

# RESTAURANTE "BOMBOROMBILLOS"

En estas III jornadas gastronómicas Degusta Jaén queremos rendir homenaje a todas aquellas personas que, trabajando por la cocina jaenera desde los fogones y/o la investigación culinaria, han influido en nosotros a lo largo de nuestra trayectoria profesional.

(Javier Zafra – Manuel Urbano – Carmen Rueda – Ana Ramírez.  
– Manuela García Ortega – Marcos Reguera)

También es nuestra intención, rescatar para este menú algunos platos a punto de desaparecer del enorme, extenso y rico recetario de la provincia de Jaén, con el debido respeto, adaptándolos a nuestra forma de ver las cosas.

Calle Pintor Carmelo Palomino, 10 Bajo. 23009 Jaén

691941918

[bomborombillos@gmail.com](mailto:bomborombillos@gmail.com)

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

## RESTAURANTE "BOMBOROMBILLOS" JAÉN

### IV JORNADAS GASTRONÓMICAS DEGUSTA JAÉN 2023

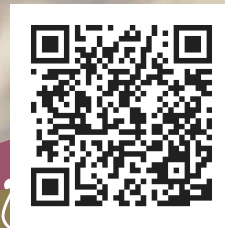
Del 1 al 19 de marzo de 2023



Degusta  
Jaén®

RESTAURANTES PARTICIPANTES:

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





### *Aperitivos*

#### **SELECCIÓN DE EMBUTIDOS DE PRODUCTORES DE LA MARCA DEGUSTA JAÉN**

\*\*\*

#### **DEGUSTACIÓN DE "OLAVIDIA" DE QUESOS Y BESOS CON CHOCOLATE Y CAVIAR DE AOVE**

\*\*\*

#### **DEGUSTACIÓN DE ACEITES DE JAÉN CON SU MARIDAJE DE APERITIVOS:**

PICUAL VIRGEN EXTRA EN CRUDO: CON PAN DE MASA MADRE, RÁBANOS ENCURTIDOS, RALLADURA DE TOMATE Y CRUJIENTE DE PIEL DE BACALAO Y SAL DE MANANTIAL ("CHILANCO")

PICUAL VIRGEN EXTRA EN EMULSIÓN: AJO CONFITADO Y MIEL

ROYAL EN CRUDO: CARNE DE MEMBRILLO Y HUEVAS DE LUMPO

ARBOSANA EN CRUDO: HECHURA DE ALMENDRAS Y UVA

TODOS LOS APERITIVOS ACOMPAÑADOS CON COPA DE ESPUMOSO BRUT NATURE "MATAHERMOSA" DE LAS BODEGAS CAMPOAMENO DE FRAILES, JAÉN.

### *Entrante*

#### **ESPÁRRAGOS BLANCOS EN ESPARRAGÁ DE AVELLANAS Y BROTES DE GUISANTE**

MARIDAJE DE VINOS DE JAÉN: BLANCO DE BODEGAS HERRUZO DE LOPERA

### *Principal*

#### **ESTOFADO DE JABALÍ CON CHOCOLATE**

MARIDAJE DE VINOS DE JAÉN:  
TINTO DE LAS BODEGAS MARCELINO SERRANO. ALCALÁ LA REAL

### *Postre*

#### **EL OLIVAR ME RECONFORTA**

TRAMPANTOJO DE BOMBÓN CON FORMA DE ACEITUNA Y SABOR A CHOCOLATE, FRUTOS SECOS Y PALODÚ

\*\*\*

#### **REPOSTERÍA DE JAÉN**

ALMENDRADOS DE MÁGINA, ROSQUILLOS FRITOS, DULCE SEFARDÍ  
PRODUCTORES: LA FLOR DE MÁGINA, PRODUCTOS CAMPOS

#### **Se utilizan productos de**

PINTARRÉ DE MANCHA REAL	ORO DE CÁNAVA DE JIMENA
QUESOS Y BESOS DE GUARROMÁN	OLEÍCOLA SAN FRANCISCO DE BEGÍJAR
SALINAS DON DIEGO DE JAÉN	CONSERVAS CONGANA DE BEDMAR
AJOS GALLARDO DE JAMILENA	CARNES CRIADO DE ANDÚJAR
APERITIVOS Y PATATAS	BODEGAS MARCELINO SERRANO DE ALCALÁ LA REAL
SANTO REINO DE JAÉN	LA FLOR DE MÁGINA DE ALBÁNCHÉZ DE MÁGINA
TIERRAS VIVAS DE JAÉN	PRODUCTOS CAMPOS DE ARJONA
HISPAMIEL DE ANDÚJAR	
BODEGAS CAMPOAMENO DE FRAILES	
ACEITE SUPREMO DE JAÉN	

*Copa de vino de Jaén y plato de embutidos y queso de Degusta Jaén, cortesía de 10º Aniversario Degusta Jaén*

**40 €**