

HOTEL RESTAURANTE MESÓN DE DESPEÑAPERROS

UBICADO EN SANTA ELENA, EN LA ENTRADA AL PARQUE NATURAL DE DESPEÑAPERROS. UNA DE LAS REFERENCIAS EN LA PUERTA DE ANDALUCIA, DONDE CONBINAMOS TRADICION 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 CAA, HIERBAS AROMÁTICAS, ESCABECHES, .. ENTRE OTROS PRODUCTOS SON LOS PROTAGONISTAS.

ALGUNOS DE NUESTROS PLATOS MAS ADMIRADOS SON EL PATE DE PERDIZ DE ELABORACION CASERA, LOS NÍSCALOS DE DESPEÑAPERROS, LA TORTILLA DE ALFONSO XIII, LACARNE 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 SALON REFORMADO Y UN ENTORNO PRIVILEGIADO EN LA PUERTA DE ANDALUCIA.

Avenida de Andalucía, 91 21213 Santa Elena, Jaén

TELEFONO 953664100-681153832

www.elmesondespeñaperros.es

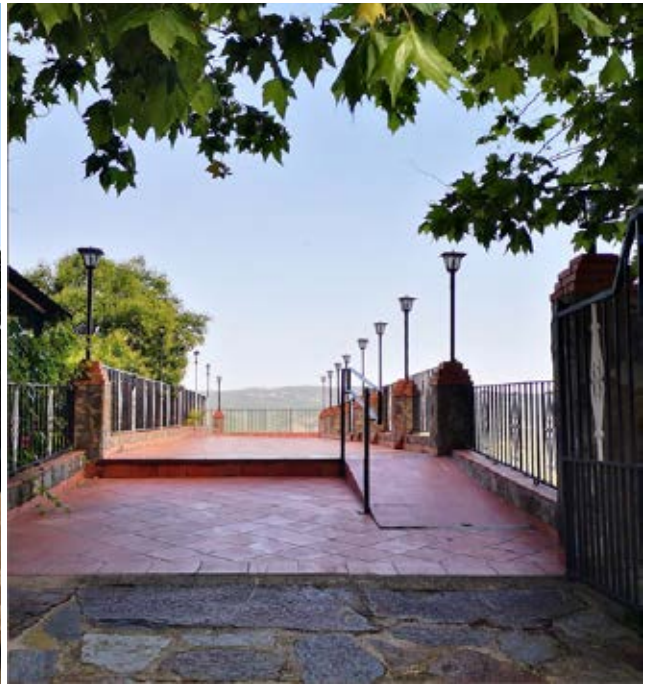


NUESTRAS INSTALACIONES

ENTRADA



TERRAZA



SALÓN



ENTORNO



MENÚ

*Patata violeta ahumada con mostaza,
miel de mil flores y snaks*

*Tartar de trucha ahumada con lima,
encurtidos y regañás de romero ecológico*

*Carpaccio de ciervo con tierra de almendras,
nube de queso minero y AOVE*

*Lomo de salmón marinado con sal de manantial,
hierbas aromáticas y AOVE, con uvas en textura
y esferas de queso crema*

*Lingote de cordero segureño, crema de calabaza
y crujiente de yuca con pétalos de sal*

*Puding cremoso de chocolate blanco artesano con AOVE
y mermelada ecológica de naranja*

Bebidas

Vino blanco joven Chardonay Campoameno

Vino blanco joven semidulce

Vino tinto crianza Marcelino Serrano

Cerveza artesana Tierra de Frontera

*Patata violeta ahumada con mostaza,
miel de mil flores y patatas fritas*



Productos Degusta Jaén utilizados:

Miel de Miel del Rumblar de Guarromán

<https://www.facebook.com/Miel-del-Rumblar-10814>

Snaks de Santo Reino de Jaén

<https://www.santoreino.es>

*Tartar de trucha ahumada con lima,
encurtidos y regañás de romero ecológico*



Productos Degusta Jaén utilizados:

Trucha ahumada de Pez y Per de Santiago-Pontones

<https://www.facebook.com/Truchas-Ahumadas-PEZ-PER>

Encurtidos de Aceitunas la Ibérica de Bailén

<https://www.aceitunaslaiberica.com>

Regañás de Pan de Olivo de Andújar

<https://pandeolivo.com>

*Carpaccio de ciervo con tierra de almendras,
nube de queso minero y AOVE*



Productos Degusta Jaén utilizados:

Carne de ciervo de Artemonte de Aldeaquemada

www.artemonte.com

Almendras de Santo Reino de Jaén

<https://www.santoreino.es>

Queso de Quesos y besos de Guarromán

<https://www.quesosybesos.es>

AOVE Oro de Cánava de S.C.A Ntra. Sra. de los Remedios de Jimena

www.orodecanava.com/es/oro-de-canava

*Lomo de salmón marinado con sal de manantial,
hierbas aromáticas y AOVE, con uvas en textura
y esferas de queso crema*



Productos Degusta Jaén utilizados:

Salmón de Mariscos Castellar de Santisteban del Puerto

www.mariscoscastellar.com

Sal de Salinas Don Diego de Jaén

www.salinasdondiego.com

Hierbas de Andunatura de Andújar

www.andunatura.com

AOVE de Aceites Cazorla de Cazorla

www.aceitescazorla.com

Uvas de Uvas Bailén de Bailén

www.uvasbailen.es

Esferas de queso de Quesos y Besos de Guarromán

<https://www.quesosybesos.es>

*Lingote de cordero segureño, crema de calabaza
y crujiente de yuca con pétalos de sal*



Productos Degusta Jaén utilizados:

Cordero segureño de Cárnicas Chica de Jaén

www.carnicaschicasl.com

Crema de calabaza de Cortijo del Gavilán de Siles

<https://www.bihortal.bio> y <http://bioandalus.com>

Pétalos de sal de Salinas Don Diego de Jaén

www.salinasdondiego.com

*Puding cremoso de chocolate blanco artesano
con AOVE y mermelada ecológica de naranja*



Productos Degusta Jaén utilizados:

Chocolate blanco de Artechoc de Baeza

www.artechoc.com

Mermelada de naranja de Ecohornillo de Santiago-Pontones

www.guiagastronomicasantiagopontones.wordpress.com

Bebidas



Bebidas Degusta Jaén:

Vino blanco joven Chardonay de Bodegas Campoameno de Frailes

Vino blanco joven semidulce de Bodegas Campoameno de Frailes

Vino tinto crianza de Bodegas Campoameno de Frailes

<https://bodegascampoameno.es>

Cervezas artesanas de Tierra de Frontera de Alcalá la Real

www.tierradefrontera.es

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

Precio menú: 39 euros IVA incluido