

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

VII JORNADAS GASTRONÓMICAS DEGUSTA JAÉN 2026

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

Degusta
Jaén®

RESTAURANTES PARTICIPANTES:

www.degustajaen.com/jornadasgastronomicas





VERMUT PAPATÁN

* * *

GILDA JAENPONESA

* * *

USUZUKURI DE TRUCHA AHUMADA

* * *

NIGIRI DE CIERVO

* * *

K-DOG DE TORREZNOS COREANOS Y QUESO

* * *

OCHIOBAO DE CHORIZO

* * *

CURRY DE CIERVO

* * *

MILHOJAS DE CREMOSO DE QUESO DE CABRA

Productos/productores Degusta Jaén utilizados:

VERMUT PAPATÁN

ACEITUNAS ACEITUNERA JIENNENSE

TRUCHA PEZ Y PER

CIERVO ARTEMONTE

QUESO LEVASA

OCHIO DE OBRADOR LA PANADERÍA

CHORIZO EMBUTIDOS LAS INFANTAS

QUESO QUESERÍA CORTIJO LA VICARÍA

AOVE CAÑADA DEL AVESTRUZ

*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.

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 Santa Elena (Jaén)

953 664 331

info@alfonso8.com

www.alfonso8.com


Jaén
PARAÍSO INTERIOR

RESTAURANTE "ALFONSO VIII" SANTA ELENA (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




DIPUTACIÓN
DE JAÉN

www.dipujaen.es



Entrantes

LINGOTE DE PATÉ DE PERDIZ, MERMELADA DE CIRUELA Y AOVE

* * *

**GYOZAS DE CIERVO, SALSA DE SETAS
Y CEBOLLA ROJA ENCURTIDA**

Principal a elegir

ALBÓNDIGAS DE CORZO EN SALSA Y PESTO DE NUECES

* * *

SUPREMA DE SALMÓN CON REDUCCIÓN DE ENELDO

Postre

TARTA DE QUESO, CUMBLE Y MIEL DE ROMERO

Productos/productores Degusta Jaén utilizados:

VERMUT PAPATÁN

AOVE S.C.A. SANTA ISABEL DE TORRES

CARNE DE MONTE ARTEMONTE

MARISCOS CASTELLAR

MIEL REINA DEL RUMBLAR

QUESOS LEVASA

ACEITUNAS LA IBÉRICA

APERITIVOS SANTO REINO

*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.

37 €

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)

VII JORNADAS GASTRONÓMICAS DEGUSTA JAÉN 2026

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



Degusta
Jaén®

RESTAURANTES PARTICIPANTES:

www.degustajaen.com/jornadasgastronomicas





SANGRE DE LAGARTO

ESFERAS DE GILDA DE JAÉN

DEGUSTACIÓN DE AOVE DE JAÉN

MANTEQUILLA CASERA DE AOVE Y CHOCOLATE

MANTEQUILLA CASERA DE ACEITUNA Y AOVE

MOUSSE DE TRUCHA AHUMADA CON LEÑA DE OLIVO

BUÑUELOS DE GACHAMIGA CON SUS AVÍOS

PIPIRRANA DE JAÉN

GAZPACHO DE AOVE

HOMENAJE A LA ENSALADA DE TOMATE DE MI PADRE

CHALUPA DE TRUCHA CAZORLEÑA AL PASTOR

TIMBAL DE CORDERO SEGREÑO SOBRE

HUMMUS DE GARBANZOS TOSTADOS

TORRIJA DE MI ABUELA CON SOPA DE DULCE DE LECHE

Productos/productores Degusta Jaén utilizados:

VINO MARCELINO SERRANO

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

VERMUT Y VINO DE NARANJA
PAPATÁN

ESPECIAS LA CASA DE DURÁN

MIEL APISIERRA

ENCURTIDOS ACEITUNERA JIENNENSE

AOVE S.C.A. ACEITE CAZORLA

AOVE NUESTRO AROMA

CHOCOLATE ARTECHOC

SALINAS DON DIEGO

AJOS GALLARDO

CHORIZO CÁRNICAS NAVARRO

LICORES RISKÁ

FRUTOS SECOS PRODUCTOS SANTO
REINO

LECHE LEVASA

*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.

