

RESTAURANTE "BURY"

Un viaje por las raíces árabes de Baños de la Encina, con una cocina con protagonismo del producto local actualizada.

Cocina ininterrumpida, ideal si vas en carretera. Tres espacios para saborear cada momento. Terraza Exterior (en temporada) Zona informal, con mesa alta y butaca confortable y salón comedor con mesa baja y sofás. Para disfrutar sin prisas de las comidas y las sobremesas.

Calle Bailén, 6. 23711 Baños de la Encina (Jaén)

626 219 401

reservas@buryrestaurant.com

www.buryrestaurant.com

RESTAURANTE "BURY" BAÑOS DE LA ENCINA (JAÉN)

VI JORNADAS GASTRONÓMICAS DEGUSTA JAÉN 2025

Del **7** al **23** de **MARZO** de **2025**

Degusta
Jaén[®]

RESTAURANTES PARTICIPANTES:

www.degustajaen.com/jornadasgastronomicas





Aperitivos

**PATÉ DE PERDIZ CON GELATINA DE VERMUT,
POLVO DE AOVE Y REGAÑÁ**

* * *

TARTAR DE SALCHICHÓN

* * *

CROQUETA DE ACEITUNA VERDE

Entrante

ENSALADA DE PERDIZ

Principal (a elegir)

**BACALAO A LA BRASA CON HUMMUS DE SÉSAMO
NEGRO Y CALDO DE SUS ESPINAS**

* * *

TAJÍN DE CIERVO CON YOGUR ESPECIADO Y ANACARDOS

Postre

TARTA DE QUESO

Productos/productores Degusta Jaén utilizados:

PANADERÍA MEDINA
VERMUT PAPATÁN
AOVE PREMIUM CORTIJO LA TORRE
PAN DE OLIVO
CARNICERÍA CHARCUTERÍA TONY
ACEITUNERA JIENENSE
ACEITUNAS LA IBÉRICA
AOVE GUARDIAN DE LOS TROFEOS
GOURMET CAZORLA
CEREZAS CAS:LLO
MARISCOS CASTELLAR
ARTEMONTE
SANTO REINO
QUESOS & BESOS
FAMILY BISCUITS

*El Menú Degusta Jaén incluye una bebida y
una copa de vino ofrecida por la Diputación de Jaén*

50 €

RESTAURANTE "CASABLANCA"

Nuestra historia comenzó en 1967.

En 1967 una pareja que había vivido en Marruecos comenzó esta historia con un bar de carretera y le pusieron el nombre de Casablanca.

Después en 1973 nuestros abuelos añadieron el restaurante y el resto de habitaciones manteniendo el nombre original y la comida típica andaluza con unas fuertes influencias árabes.

Más tarde, en 1989, nuestros padres tras dos largas reformas, llegaron al gran establecimiento del que disponemos hoy sin perder en ningún momento su nombre y su esencia.

Y en 2016 llegamos la nueva generación, cargados de energía para darles a nuestros comensales la experiencia de lo que significa para nosotros la comida casera y la tradición de este establecimiento, manteniendo su esencia y lo aportado en cada una de sus anteriores etapas.

Lo más importante en nuestra historia han sido siempre ustedes, que son los que han permitido que Casablanca tenga y siga teniendo esta entrañable historia.

Muchas gracias por todo y buen provecho.

Av. Sevilla, 29

953 776 235

casablancatorreperogil@gmail.com

www.casablancatorreperogil.com

RESTAURANTE "CASABLANCA" TORREPEROGIL (JAÉN)

VI JORNADAS GASTRONÓMICAS DEGUSTA JAÉN 2025

Del **7** al **23** de **MARZO** de **2025**

Degusta
Jaén[®]

RESTAURANTES PARTICIPANTES:

www.degustajaen.com/jornadasgastronomicas





**AHUMADO DE TRUCHA DE AGUASMULAS
SOBRE TOSTA Y PURÉ DE CUARRECANO**

**SALMOREJO DE FRESA, AOVE EN TEXTURA Y ACEITUNA
CHUPADEOS RELLENA DE QUESO LEVASA**

**ENSALADA DE SALMÓN AHUMADO, BROTES TIERNOS, CHERRY,
NARANJA, AGUACATE, MANGO Y VINAGRETA DE CÍTRICOS**

**PULPO SOASADO REGADO CON AOVE,
PARMENTIER DE PATATA Y CHIPS DE YUCA**

**TRUCHA DE AGUASMULAS SOBRE
VERDURA Y COULIS DE GAMBÓN**

**CHULETILLAS DE CORDERO SEGREÑO MARINADAS
CON MIEL Y MOSTAZA, SALSA DE MANZANA CONFITADA,
PATATAS FONDEADAS Y PIMIENTOS DEL PADRÓN**

**LECHE FRITA CON CREMA PASTELERA DE NARANJA, HELADO
DE CHOCOLATE, ARÁNDANOS SOBRE TIERRA DE CAFÉ**

Productos/productores Degusta Jaén utilizados:

VINO BLANCO DON PEDRO GIL JOVEN
S.C.A. NUESTRA SEÑORA DE LA MISERICORDIA

ESPECIAS AROMAS DE JAÉN

MIEL APISIERRA

LECHE Y QUESO LEVASA

FRUTOS SECOS PRODUCTOS URBANO

CORDERO SEGREÑO CARNICERÍA EL PILLA

CAFÉ CAFÉS SIERRA SEGURA

ACEITUNAS CHUPADEOS ACEITUNAS EL YELMO

AOVE PINTARRÉ

AOVE GUARDIÁN DE LOS TROFEOS

*El Menú Degusta Jaén incluye una bebida y
una copa de vino ofrecida por la Diputación de Jaén*

47 €

RESTAURANTE "CASA HERMINIA"

Un lugar donde la cocina tradicional se fusiona con los platos más modernos e innovadores, de la mano de nuestro Chef, Alberto Fernández.

Somos defensores de una cocina tradicional pero a la vanguardia a la hora de elaborar nuestra carta, pensada para el disfrute y buen comer de nuestros comensales.

Déjate deleitar por nuestros platos de cuchara, típicos de la provincia de Jaén y con nuestro «toque» particular. Te invitamos a que conozcas también nuestro restaurante en Cabra de Santo Cristo, en pleno corazón de Sierra Mágina, donde disfrutarás de los mejores platos tradicionales con el toque indispensable del mejor Aceite de Oliva de la zona.

Recinto Provincial de Ferias y Congresos. Centro de Convenciones. Prolongación Carretera de Granada, s/nº JAÉN

635 574 485

info@casaherminia.com

casaherminia.com

RESTAURANTE "CASA HERMINIA" JAÉN Y CABRA DEL SANTO CRISTO (JAÉN)

VI JORNADAS GASTRONÓMICAS DEGUSTA JAÉN 2025

Del **7** al **23** de **MARZO** de **2025**

Degusta
Jaén®

RESTAURANTES PARTICIPANTES:

www.degustajaen.com/jornadasgastronomicas





DEGUSTACIÓN AOVE COSECHA TEMPRANA

* * *

LA TALEGA: SELECCIÓN DE EMBUTIDOS ARTESANALES

Menú individual

**ENSALADA DE BACALAO, NARANJA, CABALLA,
ACEITUNAS Y HABITAS BABYS**

* * *

TARTAR DE ESPÁRRAGOS BLANCOS, GAMBAS Y TOMATE

* * *

CANELÓN DE PERDIZ GRATINADO

* * *

GACHAS SALADAS CON CHACINAS AIRES DE MÁGINA

* * *

TRUCHA DE AGUASMULAS Y GAZPACHUELO DE CAZA

* * *

ROLLITO DE CORDERO LECHAL Y PASTEL DE CARRUÉCANO

* * *

CREMA DE VAINILLA CARAMELIZADA Y MAGDALENAS

Productos/productores Degusta Jaén utilizados:

DON VERDE VIDA
TITOS BOLÍVAR
CARNICERÍA GALLARDO
ACEITUNERA JIENNENSE
LA MAR SALÁ
PRODUCTOS MATA
ARTEMONTE
PRODUCTOS LA REAL CAROLINA
EMBUTIDOS CASEROS AIRES DE MÁGINA
PEZ Y PER
ARTEMONTE
PANADERÍA NIÑO JESÚS
PINTARRÉ

*El Menú Degusta Jaén incluye una bebida y
una copa de vino ofrecida por la Diputación de Jaén*

42 €

RESTAURANTE "CASA MONTAÑÉS"

Restaurante familiar ubicado en pleno centro de Alcalá la Real y cerca del Castillo de la Mota, en el parque de Los Álamos. Familia que regenta también la empresa de elaboración de embutidos artesanales y recetas tradicionales de Alcalá la Real con el máximo respeto por la historia y con la calidad de los mejores ingredientes, Casa Montañés, embutidos artesanales desde 1918.

