

PARADOR nacional SANTA CATALINA

EL PARADOR DE JAÉN CORONA LA CIUDAD DESDE LA CUMBRE DEL CERRO DE SANTA CATALINA. SU FIGURA EMBLEMÁTICA DOMINA EL HORIZONTE DE FORMA QUE CUANDO TE ACERCAS A JAÉN SERÁ SIEMPRE EL PRIMERO EN DARTE LA BIENVENIDA. EL PARADOR ES ORIGEN Y DESTINO PARA DESCUBRIR TODO EL ENCANTO DEL RENACIMIENTO ANDALUZ, EL ASPECTO MONUMENTAL DE SU INTERIOR SE MANTIENE EN LOS IMPRESIONANTES ARCOS CRUZADOS A 20 METROS DE ALTURA EN EL SALÓN PRINCIPAL, EL COMEDOR Y LAS HABITACIONES CON IMPRESIONANTES PANORÁMICAS DE LA CIUDAD.

VEN A PROBAR LAS DELICIAS DE LA HUERTA JIENENSE, EL MEJOR ACEITE DE OLIVA Y EL SABOR A TRADICIÓN DE NUESTROS EXQUISITOS PLATOS TÍPICOS.

LOS PLATOS DE CUCHARA SON HABITUALES EN NUESTRA MESA, ASÍ COMO LAS RECETAS DE CAZA. EN NUESTRA SELECCIÓN DE REPOSTERÍA PERCIBIRÁS LA INFLUENCIA MORISCA. HEMOS PREPARADO UNA OFERTA GASTRONÓMICA PARA SORPRENDERTE. VEN A CONOCERLA".

Carretera de Santa Catalina, s/n Jaén 23001 Jaén

TELEFONO 953010500

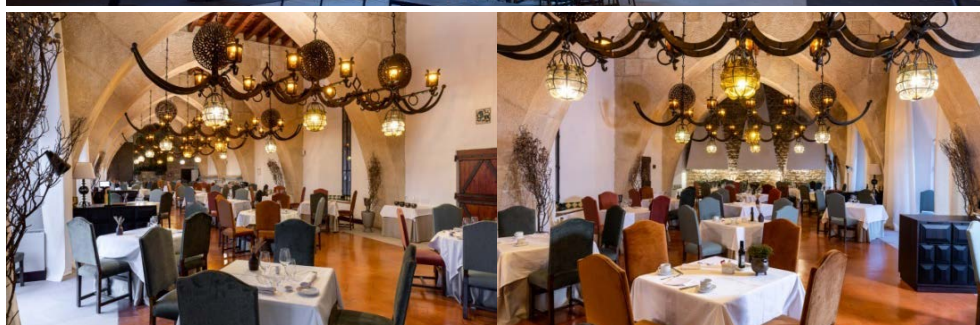
www.parador.es/es/paradores/parador-de-jaen



PARADORES

Hoteles & Restaurantes 1928

NUESTRAS INSTALACIONES



MENÚ

Copa de vino tinto o blanco de bienvenida

Aperitivo individual

*Patatas con paté de perdiz de La Carolina
y aceitunas de Jaén*

Hoyo aceitunero “pan, AOVE y bacalao”

Andrajos guisados con conejo

Ochío relleno de caldera de morcilla

Para empezar

*Ensalada de verduras asadas, queso de cabra y
cecina de ciervo de Aldeaquemada, aderezada con AOVE*

Seguimos con

Pierna de cordero segureño guisado al chilindrón

Para terminar... degustación de postres

*Gachas,
borrachito de anís,
hojaldrito de cabello de ángel sobre salsa de orujo
y crema helada de Royal*

Aperitivo individual

Patatas con paté de perdiz de La Carolina y aceitunas de Jaén

Hoyo aceitunero "pan, AOVE y bacalao"

Andrajos guisados con conejo

Ochío relleno de caldera de morcilla



Productos Degusta Jaén utilizados:

Paté de perdiz de Artemonte de Aldeaquemada www.artemonte.com/

Morcilla de Embutidos el Sevi de Pozo Alcón www.embutidoselsevi.blogspot.com/

*Ensalada de verduras asadas, queso de cabra y
cecina de ciervo de Aldeaquemada, aderezada con AOVE*



Productos Degusta Jaén utilizados:

Cecina de ciervo de Artemonte de Aldeaquemada www.artemonte.com/

Queso de cabra de Quesos Sierra Sur de Alcalá la Real www.quesosierrasur.com/

Pierna de cordero segureño guisado al chilindrón



Productos Degusta Jaén utilizados:

Pierna de cordero segureño de Cárnicas Chica de Jaén

www.carnicaschicasl.com/index.php/lang-es/

Degustación de postres

***Gachas, borrachito de anís, hojaldrito de cabello de ángel
sobre salsa de orujo y crema helada de Royal***



Productos Degusta Jaén utilizados:

Licores de Licores Riska de Andújar www.licoresriska.com

Bebidas Degusta Jaén:

Vino tinto o blanco de Bodegas Marcelino Serrano (*IGP Vinos de la tierra Sierra Sur de Jaén*)
<https://marcelinoserrano.com/>

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

Precio menú: 40 euros IVA incluido