos Degusta Jaén utilizados:**

Alcachofas en conserva de Conservas Congana de Bedmar [www.conservascongana.com](http://www.conservascongana.com)

*Chilanco de AOVE, variedad "manzanillo",  
rábano encurtido y crujiente de piel de bacalao*



**Productos Degusta Jaén utilizados:**

Manzanillo de SCA San Roque de Carchelejo [www.scasanroque.com](http://www.scasanroque.com)

AOVE de SCA San Roque de Carchelejo

*Tejolete de almendra, gacha típica y caballa ahumada*



**Productos Degusta Jaén utilizados:**

Almendra de Tierras Vivas de Jaén [www.tierrasvivas.es](http://www.tierrasvivas.es)



*Crema especiada de boletus, salmón noruego y hoja de kale*



**Productos Degusta Jaén utilizados:**

Salmón de Mariscos Castellar de Santisteban del Puerto

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

Kale de Tierras Vivas de Jaén [www.tierrasvivas.es](http://www.tierrasvivas.es)

## *Atún en escabeche meloso de naranja*



### **Productos Degusta Jaén utilizados:**

Atún de Mariscos Castellar de Santisteban del Puerto

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

Naranja de Tierras Vivas de Jaén [www.tierrasvivas.es](http://www.tierrasvivas.es)

Sal de Salinas Don Diego de Jaén [www.salinasdondiego.com](http://www.salinasdondiego.com)

*Jabalí de Sierra Morena en melaza de calabaza*



**Productos Degusta Jaén utilizados:**

Jabalí de Cárnicas Criado de Andújar <https://www.carnescriado.es>

Calabaza de Tierra Vivas de Jaén [www.tierrasvivas.es](http://www.tierrasvivas.es)



*Aceituna bombón de palodú  
acompañada de su té de hojas de olivo*



**Productos Degusta Jaén utilizados:**

Hojas de olivo de Tierras Vivas de Jaén [www.tierrasvivas.es](http://www.tierrasvivas.es)



*Bizcocho de algarroba y pimienta y  
su chupito de resolí de Antonio Luque*



**Productos Degusta Jaén utilizados:**

Harina de algarroba de Tierras Vivas de Jaén [www.tierrasvivas.es](http://www.tierrasvivas.es)

## *Bebidas*

### **Bebidas Degusta Jaén:**

Cerveza artesanal Tierra de Frontera de Alcalá la Real

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

Vino rosado de Marcelino Serrano de Alcalá la Real

*(IGP Vinos de la tierra Sierra Sur de Jaén)*

Vino tinto 12 meses barrica de Marcelino Serrano de Alcalá la Real

*(IGP Vinos de la tierra Sierra Sur de Jaén)*

<https://marcelinoserrano.com>

Vino espumoso Brut 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**