Calle Alamos, 12 (dentro del paseo de Los Alamos)

953 124 954

restaurantescasamontanes@gmail.com

www.casamontanes.es

RESTAURANTE "CASA MONTAÑÉS" ALCALÁ LA REAL (JAÉN)

VI JORNADAS GASTRONÓMICAS DEGUSTA JAÉN 2025

Del **7** al **23** de **MARZO** de **2025**

Degusta
Jaén[®]

RESTAURANTES PARTICIPANTES:

www.degustajaen.com/jornadasgastronomicas





TABLA SURTIDA EMBUTIDOS ARTESANOS CASA MONTAÑÉS

* * *

ABANICO DE QUESOS SIERRA SUR CON MERMELADA DE AOVE

* * *

**TARTAR GUACAMANGO CON LANGOSTINOS
Y VINAGRETA DE SOJA**

* * *

CARRILLERA AL HORNO A BAJA TEMPERATURA

* * *

**TARTA DE QUESO DE LA VIÑA CON CREMA
DE MEMBRILLO Y NUECES**

* * *

MARIDAJE: VINO MARCELINO SERRANO ETIQUETA ROJA

Productos/productores Degusta Jaén utilizados:

QUESOS DE QUESERÍA SIERRA SUR
MERMELADA DE AOVE DE MERMELADAS SANTA CLAUDIA
EMBUTIDOS CASA MONTAÑÉS DESDE 1918
VINO MARCELINO SERRANO ETIQUETA ROJA

*El Menú Degusta Jaén incluye una bebida y
una copa de vino ofrecida por la Diputación de Jaén*

38 €

RESTAURANTE "CIBUS RENACIMIENTO CULINARIO"

Cocina con nombre propio, José Santiago crea cada plato con mimo y entusiasmo, con producto fresco y de calidad.

Conoce Cibus a través de nuestro menú degustación elaborado con el mejor AOVE del mundo y acompañados de selectos vinos y cervezas.

Plaza 1 de mayo. Úbeda (Jaén)

641 148 246

admin@restaurantecibus.com

Web: www.restaurantecibus.com

RESTAURANTE "CIBUS RENACIMIENTO CULINARIO" ÚBEDA (JAÉN)

VI JORNADAS GASTRONÓMICAS DEGUSTA JAÉN 2025

Del **7** al **23** de **MARZO** de **2025**

Degusta
Jaén[®]

RESTAURANTES PARTICIPANTES:

www.degustajaen.com/jornadastgastronomicas





HECHURA DE ALMENDRAS

* * *

ENDIVIA CON AIRE DE AOVE

* * *

GUISO DE GARBANZOS, BACALAO Y ESPINACAS

* * *

TRUCHA Y JAMÓN

* * *

PAPADA IBÉRICA, AJOATAO Y DEMI-GLACE DE TRUCHA

* * *

CARRUECO, CACAO Y AOVE

Productos/productores Degusta Jaén utilizados:

SAL: SALINAS DON DIEGO

AOVE: MELGAREJO

PAN: PAN CAZORLA

ALMENDRAS: DOMI

BACALAO: CASTELLAR

AJOS: GALLARDO

PAPADA, JAMÓN: CARNES J. MADRID

CHOCOLATE: ARTECHOC

VINO: MARCELINO SERRANO

*El Menú Degusta Jaén incluye una bebida y
una copa de vino ofrecida por la Diputación de Jaén*

50 €

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.

Avda. Andalucía, 91. 23213 Santa Elena (Jaén)

953 664 100

info@elmesondespenaperros.es

www.elmesondespenaperros.es

RESTAURANTE “EL MESÓN DESPEÑAPERROS” SANTA ELENA (JAÉN)

VI JORNADAS GASTRONÓMICAS DEGUSTA JAÉN 2025

Del **7** al **23** de **MARZO** de **2025**

Degusta
Jaén®

RESTAURANTES PARTICIPANTES:

www.degustajaen.com/jornadasgastronomicas





Aperitivos para compartir

TABLA DE QUESOS

* * *

LOMO DE ORZA

* * *

CROQUETAS DE CIERVO

Entrante para compartir

ASADILLO DE PIMIENTOS

Principal (a elegir)

LOMO DE BACALAO

* * *

CIERVO ESTOFADO

Postre

TARTA DE QUESO

Productos/productores Degusta Jaén utilizados:

AOVE MAGNASUR
QUESOS & BESOS
MERMELODAS SANTA CLAUDIA
PRODUCTOS SAN JOSÉ
EMBUTIDOS ARTESANOS LA ABUELA LAURA
CARNES CRIADO
CONSERVAS CONGANA
MARISCOS CASTELLAR
SANTO REINO
ARTEMONTE

*El Menú Degusta Jaén incluye una bebida y
una copa de vino ofrecida por la Diputación de Jaén*

50 €

RESTAURANTE-ASADOR "EL RECREO"

El Restaurante Asador "El Recreo" fue fundado por Miguel Ramírez Navarro en 1934, sus hijos Pedro y Manolo Ramírez siguieron con la actividad hostelera y en la actualidad son los nietos y biznietos los que dan continuidad a esta Saga de restauradores.

Actualmente esta tercera y cuarta generación han dado al establecimiento un toque dinámico e innovador lo que actualmente les caracteriza.

Esta conjugación de cocina tradicional y artesana Andaluza con unas pinceladas de cocina creativa y vanguardista hace una perfecta mezcla para deleitar y sorprender a los paladares más exigentes y gourmet.

Teniendo en cuenta la magnífica calidad de las materias primas, su buena mano en los fogones y el trato amable y familiar al cliente, con ello logran que cuando nos sentemos a su mesa, recordemos con gratitud la excelencia de la buena cocina y la calidad de sus platos.