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

restauranteantique@gmail.com

www.restauranteantique.es

RESTAURANTE "ANTIQUE" ÚBEDA (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





DEGUSTACIÓN DE ACEITE PICUAL TEMPRANO

* * *

**PAN DE HORNO DE LEÑA TOSTADO, AJO,
ALBAHACA Y ACEITE ARBEQUINO**

* * *

**HUMMUS DE GARBANZOS TOSTADOS Y
BASTONES DE VERDURAS ENCURTIDAS**

* * *

**PERDIZ EN ESCABECHE CON NOTAS CÍTRICAS,
ENSALADITA DE PIMIENTOS ROJOS ASADOS DE LA
HUERTA DE SAN LORENZO Y CEBOLLETA FRESCA**

* * *

**CROQUETAS CREMOSAS DE JAMÓN COCIDO
CON ALIOLI DE PIMENTÓN DULCE**

* * *

**LANGOSTINOS CROCANTES, SALSA THAI PICANTE
DE CACAHUETE Y CHIPS DE PATATA**

* * *

**ARROZ MELOSO DE CABRITO, ALCACHOFAS
CONFITADAS Y ESPÁRRAGOS VERDES**

* * *

**LOMO DE BACALAO CONFITADO, PISTO DE
NUESTRA HUERTA Y HABITAS**

* * *

**VIROLO DE BAEZA TEMPLADO, CREMA DE MAIZ Y CHILLI,
HELADO DE ACEITE TEMPRANO Y SHICHIMI TOGARASI**

* * *

LICOR RON MIEL Y TRUFA DE CHOCOLATE

* * *

AGUA SIERRA DE CAZORLA

Productos/productores Degusta Jaén utilizados:

AOVE CASTILLO DE CANENA
AOVE PUERTAS DE LAS VILLAS
CABRITO DE CÁRNICAS J. CHICA
PERDIZ DE CARNICERÍA J. MADRID MUÑOZ E HIJOS
LANGOTINOS DE MARISCOS CASTELLAR
HABITAS PRODUCTOS MATA
VIROLO DE PASTELERÍA VIROLO
CHOCOLATE APISIERRA
JAMÓN COCIDO TITOS BOLIVAR
GARBANZOS TOSTADOS DE FREIDURÍA MARTEÑA
CACAHUETE PRODUCTOS URBANO
PIMENTÓN LA CASA DE DURÁN
AJOS GALLARDO
LICORES RISKLA
AGUA SIERRA DE CAZORLA

*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.

44,5 €

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)

VII JORNADAS GASTRONÓMICAS DEGUSTA JAÉN 2026

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

Degusta
Jaén[®]

RESTAURANTES PARTICIPANTES:

www.degustajaen.com/jornadasgastronomicas





COCKTAIL DE BIENVENIDA

DEGUSTACIÓN DE AOVE

DELICIAS DE BAYLEN

TOSTA DE MORCILLA CON CHUDNAY DE MANZANA VERDE

PAÑUELO HOJALDRADO DE POLLO Y ESPECIAS

TIRAMISÚ DE QUESO CON NUECES

ARROZ MELOSO DE PERDIZ, CALABAZA Y SETAS

CRUJIENTE DE MIEL CON CREMA DE LICOR DE GALLETA

Productos/productores Degusta Jaén utilizados:

VERMUT LÖA

ACEITUNERA LA IBÉRICA

POLLO DE CÁRNICAS CRIADO

MORCILLA DE EMBUTIDOS LAS INFANTAS

QUESOS & BESOS

NUECES PRODUCTOS SAN JOSÉ

PERDIZ ARTEMONTE

MIEL HISPAMIEL

LICORES RISKÁ

*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.

