

# RESTAURANTE "EL MESÓN DESPEÑAPERROS"

Ubicado en Santa Elena, en la entrada al parque natural de Despeñaperros, una de las referencias en la puerta de Andalucía, donde combinamos tradición 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 caza, hierbas aromáticas, escabeches,... entre otros productos son los protagonistas.

Algunos de nuestros platos más admirados son el paté de perdiz de elaboración casera, los niscalos de Despeñaperros, la tortilla de Alfonso XIII, la carne 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 salón reformado y un entorno privilegiado en la puerta de Andalucía.

Avenida de Andalucía, 91. 21213 Santa Elena (Jaén)

953664100

[info@elmesondespenaperros.es](mailto:info@elmesondespenaperros.es)

<https://www.elmesondespenaperros.es/>

<https://www.facebook.com/ElMesonDespenaperros/>

<https://www.instagram.com/hotelmesondespenaperros/>

## RESTAURANTE "EL MESÓN DESPEÑAPERROS" SANTA ELENA (JAÉN)

### IV JORNADAS GASTRONÓMICAS DEGUSTA JAÉN 2023

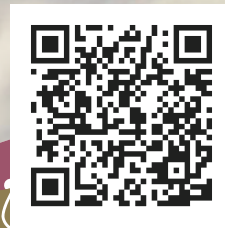
Del 1 al 19 de marzo de 2023



Degusta  
Jaén®

RESTAURANTES PARTICIPANTES:

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





### *Entrantes*

**SOPA DE MAÍZ DULCE, TIERRA DE ACEITUNA Y CRUJIENTE DE KIKOS**

\* \* \*

**AGUACHILE DE LANGOSTINOS CON AIRE CÍTRICO DE SIERRA MORENA Y AOVE PREMIUM**

\* \* \*

**SAMOSA DE CHORIZO DE JABALÍ, QUESO FRESCO MAYONESA DE PIMIENTOS VERDES FRITOS Y TOMATE CHERRY AHUMADO**

### *Principal*

**LOMITOS DE CIERVO MARINADO, PÉTALOS DE FLOR DE SAL, HELADO DE CIRUELA Y COUS-COUS DE VERDURAS**

### *Postre*

**COULANT DE TURRÓN TIERRA DE CHOCOLATE Y CACAHUETES GARRAPIÑADOS**

### *Bodega*

VINO BLANCO JOVEN CHARDONNAY "BODEGAS CAMPOAMENO"  
VINO BLANCO JOVEN SEMIDULCE "DON PEDRO GIL"  
VINO TINTO CRIANZA "MARCELINO SERRANO"

### *Incluye*

**2 CONSUMICIONES POR PERSONA Y PAN**

### **Productores Degusta Jaén**

ACEITUNAS LA IBÉRICA DE BAILÉN  
PATATAS FRITAS SANTO REINO DE JAÉN  
MARISCOS CASTELLAR DE SANTISTÉBAN DEL PUERTO  
ORO DE CÁNAVA DE JIMENA  
ARTEMONTE DE ALDEAQUEMADA  
QUESOS Y BESOS DE GUARROMÁN  
CARNES CRIADO DE ANDÚJAR  
SALINAS DON DIEGO DE JAÉN  
PRODUCTOS CAMPOS DE ARJONA  
ARTECHOC DE BAEZA  
LA CATEDRAL DEL SABOR DE JAÉN  
BODEGAS CAMPOAMENO DE FRAILES  
S.C.A. LA MISERICORDIA DE TORREPEROGIL  
BODEGAS MARCELINO SERRANO DE ALCALÁ LA REAL

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

**35 €**