

## RESTAURANTE "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 "MACORINA" CAZORLA (JAÉN)

### III JORNADAS GASTRONÓMICAS DEGUSTA JAÉN 2022

Del 1 al 20 de marzo de 2022



Degusta  
Jaén®

RESTAURANTES PARTICIPANTES:

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





**FALSO OCHIO DE MORCILLA EN CALDERA**

**MORCILLA DE CALDERA** "CARNICERIA TONY" DE TORREPEROGIL

*Aperitivos*

**DEGUSTACION DE QUESOS DE JAÉN, CON  
MEMBRILLO Y PAN DE PUEBLO**

**QUESO** "QUESOS SIERRA SUR" DE ERMITA NUEVA (ALCALÁ LA REAL)

**MARIDAJE CON VINO DE LA TIERRA SEMI DULCE**

"DON PEDRO GIL, S.C.A. NTRA. SRA. DE LA MISERICORDIA" DE TORREPEROGIL

\* \* \*

**ENSALADA DE PERDIZ ESCABECHADA**

**PERDIZ** "CARNICERIA TONY" DE TORREPEROGIL

**MARIDAJE CON VINO DE LA TIERRA SEMISECO**

"DON PEDRO GIL, S.C.A. NTRA. SRA. DE LA MISERICORDIA" DE TORREPEROGIL

**TRUCHA MACERADA CON NARANJA E HIERBABUENA  
CON ESENCIA DE CASTILLO DE CANENA**

**MARIDAJE CON VINO**

"BLANCA MARÍA" DE BODEGAS MARCELINO SERRANO DE ALCALÁ LA REAL

*Platos principales*

**TIMBAL DE PRESA IBÉRICA Y AJOATAO**

**PRESA IBÉRICA** "CARNICAS CRIADO" DE ANDÚJAR

**MARIDAJE CON VINO DE LA TIERRA TINTO**

"TORRES DE HAMDON, S.C.A. NTRA. SRA. DE LA  
MISERICORDIA" DE TORREPEROGIL

*Postre*

**ESPUMA DE NATILLAS CON CRUJIENTE DE DE MIEL**

**35 €**