

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

682 842 256

pmolinatrad@gmail.com

www.lamacorina.es

RESTAURANTE "MACORINA" CAZORLA (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





Aperitivos

* * *

**CRUJIENTE DE MAIZ CON MORCILLA EN
CALDERA, MANZANA ESPECIADA Y KIKOS**

* * *

BOMBÓN DE PATÉ DE PERDIZ

* * *

BUÑUELO CREMOSO DE QUESOS JIENNENSES

Platos principales

**HUEVOS DE CORRAL CON CREMA DE QUESO
AHUMADO Y MIGAS SERRANAS**

* * *

**TRUCHA SERRANA. EMULSIÓN DE JAMÓN
Y MISO DE GARBANZOS**

* * *

JARRETE DE CORDERO SEGREÑO, MOLE Y HUANCAÍNA

Postre

ESPUMA DE GACHAS DULCES, BRIOCHE TOSTADO Y ARROPE

Productos/productores Degusta Jaén utilizados:

MARISCOS CASTELLAR

SAL SALINAS DON DIEGO

AOVE S.C.A. ACEITES CAZORLA

CARNE DE MONTE ARTEMONTE

AJOS GALLARDO

CÁRNICAS CRIADO

PATÉ GOURMET CAZORLA

VERMUT PAPATÁN

LECHE Y QUESO LEVASA

CONSERVAS ECOLÓGICAS ECOHORNILLO

CERVEZAS 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 Alfárjes, 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.

50 €