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 José María Molina, natal de Vilches (Jaén), y Noelia Campillo, Jefa de Sala, vivieron su juventud, formándose en hoteles y restaurantes de lujo en Mallorca, Madrid, 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

VII JORNADAS GASTRONÓMICAS DEGUSTA JAÉN 2026

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

degusta
Jaén®

RESTAURANTES PARTICIPANTES:

www.degustajaen.com/jornadasgastronomicas





MOUSSE DE PATÉ DE PERDIZ AHUMADO

* * *

**AJO VERDE DE PISTACHO Y TE MATCHA
CON TARTAR DE GAMBA BLANCA**

* * *

**BACALAO EN TEMPURA CON ENSALADA TEMPLADA
DE TOMATE Y PIMIENTOS AL CARBÓN**

* * *

**ALBÓNDIGAS DE PRESA IBÉRICA Y CIRUELAS
CON PARMENTIER DE PATATA TRUFADA**

* * *

**ESPUMA DE CHOCOLATE BLANCO Y CAMELO,
TOFFEE DE NARANJA Y PALOMITAS**

Productos/productores Degusta Jaén utilizados:

PATÉ DE PERDIZ LA REAL CAROLINA

AOVE AIRES DE JAÉN

BRIOCHE OBRADOR LA PANADERÍA

ALMENDRA, CIRUELAS Y PALOMITAS DE PRODUCTOS SANTO REINO

VINO MARCELINO SERRANO

AJOS GALLARDO

PISTACHOS DEL GUADIANA

BACALAO Y GAMBA MARISCOS CASTELLAR

ACEITUNERA JIENNENSE

PRESA Y PANCETA DE EMBUTIDOS LAS INFANTAS

VINO BODEGAS CAMPOAMENO

TOMATE PRODUCTOS MATA

*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.

50 €

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


Jaén
PARAÍSO INTERIOR

RESTAURANTE "BURY" BAÑOS DE LA ENCINA (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



Degustación

PAN ARTESANO, AOVE PREMIUM Y MANTEQUILLA DE CABRA

Aperitivos

CROQUETA DE ACEITUNA VERDE Y AOVE PREMIUM

REGAÑÁ, STEAK TARTAR DE PATO Y MANZANA

Entrantes

PUERRO, AJOBLANCO Y AJONEGRO

GYOZAS DE CORDERO

ALCACHOFA, JAMÓN, TORREZNO

Principales

TRUCHA, HINOJO, ALCACHOFAS Y REDUCCIÓN DE SUS JUGOS

**LOMO DE GAMO A LA BRASA, GRAND VENEUR,
CHUTNEY DE TOMATE Y FRUTOS ROJOS**

Postre

CHOCOLATE EN TEXTURAS

Productos/productores Degusta Jaén utilizados:

PAN DE PANADERÍA MEDINA

QUESOS & BESOS

ACEITUNAS LA IBÉRICA

AOVE ORO BAILÉN

REGAÑÁS PAN DE OLIVO

AOVE LA CANTONA

ACEITUNERA JIENNENSE

AJOS GALLARDO

NUECES LA CANENERA

CORDERO CÁRNICAS J.CHICA

FRUTOS SECOS

EL ARTESANO DE MARTOS

VERMUT PAPATÁN

EMBUTIDOS RUANO

AOVE CORTIJO LA TORRE

PATATAS FRITAS OYA

VINO MARCELINO SERRANO

SAL ECOLÓGICA SALINAS DON DIEGO

CARNE DE MONTE ARTEMONTE

VINO CAMPOAMENO

CONSERVAS ECOLÓGICAS

ECOHORNILLO

CONFITERÍA BARRANCO

CHOCOLATE ARTECHOC

*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.

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.

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 €

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 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.

45 €

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


Jaén
PARAÍSO INTERIOR

RESTAURANTE "CIBUS RENACIMIENTO CULINARIO" ÚBEDA (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




DIPUTACIÓN
DE JAÉN

www.dipujaen.es



AOVE / PAN / ACEITUNAS / JAMÓN / TOMILLO

* * *

MANDARINA / BRANDADA / ENCURTIDO

* * *

CEBOLLA / AJO / MIEL / HIERBABUENA

* * *

CASTAÑAS / HONGOS / HUEVO

* * *

SETAS / COLÁGENO / TRUFA

* * *

CACAO / AOVE

Productos/productores Degusta Jaén utilizados:

AOVE MELGAREJO

PAN PANCENCIA

ACEITUNAS ACEITUNERA JIENNENSE

BACALAO MARISCOS CASTELLAR

JAMÓN CARNICERÍA J. MADRID MUÑOZ E HIJOS

AJOS GALLARDO

MIEL APISIERRA

*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.

