

# 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, con nuestro «toque» particular y regados con el mejor Aceite de Oliva de la zona de Sierra Mágina.

Recinto Provincial de Ferias y Congresos. Centro de Convenciones.  
Prolongación Carretera de Granada, s/n. Jaén

685 654 189

info@casaherminia.com

casaherminia.com

  
Jaén  
PARAÍSO INTERIOR

## RESTAURANTE "CASA HERMINIA" JAÉN

VII JORNADAS GASTRONÓMICAS DEGUSTA JAÉN 2026

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

degusta  
**Jaén**<sup>®</sup>

RESTAURANTES PARTICIPANTES:

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



  
DIPUTACIÓN  
DE JAÉN

[www.dipujaen.es](http://www.dipujaen.es)



*Platos individuales degustación*

**DEGUSTACIÓN DE ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA TEMPRANO**

*Snack*

**TARTAR DE SALCHICHÓN CON ENCURTIDOS**

\*\*\*

**BOCADO DE PATÉ CON ALMENDRAS GARRAPIÑADAS**

*Menú individual*

**MILHOJA DE SARDINA, QUESO DE CABRA Y PANCETA  
CON VINAGRETA DE TOMATE SECO**

\*\*\*

**VICHYSOISSE CON MARINADO DE TRUCHA**

\*\*\*

**ALCACHOFAS CONFITADAS EN AOVE CON  
MAZAMORRA DE PIÑONES Y CECINA**

\*\*\*

**CALDILLOS SALTEADOS CON HUEVO A BAJA  
TEMPERATURA Y MOLLEJAS**

\*\*\*

**ANDRAJOS DE MÁGINA**

\*\*\*

**LINGOTE DE COCHINILLO, NARANJA AMARGA Y MIEL**

*Terminamos*

**BIZCOCHO DE AOVE, PISTACHO Y CHOCOLATE**

*Bebidas*

**CERVEZA LA YEDRA, AGUA MINERAL**

**Productos/productores Degusta Jaén utilizados:**

AOVE DON VERDE VIDA

SALCHICHÓN LA ABUELA LAURA

ENCURTIDOS ACEITUNERA JIENNENSE

PATÉ LA REAL CAROLINA

FRUTOS SECOS GARRAPIÑADOS LA CATEDRAL DEL SABOR

QUESERÍA CORTIJO LA VICARÍA

EMBUTIDOS CÁRNICAS RUANO

CARNE DE MONTE ARTEMONTE

FRUTOS SECOS PRODUCTOS OYA

CARNES CÁRNICAS JIENNENSES

CHOCOLATE APISIERRA

PANADERÍA NIÑO JESÚS

CERVEZA LA YEDRA

*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.

**45 €**