Plaza de la Constitución, 53 de la localidad de Villargordo (Jaén)

606 30 85 94

restauradoreselrecreodevillargordo@hotmail.com

restauranteasadorelrecreo.es

RESTAURANTE "EL RECREO" VILLARGORDO (JAÉN)

VI JORNADAS GASTRONÓMICAS DEGUSTA JAÉN 2025

Del **7** al **23** de **MARZO** de **2025**

Degusta
Jaén[®]

RESTAURANTES PARTICIPANTES:

www.degustajaen.com/jornadasgastronomicas





**DEGUSTACIÓN AOVE COSECHA TEMPRANA, CON PAN DE PUEBLO
Y PERLAS DEL GUADALQUIVIR (FALSA ACEITUNA NEGRA)**

* * *

**TOSTA DE AJO-ARRIERO JAENERO CON RABANILLAS Y
TRAMPANTOJO DE ACEITUNA VERDE DE MANZANILLA**

* * *

SOPA DE AJO ESPARRAGADA A NUESTRO ESTILO

* * *

**CALLOS CON GARBANZOS EN HORNO DE LEÑA Y OLLA DE
BARRO, COCCIONES MUY LENTAS, SABORES CENTENARIOS**

* * *

**GUISILLO DE MOLLEJAS DE CHOTO AL AMONTILLADO,
CON HUEVO DE CORRAL Y TRUFA NEGRA**

* * *

**CARRILLERA DE CERDO ESTOFADA EN SU
JUGO SOBRE CAMA DE PATATA POBRE**

* * *

GACHAS DULCES CON MIEL, RECETA DE LA ABUELA

* * *

BODEGA: BLANCA MARIA Y MARCELINO SERRANO CRIANZA

* * *

CAFÉ E INFUSIONES

Productos/productores Degusta Jaén utilizados:

BRAVOLEUM DE HACIENDA EL PALO

AJOS GALLARDO

APISIERRA

EMBUTIDOS TOLEDANO

CÁRNICAS PEPE CHICA

MARISCOS CASTELLAR

LEVASA

BODEGAS MARCELINO SERRANO

*El Menú Degusta Jaén incluye una bebida y
una copa de vino ofrecida por la Diputación de Jaén*

48 €

RESTAURANTE "ERMITA MADRE DE DIOS"

Ermita Madre de Dios nace en Úbeda sobre las ruinas de su edificio del S. XV, reconstruido e inaugurado en 2020.

El complejo de 12.000 m2 es un espacio con carácter propio, único, embriagador, deslumbrante, acogedor y, a la vez, sobrecogedor. Un lugar de excepción que acuna patrimonio, espacios musealizados, historia, cultura, gastronomía típica de Jaén y cocina de autor fusionada con los AOVes autóctonos.

Visitarla creará experiencias gastronómicas, sensoriales y visuales.

Dispone de aparcamiento propio y ofrece a sus clientes amplios espacios y salas privadas en un entorno monumental único en la ciudad de Úbeda, Patrimonio de la Humanidad desde 2003.

Camino Madre de Dios – Ermita Madre de Dios
23400 Úbeda (Jaén)

654 585 725

gerencia@ermitamadrededios.com

<https://ermitamadrededios.com>

RESTAURANTE "ERMITA MADRE DE DIOS" ÚBEDA (JAÉN)

VI JORNADAS GASTRONÓMICAS DEGUSTA JAÉN 2025

Del **7** al **23** de **MARZO** de **2025**

Degusta
Jaén[®]

RESTAURANTES PARTICIPANTES:

www.degustajaen.com/jornadasgastronomicas





Recepción

VERMUT

* * *

DEGUSTACIÓN DE AOVE'S

Entrantes

SURTIDO DE EMBUTIDOS DE CAZA Y QUESOS, CON REGAÑAS DE PIMENTÓN

* * *

PATÉ DE PERDIZ CON JALEA DE ACEITE Y REGAÑAS DE OCHIO

* * *

PAN BRIOCHE RELLENO DE CREMA DE QUESO DE CABRA Y CHORIZO PICANTE

* * *

COULANT TRUFADO DE ESPÁRRAGOS CONFITADOS EN ACEITE

* * *

**RISOTTO DE CARETA Y MANITAS DE CERDO CON
NUBE DE QUESO CURADO DE OVEJA**

Plato principal (a elegir)

**TIMBAL DE TRUCHA AHUMADA Y BERENJENAS
CON BECHAMEL DE HIERBABUENA**

* * *

**VOLCÁN DE RAGUT DE CIERVO EN PASTA BRICK
CON CREMA DE PATATAS ESPECIAL**

* * *

**LOMO DE GAMO MACERADO CON PIMENTÓN
AHUMADO Y PATATAS A LO POBRE**

Postre

**FALSA ACEITUNA CON CREMA DE CHOCOLATE,
TORRIJA AL HORNO Y HELADO DE MIEL**

Licor

CHUPITO

Productos/productores Degusta Jaén utilizados:

VERMUT/LOA O PATATÁN

AOVE'S PICUAL, ARBEQUINA Y ROYAL /CASTILLO DE CANENA

SALCHICHÓN DE CIERVO Y CHORIZO DE GAMO/ARTEMONTE,

QUESO VIEJO MEZCLA/LEVASA,

QUESO CURADO DE CABRA(PREMIADO)/QUESOS SIERRA SUR,
REGAÑAS AL PIMENTÓN/PAN DE OLIVO

PATÉ DE PERDIZ/REAL CAROLINA,

MERMELADA DE ACEITE/PRODOLIVO,

*REGAÑAS DE OCHÍO

*PAN BRIOCHE,

CREMA DE QUESO DE CABRA/QUESOS Y BESOS,

CHORIZO PICANTE/EMBTIDOS GÓMEZ

ESPÁRRAGOS/MATA,

*ACEITE DE TRUFA

CARETA Y MANITAS CONFITADAS/LAS INFANTAS,

QUESO CURADO/LEVASA,

*ARROZ

TRUCHA AHUMADA/PEZ Y PER

RAGUT DE CIERVO/ARTEMONTE

LOMO DE GAMO/ARTEMONTE

CREMA DE CHOCOLATE/PRADOLIVO,

MIEL/HISPAMIEL,

LECHE FRESCA/LEVASA

LICOR DE CAFÉ, MIEL O DE HIERBAS/RISKA

**Productos no Degusta Jaén*

*El Menú Degusta Jaén incluye una bebida (Vermut de recepción) y
una copa de vino ofrecida por la Diputación de Jaén*

49,90 €

RESTAURANTE "LA BODEGUITA DEL RONDADOR"

La Bodeguita del Rondador pertenece al Grupo Noche de Ronda, está situado a los pies de las Ruinas de la Iglesia de Santa María en la Plaza Vieja de Cazorla, es un sitio encantador decorado con motivos estudiantiles basada en la tradición de las Tunas universitarias, ofrece una variedad de cocina tradicional, especializándonos en la brasa.

Plaza de Santa Maria, 9 – 23470 Cazorla

953 784 370

administracion@nochederonda.es

nochederonda.es/index.php/la-bodeguita-del-rondador

RESTAURANTE "LA BODEGUITA DEL RONDADOR" CAZORLA (JAÉN)

VI JORNADAS GASTRONÓMICAS DEGUSTA JAÉN 2025

Del **7** al **23** de **MARZO** de **2025**

Degusta
Jaén[®]

RESTAURANTES PARTICIPANTES:

www.degustajaen.com/jornadasgastronomicas





**COGOLLOS A LA BRASA CON QUESOS Y
BESOS, Y TRUCHA AHUMADA**

* * *

EMPANADILLA DE LA CASA

* * *

CALDERETA DE VENADO

* * *

MEDIA PALETILLA DE CORDERO EN 2 COCCIONES

* * *

NARANJAS AL ESTILO JAÉN

Productos/productores Degusta Jaén utilizados:

TRUCHA AHUMADA PEZ Y PER
NUECES SAN JOSÉ
CREMA DE QUESO Y QUESO OLAVIDIA QUESOS Y BESOS
RAGOUT DE CIERVO ARTEMONTE
CORDERO EMBUTIDOS NAVARRO
ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA
CAZORLA ROYAL DE RECOLECCIÓN TEMPRANA

*El Menú Degusta Jaén incluye una bebida y
una copa de vino ofrecida por la Diputación de Jaén*

38 €

RESTAURANTE “LA VESTIDA”

En el corazón de Jaén y con Jaén en el corazón, así está y así se siente la Familia Aceituno. Entre un mar de olivos se encuentra enclavado el que es, Restaurante, pero también casa de todo el que guste de buenas viandas.

Porque para la familia es lo más importante, queremos transmitir lo que nuestros padres nos inculcaron desde temprana edad. Pasión por la buena cocina, amabilidad, cuidando hasta el último detalle e intentando que en cada visita –esperamos– haya algo nuevo que descubrir.