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 níscalos 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)

VII JORNADAS GASTRONÓMICAS DEGUSTA JAÉN 2026

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

degusta
Jaén®

RESTAURANTES PARTICIPANTES:

www.degustajaen.com/jornadasgastronomicas





PAN, ACEITE Y ACEITUNAS

PATÉ DE PERDIZ Y REGAÑAS

LOMO DE ORZA

ASADILLO Y PERDIZ ESCABECHADA

BASTONES DE CIERVO

BACALAO MOZÁRABE

CARNE DE MONTE AL AROMA DE SIERRA MORENA

TARTA DE CHOCOLATE BLANCO Y CAFÉ

Productos/productores Degusta Jaén utilizados:

ACEITUNAS LA IBÉRICA

PATÉS MARI RUEDA

REGAÑAS PAN DE OLIVO

CÁRNICAS CRIADO

CONSERVAS ECOLÓGICAS ECOHORNILLO

PATÉ GOURMET CAZORLA

ELABORADOS EL LINCE

BACALAO MARISCOS CASTELLAR

MIEL APISIERRA

FRUTOS SECOS PRODUCTOS SANTO REINO

CARNE DE MONTE ARTEMONTE

CHOCOLATE ARTECHOC

CAFÉS SIERRA DE SEGURA

*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 €

RESTAURANTE "EL PUERTO"

El Puerto es un Complejo Rural de tres estrellas que cuenta con 27 habitaciones y restaurante con capacidad para 160 personas, abierto todos los días del año.

El restaurante, con 3 tenedores, ofrece una variada carta de cocina al estilo mediterráneo con la mejor selección de carnes, pescados, arroces y platos típicos de la zona, así como una amplia selección de vinos..

Carretera Torres a Albánchez de Mágina, km 2.8.
Torres (Jaén)

953 363 232

direccion@puertomagina.com

RESTAURANTE "EL PUERTO" TORRES (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





TOMATE CON AGUACATE EN ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

PATÉ DE PERDIZ CON MERMELADA DE AOVE

TABLA DE QUESOS

BERENJENAS CON MIEL

LOMO DE ORZA CON PATATAS DE LA TIERRA

DEGUSTACIÓN DE EMBUTIDOS DE LA TIERRA

Plato principal (a elegir uno)

PLATO TORREÑO (CHORIZO-MORCILLA-PATATAS-HUEVOS)

CARRILLADA IBÉRICA CON GUARNICIÓN

LOMO MECHADO

REDONDO DE TERNERA

Postre

TARTA DE QUESO CON MERMELADA DE CEREZA

TORRIJA CASERA

Productos/productores Degusta Jaén utilizados:

LECHE Y QUESO LEVASA

CARNE CÁRNICAS JIENNENSES

EMBUTIDOS CASA MONTAÑÉS

AOVE S.C.A. SANTA ISABEL DE TORRES

PATÉ LA REAL CAROLINA

*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.

39 €

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)

VII JORNADAS GASTRONÓMICAS DEGUSTA JAÉN 2026

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

degusta
Jaén®

RESTAURANTES PARTICIPANTES:

www.degustajaen.com/jornadasgastronomicas





Recepción

VERMUT PAPTÁN

Menú degustación

ALBÓNDIGA DE CIERVO ESTOFADO

* * *

VASITO DE MASA, RELLENO DE PERDIZ ESCABECHADA Y GAMBAS

* * *

CROQUETA CREMOSA DE TRUCHA AHUMADA CON SU PROPIO VELO

* * *

SAQUITOS DE ANDRAJOS DE MARISCO

SOLOMILLO DE ORZA EXPRESS CON ACEITE AMONTILLADO, HUEVITOS DE CODORNIZ Y CREMOSO DE PATATAS

* * *

BACALAO CONFITADO A BAJA TEMPERATURA CON AOVE PICUAL Y PUCHERO DE MANITAS CONFITADAS

* * *

CORDERO ESTOFADO CON PURÉ DE BONIATO Y PISTACHOS

Postre

PASTEL DE MANZANA Y QUESO CURADO DE OVEJA CON FRUTOS SECOS BAÑADOS EN MIEL

Productos/productores Degusta Jaén utilizados:

