

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)

III JORNADAS GASTRONÓMICAS DEGUSTA JAÉN 2022

Del 1 al 20 de marzo de 2022



Degusta
Jaén®

RESTAURANTES PARTICIPANTES:

www.degustajaen.com/jornadsgastronomicas





TABLA DE QUESOS Y EMBUTIDOS DE JAÉN

EMBUTIDOS "LAS INFANTAS" DE JAÉN

QUESOS "QUESOS SIERRA SUR" DE ERMITA NUEVA DE ALCALÁ LA REAL

TRUFAS DE PATÉS GOURMET

PATÉS "GOURMET CAZORLA" DE LINARES

TOSTA DE TRUCHA AHUMADA CON BROTES Y SALSAS TÁRTARA

TRUCHA AHUMADA "PEZ Y PER" DE SANTIAGO PONTONES

GAMBONES Y LANGOSTINOS EN SALSAS DE OSTRAS

MARISCO "MARISCOS CASTELLAR" DE SANTISTÉBAN DEL PUERTO

CARRILLADAS BRASEADAS, PALMETIER DE PATATA

CARRILLADAS "CARNES CRIADO" DE ANDÚJAR

Postres

MILHOJAS DE HOJALDRE RELLENO SOBRE CAMA DE CHOCOLATE

HOJALDRE "GONZÁLEZ FERRER" DE GUARROMÁN

COPA DE LICOR

LICOR "RISKA" DE ANDÚJAR

Bebidas

VINO "BODEGAS CAMPOAMENO" DE FRAILES

VINO "MARCELINO SERRANO" DE ALCALÁ LA REAL

32 €