No tenemos secretos, en La Vestida vamos con la verdad por delante, y sólo los mejores productos, los de máxima calidad, nuestra amplia bodega con los mejores caldos, la extensa carta de licores y puros, unido a un gran equipo humano hacen que nuestros clientes hayan convertido a nuestra casa en un referente del buen gusto en nuestra tierra.

Gracias Papá y gracias Mamá por enseñarnos nuestros haceres.

Variante sur junto recinto ferial-La Vestida restaurante

661 550 360

restaurante@lavestida.com

www.lavestida.com/

RESTAURANTE “LA VESTIDA” JAÉN

VI JORNADAS GASTRONÓMICAS DEGUSTA JAÉN 2025

Del **7** al **23** de **MARZO** de **2025**

Degusta
Jaén[®]

RESTAURANTES PARTICIPANTES:

www.degustajaen.com/jornadasgastronomicas





CARRUECANO CON CASTAÑA TOSTADA

EMBUTIDOS DE CAZORLA

AJO ATADO DE JAÉN

ARROZ DE SETAS Y CONEJO

BACALAO ENCEBOLLADO

ALBONDIGAS DE MATANZA –SALSA DE ALMENDRAS

CREMA DE GACHAS

CAFÉ

Bodega

CERVEZA, AGUA MINERAL, REFRESCOS

VINO DE JAÉN

Productos/productores Degusta Jaén utilizados:

CALABAZA Y CASTAÑA: PATATAS OYA

EMBUTIDOS TOLEDANO: EMBUTIDOS

PICOS : PAN DE OLIVO

ACEITE: CASTILLO DE CANENA

AJOS: AJOS GALLARDO

CONEJO Y ALBÓNDIGAS DE MATANZA:

MILDIALSER ALIMENTACIÓN Y CÁRNICAS

BACALAO: CASTELLAR

SALSA DE ALMENDRAS: OYA

CREMA DE GACHAS: LEVASA

*El Menú Degusta Jaén incluye una bebida y
una copa de vino ofrecida por la Diputación de Jaén*

50 €

RESTAURANTE "LOLANA"

En Restaurante Lolana tus sentidos serán transportados a un mundo de sabores y emociones. Somos un restaurante en Úbeda que te ofrece una experiencia culinaria única, con platos de autor que te sorprenderán. Si lo tuyo es disfrutar de una comida tradicional, también contamos con una amplia carta de vinos y una selección de platos típicos de la zona. Nuestro objetivo es ofrecerte una experiencia gastronómica completa, donde puedas disfrutar de los sabores de Úbeda de una forma única. En Restaurante Lolana no solo cuidamos la calidad de nuestros platos, sino también la comodidad de nuestros clientes. Nuestro acogedor espacio te hará sentir como en casa, y nuestro equipo estará encantado de atenderte y recomendarte los platos y vinos que mejor se adapten a tus gustos. ¿Buscas dónde comer en Úbeda? No busques más, Restaurante Lolana es tu mejor opción. Ven y descubre por qué somos el restaurante de referencia en la ciudad. Reserva ahora y vive una experiencia gastronómica inolvidable.

Plaza primero de Mayo, 12 bajo

653 014 358

lolanarestaurante@gmail.com

RESTAURANTE "LOLANA" ÚBEDA (JAÉN)

VI JORNADAS GASTRONÓMICAS DEGUSTA JAÉN 2025

Del 7 al 23 de MARZO de 2025

degusta
Jaén®

RESTAURANTES PARTICIPANTES:

www.degustajaen.com/jornadasgastronomicas





FRUTO DE LA TIERRA

CATA DE ACEITES

GOFRE DE OCHÍO DE MORCILLA EN CALDERA CON MIEL Y PISTACHOS

VICHYSOISE DE ANACARDO Y TARTAR DEL MAR

TORREZNOS CON BASE DE AJOATAO JIENENSE

TARTAR DE ATÚN ROJO CON AJO BLANCO DE COCO

POLLO EN PEPITORIA DE ABUELA ANA

ANDRAJOS DE GAMBONES

TORRIJA LOLANA

Productos/productores Degusta Jaén utilizados:

ACEITUNAS Y ALMENDRAS PRODUCTO URBANO

MORCILLA EMBUTIDOS GÓMEZ

PISTACHOS Y ANACARDOS SANTO REINO

CIGALAS Y GAMBONES CASTELLAR

SAL SALINAS DON DIEGO

POLLO J. MADRID E HIJOS

ANÍS CASTILLO DE JÁEN

*El Menú Degusta Jaén incluye una bebida y
una copa de vino ofrecida por la Diputación de Jaén*

45 €

TABERNA Y RESTAURANTE "LUSCO"

Lusco Taberna y Restaurante está ubicado en pleno centro de Cazorla con vistas privilegiadas al imponente Castillo de la Yedra. Desde que abrimos nuestras puertas en el año 2014, y con una cocina totalmente abierta y a la vista del consumidor, nuestro objetivo ha sido el mismo: poner en valor la gastronomía y productos locales, aplicando las técnicas más vanguardistas aprendidas a lo largo de los muchos años de experiencia de nuestro cocinero Alan Triñanes, y aportando en algunos de ellos una combinación de ingredientes y sabores orientales. Resultado: Traer a Cazorla otra visión de lo tradicional, usando como base los ingredientes de los productos de Degusta Jaén, y las recetas más tradicionales, pero con combinaciones de sabores y texturas sorprendentes.

Calle de la Nubla, 33
953 721 359 / 682 842 256

RESTAURANTE "LUSCO" CAZORLA (JAÉN)

VI JORNADAS GASTRONÓMICAS DEGUSTA JAÉN 2025

Del **7** al **23** de **MARZO** de **2025**

Degusta
Jaén[®]

RESTAURANTES PARTICIPANTES:
www.degustajaen.com/jornadasgastronomicas





Entrantes

**RINRAN CAZORLEÑO CON BACALAO AHUMADO,
POLVO DE ACEITUNA NEGRA Y AOVE**

MONTERIA. CROQUETA MELOSA DE MEJILLÓN Y KIMCHI

**PATÉ DE PERDIZ HECHO EN CASA CON
COMPOTA DE PAPAYA Y NARANJA**

Primero

ANDRAJOS DE CONEJO Y SETAS DE TEMPORADA

Segundo

**BACALAO CONFITADO EN AOVE PICUAL
CON ESPINACAS ESPARRAGÁS**

Tercero

**FILETES DE CIERVO LA MORUNO CON
PURÉ DE BONIATO ESPECIADO**

Postre

**MOUSSE DE QUESOS DE JAÉN CON FRUTOS
ROJOS Y CRUMBLE DE AOVE ROYAL**

Productos/productores Degusta Jaén utilizados:

SAL SALINAS DON DIEGO

PAN Y PAN RALLADO PANADERÍA JOSÉ ANTONIO GARCÍA

AOVE ACEITES CAZORLA S.C.A.

MEJILLÓN Y BACALAO MARISCOS CASTELLAR

PERDIZ DE CAMPO Y LOMO DE CIERVO ARTEMONTE

LECHE LEVASA

HÍGADOS AVE Y CONEJO CÁRNICAS CRIADO

PIMENTÓN Y ORÉGANO ESPECIAS Y MEZCLAS LA CASA DE DURÁN

AJOS AJOS GALLARDO

*El Menú Degusta Jaén incluye una bebida y
una copa de vino ofrecida por la Diputación de Jaén*

42 €

RESTAURANTE "MACORINA"

En el 2018 abrió sus puertas Macorina, una apuesta muy personal de un espacio gastronómico que aúna la cocina andaluza y gallega con la cocina asiática y nikkei, fomentando el uso de las materias primas de la Comarca de Cazorla y el AOVE de la provincia de Jaén.