CIERVO Y PERDIZ ARTEMONTE

TRUCHA PEZ Y PER

MARISCOS CASTELLAR

ACEITE CASTILLO DE CANENA

MANITAS EMBUTIDOS LAS INFANTAS

CORDERO SUMMUN DEL SUR

PISTACHOS EL TIO SALAO

QUESO LEVASA

MIEL HISPAMIEL

*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.

44,90€

TABERNA “LA PERRA CATUSA”

La Perra Catusa es un proyecto de taberna castiza, que desde febrero de 2025 y en la actualidad se desarrolla en la sede de la Peña Flamenca de Jaén, en pleno centro histórico de la ciudad, donde se unen grandes patrimonios de la tierra, como la gastronomía popular y tradicional, con el Arte flamenco y la tradición olivarera, para ofrecer al público una propuesta de honda raíz jaenera.

Calle Maestra, 11. Jaén
614 300 257
laperracatusa@gmail.com

TABERNA “LA PERRA CATUSA” 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

**DEGUSTACIÓN DE ACEITES
(PICUAL, ARBEQUINA, CORNEZUELO)**

* * *

QUESO VIEJO

* * *

PATÉ DE PERDIZ

* * *

RECLUTA

* * *

LOMO DE CIERVO EN ORZA

* * *

CROQUETAS DE PUCHERO

Principal

**POTAJE CARMELITANO
(GARBANZOS, ESPINACAS Y HUEVO)**

Postre

DULCE SEFARDÍ Y REPOSTERÍA TRADICIONAL

Productos/productores Degusta Jaén utilizados:

AOVE CAÑADA DEL AVESTRUZ

AOVE CASTILLO DE CANENA

AOVE SUPREMO

QUESO LEVASA

PATÉ LA REAL CAROLINA

OBRADOR LA PANADERÍA

CARNE DE MONTE ARTEMONTE

MARISCOS CASTELLAR

AJOS GALLARDO

SALINAS DON DIEGO

DULCES PRODUCTOS CAMPOS

*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.

35 €

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.

Carretera de circunvalación, s/n. Camino de la parejas

661 550 360

restaurante@lavestida.com

www.lavestida.com/

RESTAURANTE “LA VESTIDA” 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



www.dipujaen.es



TOSTA DE PAN BRIOCHE CON PATÉ DE ACEITUNAS

* * *

TARTAR DE SALCHICHÓN

* * *

CAZUELA DE ESPINACAS CON BECHAMEL

* * *

CROQUETAS DE CARABINERO

* * *

MILHOJAS DE TRUCHA DE RIOFRIO

* * *

ANDRAJOS DE CONEJO

* * *

BIZCOCHO DE CALABAZA Y SOPA DE CHOCOLATE BLANCO CON HELADO DE MANGO

Productos/productores Degusta Jaén utilizados:

FRUTOS SECOS PRODUCTOS OYA

CONSERVAS PRODUCTOS MATA

AOVE PUERTA DE LAS VILLAS

LECHE Y QUESOS LEVASA

CÁRNICAS J. CHICA

GALLETAS FAMILY BISCUITS

EMBUTIDOS LAS INFANTAS

AJOS GALLARDO

AOVE CASTILLO DE CANENA

*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.

