

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.

Avenida Sevilla, 29

953 776 235

casablancatorreperogil@gmail.com

www.casablancatorreperogil.com

RESTAURANTE "CASABLANCA" TORREPEROGIL (JAÉN)

VII JORNADAS GASTRONÓMICAS DEGUSTA JAÉN 2026

Del **26** de FEBRERO al **22** de MARZO de **2026**

Degusta
Jaén®

RESTAURANTES PARTICIPANTES:

www.degustajaen.com/jornadasgastronomicas





**SALMÓN DE MARINADO PROPIO, AGUACATE,
SALMOREJO Y ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA**

* * *

**SOLOMILLO DE JABALÍ CON TORRE DE HAMDÓN
Y CEBOLLA CARAMELIZADA DE MANZANA**

* * *

**PULPO SOASADO Y PATATAS CONFITADAS EN ACEITE
DE OLIVA VIRGEN EXTRA Y PIMENTÓN PICANTE**

* * *

**RISOTTO DE CARRUÉCANO, VERDURAS, QUESO
CURADO Y TOQUE DE NÍSCALOS**

* * *

PAPADA IBÉRICA, VIEIRA ASADA Y CREMA DE COLIFLOR

* * *

MERLUZA SALVAJE EN SU PILPIL Y GAMBÓN

* * *

CARRILLADA DE CERDO EN SU JUGO Y PARMENTIER DE PATATA

* * *

**ROSCOS DE LA SARTÉN CON TIERRA DE CAFÉ
Y FLAN DE NATILLAS, HELADO DE LECHE
MERENGADA Y CHOCOLATE DE NARANJA**

Productos/productores Degusta Jaén utilizados:

VINO S.C.A. NUESTRA SEÑORA DE LA MISERICORDIA

ESPECIAS AROMAS DE JAÉN

QUESO LEVASA

CAFÉS SIERRA DE SEGURA

ACEITUNAS EL YELMO

AOVE PINTARRÉ

AOVE GUARDIÁN DE LOS TROFEOS

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

Vinos ofrecidos por cortesía de la Diputación de Jaén

Marqués de Campoameno de Bodegas Campoameno, de Frailes. **Entredicho Apañado** de Vinos Bio Pedro Olivares, de La Puerta de Segura. **Tinto Cosecha** de Casería los Alfarjes, de Arbuniel. **Marcelino Serrano Etiqueta Roja** de Viñedos y Bodegas Marcelino Serrano, de Alcalá la Real. **Torre de Hamdón** de S.C.A. Ntra. Sra. de la Misericordia, de Torreperogil. **Malaostia** de Bodegas Cefrián, de Jamilena. **Vino Tinto Envejecido A de Armonía** de Vinos y Bodegas Viñas Tintas Capellanías, de Andújar. **Tío Bandido** de Bodegas TNT, de Valdepeñas de Jaén. **Vino Blanco** de Bodegas Herruzo, de Lopera.

47 €