Modernidad, una variada y autóctona oferta gastronómica y un diseño espacioso son los tres pilares de Macorina. Una carta de temporada, elaborada con mimo y el mayor respeto al producto con olores succulentos y sabores que emocionan, presentados en platos cuidados al detalle. La unión entre tradición y renovación, alta gastronomía y cocina viajera.

Junto con su mujer, Pilar Molina, consultora de Comercio Exterior ligado a la Alta Gastronomía, han residido y viajado por más de 20 países, por lo que denominan así a su cocina, viajera, del mundo, a su estilo, pero sin olvidar jamás nuestro patrimonio gastronómico y una restauración propia, compartida, heredada, perpetuada y trabajada hasta nuestros días.

Plaza de la Corredera, 2
953 647 367 / 682 842 256
info@lamacorina.es
www.lamacorina.es

RESTAURANTE "MACORINA" CAZORLA (JAÉN)

VI JORNADAS GASTRONÓMICAS DEGUSTA JAÉN 2025

Del 7 al 23 de MARZO de 2025

Degusta
Jaén[®]

RESTAURANTES PARTICIPANTES:
www.degustajaen.com/jornadasgastronomicas





Entrantes

TOSTA, CREMA AHUMADA, REMOLACHA ENCURTIDA

* * *

BUÑUELO DE CORDERO, MIEL DE LA SIERRA Y CURRY

* * *

CONSOMÉ DE CUARRÉCANO Y ACEITE DE ROMERO

Primero

BERENJENA TATEMADA Y MOLE DE CACAHUETE

Segundo

**BACALAO CONFITADO, GUISILLO DE SUS
CALLOS Y BRANDADA AL LAUREL**

Tercero

**ANDRAJOS. RAVIOLIS DE CONEJO, SU JUGO
A LA HIERBABUENA Y TRUFA**

Postre

NUECES GARRAPIÑADAS, HELADO DE LECHE Y MIEL

Productos/productores Degusta Jaén utilizados:

PAN Y PAN RALLADO PANADERÍA JOSE ANTONIO GARCÍA

AOVE ACEITES CAZORLA S.C.A.

QUESO MORUNO CORTIJO LA VICARÍA

CORDERO Y CONEJO CÁRNICAS CRIADO

SAL SALINAS DON DIEGO

BACALAO MARISCOS CASTELLAR

LECHE LEVASA

NUECES GARRAPIÑADAS Y CACAHUETE

GARRAPIÑADO GARRAPIÑADAS VEGA

*El Menú Degusta Jaén incluye una bebida y
una copa de vino ofrecida por la Diputación de Jaén*

45 €

RESTAURANTE "TABERNA 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.

Barrio Nuevo, 51

639 380 984

tabernapacotite@hotmail.com

tabernapacotite

RESTAURANTE "TABERNA PACO TITE" TORREPEROGIL (JAÉN)

VI JORNADAS GASTRONÓMICAS DEGUSTA JAÉN 2025

Del **7** al **23** de **MARZO** de **2025**

Degusta
Jaén[®]

RESTAURANTES PARTICIPANTES:

www.degustajaen.com/jornadasgastronomicas





Entrante en mesa

DEGUSTACIÓN DE ACEITE DE LA TIERRA

* * *

Entrante individual

**QUESO FLOR DE PRADERA CON MEMBRILLO A LA
CANELA MARIDADO CON VERMUT PAPATÁN**

* * *

**BUEÑUELOS DE CARRUECO Y MORCILLA CON MERMELADA DE
HIGOS MARIDADO CON VINO DE NARANJA DE NUESTRA TIERRA**

* * *

**LOMITO DE TRUCHA DE CAZORLA, CURADA EN
CAFÉ CON ALIOLI DE PLANCTON MARINO**

* * *

**TORRIJA DE TOMATE Y LOMO EN ORZA,
GUACAMOLE Y ENCURTIDOS**

* * *

**GUISO DE SETAS CON CARRILLERA, HINOJO Y APIO NABO,
CON AOVE AMONTILLADO Y ESPÁRRAGO DE MAR**

* * *

**FLOR DE ALCACHOFA CONFITADA, BONIATO
Y JAMÓN, AOVE CON HARISSA**

**LINGOTE DE COCHINILLO A BAJA TEMPERATURA, PATATA Y
MINI ZANAHORIA, CON REDUCCIÓN DE VINO DE NARANJA**

Postre

**BROWNIE DE CHOCOLATE SALADO Y CRUJIENTE
DE MIEL, CON HELADO Y PISTACHO**

Menú maridado con cerveza y vinos de la tierra de Torreperogil

Imprescindible reserva

Productos/productores Degusta Jaén utilizados:

QUESOS Y BESOS
COOPERATIVA NTR SRA DE LA MISERICORDIA
SCA LA UNION DE TORREPEROGIL
VERMUT PAPATÁN
CARNES CRIADO

*El Menú Degusta Jaén incluye una bebida y
una copa de vino ofrecida por la Diputación de Jaén*

40 €

RESTAURANTE "PARADOR DE JAÉN"

Este parador se encuentra en lo alto del cerro de Santa Catalina, el castillo que lo alberga se ha restaurado con buen gusto y conserva sus paredes de piedra enormes y numerosos elementos históricos auténticos.

Su figura emblemática domina el horizonte de forma que cuando te acercas a Jaén será siempre el primero en darte la bienvenida.

El Parador de Jaén ofrece a sus huéspedes la posibilidad de viajar en el tiempo, el establecimiento cuenta con techos altos y arqueados, vigas de madera y suelos de baldosa preciosos.

El Parador de Jaén cuenta con un comedor de estilo árabe donde se sirven platos tradicionales, típicos de la región.

Castillo de Santa Catalina
953 230 000 – 953 010 504
comedor.jaen@parador.es
www.paradores.es

RESTAURANTE "PARADOR DE JAÉN" JAÉN

VI JORNADAS GASTRONÓMICAS DEGUSTA JAÉN 2025

Del **7** al **23** de **MARZO** de **2025**

Degusta
Jaén®

RESTAURANTES PARTICIPANTES:
www.degustajaen.com/jornadasgastronomicas





Aperitivos tradicionales

EMBUTIDOS Y PATÉ DE SIERRA MÁGINA

CREMOSO DE QUESO DE LA SIERRA SUR DE JAÉN

PASTELA DE POLLO DE CORRAL Y CEBOLLETA CARAMELIZADA

CRUJIENTE DE CALDERA DE MORCILLA Y MANZANA

Entrante a elegir entre

**ENSALADA DE COCHA Y LOMO DE ORZA
SOBRE CREMA DE TOMATE RAFF**

O

**ALMODROTE DE BERENJENAS GRATINADO
CON QUESO DE OVEJA Y FRUTAS SECAS**

Plato Principal a elegir entre

**PRENSADO DE CODILLO CON SALSA DE
CERVEZA Y PURÉ DE CARRUÉCANO**

O

NUESTRO ANDRAJO DE BACALAO

Postre

VIROLO DE BAEZA, BIZCOCHITO DE ANÍS Y TARTA DE QUESO

Bebida incluida

AGUA NATURAL FILTRADA

Productos/productores Degusta Jaén utilizados:

QUESOS SIERRA SUR

SANTO REINO

ACEITES SUPREMO

LEVASA

MARCELINO SERRANO

HOJALDRES VIROLOS

FAMILY BISCUITS

PAN DE OLIVO ARTESANOS PANADEROS

*El Menú Degusta Jaén incluye una bebida y
una copa de vino ofrecida por la Diputación de Jaén*

45 €

RESTAURANTE "PLAZA VIEJA"

Un nuevo concepto de restaurante-boutique llega a Jaén.

