

RESTAURANTE "CASA HERMINIA"


Jaén
PARAÍSO INTERIOR

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

RESTAURANTE "CASA HERMINIA" JAÉN

VII JORNADAS GASTRONÓMICAS DEGUSTA JAÉN 2026

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

Degusta
Jaén[®]

RESTAURANTES PARTICIPANTES:

www.degustajaen.com/jornadsgastronomicas




DIPUTACIÓN
DE JAÉN

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**

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

ANDRAJOS DE MÁGICA

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 Alfarges, 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 €