Desde el desayuno más completo, disfruta de una carta única de comidas y meriendas, de la mano de nuestra Chef, Verónica Toledano

En pleno centro histórico de Jaén se ubica Plaza Vieja Restaurante-Boutique, que debe su nombre a como era conocida antiguamente la actual *Plaza de San Francisco*.

Durante el siglo XIX sufrió una amplia reforma urbanística con la construcción del Palacio de la Diputación y el Mercado de Abastos.

Una plaza que ha ido sufriendo diversas transformaciones hasta que, en 1956 una gran reforma alteró completamente su morfología y donde podrás disfrutar de la mejor gastronomía, en un lugar que estamos seguros, te sorprenderá.

Calle la parra 6

953 040 351

info@restaurantemplazavieja.es

www.restaurantemplazavieja.es

RESTAURANTE "PLAZA VIEJA" JAÉN

VI JORNADAS GASTRONÓMICAS DEGUSTA JAÉN 2025

Del **7** al **23** de **MARZO** de **2025**

Degusta
Jaén®

RESTAURANTES PARTICIPANTES:

www.degustajaen.com/jornadasgastronomicas





ENSALADA TEMPLADA DE VIERAS

* * *

MELOSO DE HABAS Y BACALAO

* * *

QUESO FRITO CON NARANJA Y MIEL

* * *

LINGOTE DE CORDERO CON MANZANA

* * *

PANNACOTTA DE ALMENDRAS Y FRUTOS ROJOS

Productos/productores Degusta Jaén utilizados:

VIERAS, BACALAO, GAMBAS Y GULAS MARISCOS CASTELLAR
MIEL DE FLORES APISIERRA
CORDERO SEGREÑO EMBUTIDOS TOLEDANO
LECHE LEVASA
ALMENDRAS CRUDAS SANTO REINO

*El Menú Degusta Jaén incluye una bebida y
una copa de vino ofrecida por la Diputación de Jaén*

40 €

RESTAURANTE "AJHITO"

Ajhito es diferente a cualquier restaurante asiático en el que hayas estado. Déjate sorprender en nuestra Izakaya donde fusionamos las cocinas Japón-Jaén dando lugar a unas elaboraciones únicas.

Un izakaya es un típico bar o restaurante japonés, que además pueden encontrarse en las ciudades más cosmopolitas del mundo, como es Jaén en este caso, que cuenta con Ajhito para traer los sabores fusión más sorprendentes a los paladares de los jiennenses.

En Ajhito convergen los sabores y técnicas culinarias de la cocina tradicional japonesa con la comida típica de Jaén.

Influenciada por sus distintos mentores como Dani García o Martín Berasategui, donde usaban productos orientales cotidianamente y sin quererlo o mejor dicho sin darse cuenta, han ido inculcando en mí saber hacer productos y técnicas que interaccionan perfectamente con nuestra gastronomía con la Jiennense para ser más exactos.

Calle Atarazanas, 4 bajo. Jaén

681 94 38 28

info@ajhito.com

www.ajhito.com

RESTAURANTE "AJHITO" JAÉN

VI JORNADAS GASTRONÓMICAS DEGUSTA JAÉN 2025

Del **7** al **23** de **MARZO** de **2025**

Degusta
Jaén[®]

RESTAURANTES PARTICIPANTES:

www.degustajaen.com/jornadasgastronomicas





PIRULETA DE LA FERIA

TRILOGÍA DE LA TRUCHA

**NIGIRI DE SARDINAS DE SANTA CATALINA
AHUMADA CON SERRÍN DE OLIVO**

**DUMPLING DE POLLO ECOLÓGICO EN PEPITORIA,
CORAL DE AZAFRÁN Y YEMA DE HUEVO RELLENA**

**DUMPLING DE CORDERO SEGREÑO,
BONIATO, SALSA DE SETAS Y OSTRAS**

**NIKUMAN DE MORCILLA DE LAS INFANTAS,
HOISIN Y KATSUOBUSHI**

**OCHIOBAO DE CHORIZO DE LAS INFANTAS,
TERIYAKI Y CEBOLLA FRITA**

**TARTA DE QUESO DE CABRA CON REDUCCIÓN
DE VINO A LA VAINILLA**

Productos/productores Degusta Jaén utilizados:

EMBUTIDOS LAS INFANTAS
QUESERÍA CORTIJO LA VICARÍA
MILDIALSER CÁRNICAS JIENNENSES
OBRADOR LA PANADERÍA
SALINAS DON DIEGO
PEZ Y PER AHUMADOS

*El Menú Degusta Jaén incluye una bebida y
una copa de vino ofrecida por la Diputación de Jaén*

50 €

RESTAURANTE "ALFONSO VIII"

Nuestro Hotel Restaurante Alfonso VIII se encuentra ubicado dentro del Parque Natural de Despeñaperros en la Autovía A4 km 259 sentido Madrid, en el ofrecemos una gastronomía típica de la zona con unas bonitas habitaciones con vistas al Parque , también disponemos de un amplio salón para todo tipo de celebraciones.

Ctra. A4, Km 259. 23213 Sana Elena (Jaén)

953 664 331

Info@alfonso8.com

www.alfonso8.com

RESTAURANTE "ALFONSO VIII" SANTA ELENA (JAÉN)

VI JORNADAS GASTRONÓMICAS DEGUSTA JAÉN 2025

Del **7** al **23** de **MARZO** de **2025**

Degusta
Jaén®

RESTAURANTES PARTICIPANTES:

www.degustajaen.com/jornadasgastronomicas





DEGUSTACIÓN DE AOVE

Aperitivo

TARTAR DE SALCHICHÓN DE GAMO CON PAN CRISTAL

Entrante

**CANELÓN DE RABO DE TORO CON
PARMENTIER DE QUESO CURADO**

Plato principal a elegir

**BACALAO CONFITADO CON SALMOREJO DE TOMATES ASADOS
O
CACHOPO DE CIERVO CON CREMA DE SETAS**

Postre

**TARTA DE QUESO CON MIEL DE ROBLE Y MIGAS DULCES
O
CHACHEPO CON TIERRA DE CHOCOLATE Y
ACEITUNA NEGRA Y NATILLAS DE AOVE**

Productos/productores Degusta Jaén utilizados:

ACEITE ECOLÓGICO PINTARRE

ARTE MONTE

QUESOS LEVASA

MARISCOS CASTELLAR Y ARTEMONTE

CHACHEPÓ, DULCE TÍPICO DE LINARES

MIEL REINA DEL RUMBLAR

CHOCOLATE ECOLÓGICO PINTARRE

ACEITUNAS LA IBÉRICA

*El Menú Degusta Jaén incluye una bebida y
una copa de vino ofrecida por la Diputación de Jaén*

40 €

RESTAURANTE “ALFONSO X EL SABIO”

“El Restaurante & Bistró Casa Alfonso X pasó a formar parte del Grupo Noche de Ronda en el mes de febrero del año 2020, hemos querido darle un giro total, proponiendo una cocina distinta, basándonos en los platos tradicionales pero utilizando las técnicas de vanguardia más avanzadas, que nos ha permitido fusionar sabores y detalles para ofrecer a nuestros comensales una verdadera experiencia gastronómica que disfrutará su paladar y no olvidará fácilmente. Somos unos enamorados del Aceite de Oliva Virgen Extra, es por ello que además de ser el protagonista en cada una de nuestras elaboraciones, también le hemos dedicado algunos platos, como uno de nuestros postres más demandados el AOVE en texturas, mismo que ha sido galardonado en diferentes sitios”.

Placeta Consuelo Mendieta, 2

953 721 463

dirección@casalfonso.es

www.alfonsoxelsabio.es

RESTAURANTE “ALFONSO X EL SABIO” CAZORLA (JAÉN)

VI JORNADAS GASTRONÓMICAS DEGUSTA JAÉN 2025

Del **7** al **23** de **MARZO** de **2025**

Degusta
Jaén®

RESTAURANTES PARTICIPANTES:

www.degustajaen.com/jornadasgastronomicas





ESFERAS DE GILDAS DE JAEN

CATA DE ACEITES VERDES DE CAZORLA

MANTEQUILLA DE AOVE Y CHOCOLATE

MANTEQUILLA DE AOVE Y ACEITUNA

MOUSSE DE TRUCHA AHUMADA CON LEÑA DE OLIVO

BUÑUELO DE GACHAMIGAS CAZORLEÑAS CON SUS AVIOS

NUESTRA VERSION DE LOS TALARINES CAZORLEÑOS

ENDIVIAS BRASEADA CON MANTEQUILLA DE AOVE Y ENELDO, ANGUILA AHUMADA, PAPADA CONFITADA Y AJOBLANCO DE TRUFA Y PIÑONES

TATAKY DE CIERVO CON SALMOREJO DE PISTACHOS Y AIRE DE HINOJO

POSTRE TORRIJA DE MI ABUELA CON SOPA DE CHACHEPÓ

Productos/productores Degusta Jaén utilizados:

ACEITUNAS MACHACADAS Y GUINDILLAS ACEITUNERA JIENNENSE

AOVE ACEITES CAZORLA, AOVE NUESTRO AROMA

CHOCOLATE BLANCO ARTECHOC

TRUCHA AHUMADA PEZ Y PER

AJOS GALLARDO, CHORIZO Y PAPADA EMBUTIDOS NAVARRO

HIERBABUENA PLANTACAR

ARTEMONTE, PISTACHOS SANTO REINO, AROMAS DE JAEN

HORNO DULKA MARA, LECHE LEVASA, CHACHEPO

El Menú Degusta Jaén incluye una bebida y una copa de vino ofrecida por la Diputación de Jaén

50 €

RESTAURANTE "ANTIQUE"

El restaurante ANTIQUE está ubicado en pleno corazón del casco histórico de Úbeda, ciudad nombrada por la UNESCO "Patrimonio Cultural de la Humanidad" junto con Baeza, gracias a la calidad y buena conservación de sus numerosos edificios renacentistas.

Cuidada cocina tradicional evolutiva tanto en sus platos como en sus tapas, elaborada con productos de temporada. Todo ello con una marcada tendencia de calidad en un ambiente acogedor y exclusivo.

Destacamos el equipo de cocina quien con habilidad y maestría proporciona a sus platos una combinación de alta calidad en productos así como de sabores y presentaciones más variadas, con el único fin de satisfacer y sorprender hasta los paladares más exquisitos.

Calle Real, 25

953 757 618

restaurantantique@gmail.com

www.restaurantantique.es

RESTAURANTE "ANTIQUE" ÚBEDA (JAÉN)

VI JORNADAS GASTRONÓMICAS DEGUSTA JAÉN 2025

Del **7** al **23** de **MARZO** de **2025**

Degusta
Jaén[®]

RESTAURANTES PARTICIPANTES:

www.degustajaen.com/jornadasgastronomicas





**DEGUSTACIÓN DE ACEITE TEMPRANO ORO
DE BAILÉN "JAÉN SELECCIÓN"**

**ACEITUNAS GORDAL "ACEITUNERA JIENNENSE" RELLENAS
DE QUESO DE OVEJA, RALLADURA DE LIMÓN Y PICUAL**

**MINICROQUETA DE PERDIZ "ARTEMONTE"
CORONADA CON HUEVO DE CODORNIZ**

**MINICROQUETA DE ESPINACAS CON QUESO DE
CABRA "SIERRA SUR" Y NUECES "LA CANENERA"**

* * *

**TARTAR DE TRUCHA "PEZ PEZ" DE NUESTRA SIERRA
CON TOQUES ANISADOS Y DE MONTAÑA**

* * *

**ALCACHOFAS CONFITADAS, HUEVO A BAJA TEMPERATURA
Y TORREZNO IBÉRICO "ANDRÉS MADRID"**

* * *

**RAVIOLIS DE CORDERO SEGREÑO "CHICA" BECHAMEL
DE BONIATO, PESTO DE PISTACHOS "URBANO" CREMOSO
DE CABRA "SIERRA SUR" Y CHIPS DE VEGETALES**

* * *

**ARROZ MELOSO CON ESPÁRRAGOS VERDES Y COSTILLA
IBÉRICA "ANDRÉS MADRID" A BAJA TEMPERATURA**

* * *

**TORRIJA CARAMELIZADA CON SOPA DE CHOCOLATE BLANCO
"ARTECHOC" Y HELADO DE ACEITE "PUERTA DE LAS VILLAS"**

* * *

**TRUFA DE CHOCOLATE "ARTECHOC"
LICOR DE NARANJA Y JENGIBRE**

Productos/productores Degusta Jaén utilizados:

ACEITES PUERTA DE LAS VILLAS

QUESOS SIERRA SUR

ACEITUNAS JIENNENSES

PERDICES ARTEMONTE

NUECES LA CANENERA

CORDERO SEGREÑO CÁRNICAS CHICA

PISTACHOS URBANO

CARNES ANDRÉS MADRID

CHOCOLATES ARTECHOC

AROMAS DE JAÉN

PEZ Y PER

*El Menú Degusta Jaén incluye una bebida y
una copa de vino ofrecida por la Diputación de Jaén*

45 €

RESTAURANTE "ASADOR DE SANTIAGO"

Junto al Hospital de Santiago, en Úbeda (Jaén), se encuentra nuestro restaurante Asador de Santiago, cuya cocina es ya famosa por ofrecer productos siempre de temporada, con la mayor calidad y con todo el sabor para que te sientas como en casa.

El Asador de Santiago es de los típicos sitios donde nada más llegar, te das cuenta de que vas a estar cómodo y a gusto por su decoración, por el trato, por la gente...

Avenida Cristo Rey, Bajo 4

953 750 463

asadordesantiago@gmail.com

www.asadordesantiago.com

RESTAURANTE "ASADOR DE SANTIAGO" ÚBEDA (JAÉN)

VI JORNADAS GASTRONÓMICAS DEGUSTA JAÉN 2025

Del **7** al **23** de **MARZO** de **2025**

Degusta
Jaén[®]

RESTAURANTES PARTICIPANTES:

www.degustajaen.com/jornadasgastronomicas





Aperitivo

**TARTAR DE SALCHICHÓN Y ENCURTIDOS
SOBRE REGAÑÁ, Y MIEL DE TOMILLO**

Entrantes

**ENSALADA DE QUESO DE CABRA EN TEMPURA,
MERMELEDA ECOLÓGICA DE HIGOS Y NUECES,
FRUTA DE TEMPORADA Y PIPAS DE CALABAZA**

* * *

**BUÑUELO DE CORDERO, MIGAS DE ROSCO DE VINO Y
MERMELEDA DE BREVA DE JIMENA CON VAINILLA**

* * *

**LOMO DE JABALÍ EN ORZA, AJOATAO SEGREÑO, HUEVO
FRITO EN PICUAL Y PERLAS DE TRUFA MENALOSPORUM**

Pescado

**BACALAO CONFITADO, ALCACHOFA A
LA PARRILLA Y TOMATE FRITO**

Carne

**CHULETITAS DE CABRITO A LA BRASA DE
CARBON, PIMIENTOS Y POLENTA FRITA**

Postre

**TARTA DE REQUESÓN, CÍTRICOS Y MENTA, HELADO DE
AVELLANA, YOGURT DE CABRA Y MIEL DE MIL FLORES**

Productos/productores Degusta Jaén utilizados:

SALCHICHÓN: CARNICERÍA JOSÉ MUÑOZ E HIJOS
ENCURTIDOS: ACEITUNERA JIENNENSE
REGAÑAS: PAN DE OLIVO ARTESANOS PANADEROS
MIEL DE TOMILLO: APISIERRA

QUESO DE CABRA: QUESOS Y BESOS
PIPAS DE CALABAZA: PATATAS DOMI
MERMELEDA DE TOMATE: ECOHORNILLO

CORDERO: CARNICAS CHICA
MERMELEDA: FINCA ALAMILLOS DE PRIOR
ROSCO DE VINO: VIROLOS BAEZA
POLEN DE ORO DEL YELMO: ORO DEL YELMO

LOMO DE CIERVO : ARTE MONTE
ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA PICUAL: PUERTA DE LAS VILLAS

BACALAO: MARISCOS CASTELLAR
CAVIAR AOVE: AOVE ECOLÓGICO TRUJAL DE MÁGINA
TOMATE FRITO: MATA

CHULETITAS DE CABRITO: CÁRNICAS CHICA
REQUESÓN: QUESOS Y BESOS
MIEL DE MIL FLORES :ORO EL YELMO PUERTA SEGURA
AVELLANA: FRUTOS SECOS DOMI
YOGURT DE CABRA QUESERÍA SIERRA SUR ALCALÁ LA REAL

*El Menú Degusta Jaén incluye una bebida y
una copa de vino ofrecida por la Diputación de Jaén*

45 €

RESTAURANTE “AUREUM BY PICUALIA”

Primer Restaurante de España en el Corazón de Picualia, Cooperativa Oleícola...

Restaurante Gastronómico, reconocido por la prestigiosa Guía Michelin con Bib Gourmand 2025, donde vivir experiencias en torno a uno de los Símbolos más importantes de nuestra provincia, el Aceite de Oliva Virgen Extra, y conocer la Gastronomía popular de Agricultores recreando la “típica mesa Jaenera”, la que presidía la “abuela”, el “abuelo”, la “madre”...

Almazara Picualia, Ctra. Madrid-Cádiz, km. 298 - Bailén

623 303 993

reservas@restauranteaureum.es

www.restauranteaureum.com

RESTAURANTE “AUREUM BY PICUALIA” BAILÉN (JAÉN)

VI JORNADAS GASTRONÓMICAS DEGUSTA JAÉN 2025

Del **7** al **23** de **MARZO** de **2025**

Degusta
Jaén®

RESTAURANTES PARTICIPANTES:

www.degustajaen.com/jornadasgastronomicas





DEGUSTACIÓN DE AOVE PICUAL

* * *

DELICIAS DE BAYLÉN

* * *

**TARTELETA CASERA DE CUARRECANO DE LA ABUELA CON LOMO
DE CIERVO CURADO EN ORZA Y ESFERIFICACIÓN DE AOVE**

* * *

**ENDIVIA A LA BRASA SOBRE CREMOSO DE QUESO VIEJO
SIERRA SUR Y VINAGRETA BALSÁMICA DE CAFÉ Y MIEL**

* * *

**AJO BLANCO CON NARANJA CONFITADA EN DULCE
DE ABEJA DE LA SIERRA DE ANDÚJAR**

* * *

POTAJE TRADICIONAL DE GARBANZOS Y CHISTORRA

* * *

QUENELLE DE CIERVO EN SALSA DE FRUTOS ROJOS Y PISTACHOS

* * *

**ESPUMA DE LECHE FRITA, CORTADITO DE
HOJALDRE BLANCO Y HELADO DE AOVE**

Productos/productores Degusta Jaén utilizados:

ACEITUNAS LA IBÉRICA

ARTEMONTE

UNOLIVO

QUESOS SIERRA SUR

CAFÉS SIERRA SEGURA

HISPAMIEL

PRODUCTOS SAN JOSÉ

EMBUTIDOS LAS INFANTAS

HOJALDRES GONZÁLEZ FERRER

LEVASA

*El Menú Degusta Jaén incluye una bebida y
una copa de vino ofrecida por la Diputación de Jaén*

50 €

RESTAURANTE "BOCAO VITANGO"

Bocao Vitango es viajar sin salir de Jaén. Nos gusta decir que es un restaurante gastronómico con alma aventurera, desenfadado, que antepone la calidad del producto y el sabor, por encima de todo.

El chef Jose María Molina, natal de Vilches (Jaén), y Noelia Campillo, jefa de sala, vivieron su juventud, formándose en hoteles y restaurantes de lujo desde Mallorca, Irlanda, Dubai...

En el año 2020, volvieron a su tierra para abrir su proyecto más personal, Bocao Vitango.

C/ Tablerón, 4. 23001 Jaén

673 522 033

bocao.vitango@gmail.com

www.bocaovitango.com

RESTAURANTE "BOCAO VITANGO" JAÉN

VI JORNADAS GASTRONÓMICAS DEGUSTA JAÉN 2025

Del **7** al **23** de **MARZO** de **2025**

Degusta
Jaén®

RESTAURANTES PARTICIPANTES:

www.degustajaen.com/jornadasgastronomicas





Aperitivo

BUÑUELO DE MORCILLA Y PIÑONES

Entrante

FLOR DE ANGUILA Y SALMOREJO

* * *

BENEDICTINE ESPARRAGADO

Pescado

TRUCHA ASADA, COLIFLOR Y ALMENDRAS

Carne

GAMO BRASEADO, CHIRIVÍA Y TRUFA

Postre

**MOUSSE DE QUESO, MEMBRILLO CON
DENTELLE DE NARANJA Y POLEN**

Productos/productores Degusta Jaén utilizados:

MORCILLA - LAS INFANTAS
CAVIAR DE ACEITE - ACEITEX
COMINO Y PIMENTÓN- AROMAS DE JAÉN
ALMENDRAS Y PIÑONES - SANTO REINO
VINO BLANCO - BLANCA MARÍA DE MARCELINO SERRANO
QUESO - LEVASA
GAMO - ARTEMONTE
SAL - SALINAS DE DON DIEGO
QUESO - CORTIJO CARBONERILLOS
POLEN - ORO DEL YELMO
VINO TINTO- MARQUÉS DE CAMPOAMENO

*El Menú Degusta Jaén incluye una bebida y
una copa de vino ofrecida por la Diputación de Jaén*

50 €

RESTAURANTE "BOMBOROMBILLOS"

En estas V 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, 12 bajo. 23004 Jaén

691 941 918

bomborombillos@gmail.com

www.bomborombillos.com

RESTAURANTE "BOMBOROMBILLOS" JAÉN

VI JORNADAS GASTRONÓMICAS DEGUSTA JAÉN 2025

Del **7** al **23** de **MARZO** de **2025**

Degusta
Jaén[®]

RESTAURANTES PARTICIPANTES:

www.degustajaen.com/jornadasgastronomicas





Aperitivo

VASO DE VERMÚ CON ACEITUNAS

Entrantes

SOPA DE CAHORREÑAS

* * *

MORROCOCO

Pescado

AJOATAO SERRANO CON ANGUILA AHUMADA

Carne

PICADILLO JAENERO

Postre

PAN DE HIGO Y QUESO FRESCO

Productos/productores Degusta Jaén utilizados:

VERMÚ PAPATÁN
ACEITUNAS DE LA ACEITUNERA JIENNENSE
HUERTA ECOLÓGICA DE TIERRAS VIVAS
PAN DE PAN CAZORLA
AJOS DE AJOS GALLARDO
AOVE GUARDIÁN DE LOS TROFEOS
SAL DE LAS SALINAS DON DIEGO
ESPECIAS LA CASA DE DURÁN
CARNES DE CARNES CRIADO
QUESO DE QUESOS Y BESOS

*El Menú Degusta Jaén incluye una bebida y
una copa de vino ofrecida por la Diputación de Jaén*

50 €