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, 14

622 144 878 / 622 064 878

lolanarestaurante@gmail.com

RESTAURANTE "LOLANA" ÚBEDA (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





FRUTO DE NUESTRA TIERRA

* * *

CATA DE ACEITES

* * *

GOFRE DE OCHÍO CON LOMO DE ORZA Y CREMA DE AJOATAO

* * *

ENSALADA DE PERDIZ EN ESCABECHE

* * *

CREMA DE MEJILLONES CON COSTRA DE HOJALDRE

* * *

MIGAS DE LA TIERRA CON CRUJIENTE DE TORREZNO

* * *

CRUJIENTE DE POLLO EN PEPITORIA

* * *

ANDRAJOS DE BACALAO

* * *

SOPA DE CHOCOLATE Y VIROLO

Productos/productores Degusta Jaén utilizados:

ENCURTIDOS Y FRUTOS SECOS PRODUCTOS URBANO
LOMO EN ORZA EMBUTIDOS GÓMEZ
PATÉ LA REAL CAROLINA
MEJILLONES MARISCOS CASTELLAR
POLLO CARNES J. MADRID MUÑOZ E HIJOS
CHOCOLATE ARTECHOC
PANADERÍA LA UNIÓN

*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.

48 €

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
682 842 256
alantrinhanes@gmail.com

RESTAURANTE "LUSCO" 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/jornadasgastronomicas





Entrantes

PIPIRRANA JIENNENSE CON VENTRESCA DE ATÚN CONFITADA

CROQUETA DE CHORIZO DE CIERVO Y MIEL DE AJO

PATÉ CASERO DE PERDIZ ESCABECADA

Platos principales

TALARINES DE CAZA

**PAVÍAS DE BACALAO CON CREMA DE CEBOLLA,
PIMENTÓN Y POLVO DE JAMÓN**

TATAKY DE GAMO CON CREMA DE BOLETUS Y PERA AL PAPATÁN

Postre

**BIZCOCHO DE NARANJA Y CACAO, MOUSSE
DE QUESO Y TIERRA DE AOVE**

Productos/productores Degusta Jaén utilizados:

VENTRESCA DE ATÚN MARISCOS CASTELLAR

SALINAS DON DIEGO

AOVE S.C.A ACEITES CAZORLA

CHORIZO DE CIERVO ARTEMONTE

AJOS GALLARDO

CÁRNICAS CRIADO

PATÉ GOURMET CAZORLA

VERMUT PAPATÁN

LECHE LEVASA

CONSERVAS 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 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.

50 €

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 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.

50 €

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)

VII JORNADAS GASTRONÓMICAS DEGUSTA JAÉN 2026

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



Degusta
Jaén®

RESTAURANTES PARTICIPANTES:

www.degustajaen.com/jornadasgastronomicas





MILHOJA CON PATÉ DE PERDIZ, TOMATE SECO Y ACEITUNA

* * *

CANAPÉ DE QUESO LÁCTICO CON MEMBRILLO Y MIEL

* * *

TARTAR DE SALCHICHÓN CON MERMELADA DE ACEITE DE OLIVA

* * *

CANELÓN DE MORCILLA CON MERMELADA DE MANZANA

* * *

TRUCHA DE CAZORLA ASADA, CON HINOJO

* * *

**MANITAS DE CERDO, PARMENTIER TRUFADA
Y CEBOLLA CARAMELIZADA**

* * *

NATILLAS DE AZAFRÁN Y CHILI

Productos/productores Degusta Jaén utilizados:

CARNES DE CARNICERÍA CHARCUTERÍA TONY
VINO S.C.A. NUESTRA SEÑORA DE LA MISERICORDIA
PATÉ GOURMET CAZORLA
QUESO QUESOS & BESOS
PATÉ LA REAL CAROLINA

*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.

35 €

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

VII JORNADAS GASTRONÓMICAS DEGUSTA JAÉN 2026

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

Degusta
Jaén®

RESTAURANTES PARTICIPANTES:

www.degustajaen.com/jornadasgastronomicas



www.dipujaen.es



Aperitivos tradicionales

EMBUTIDOS Y PATÉ DE SIERRA MÁGINA

Entrante a elegir entre:

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

* * *

ALMODROTE DE BERENJERA

Principal a elegir entre

**PRENSADO DE CODILLO CON SALSA DE
MIEL Y PURÉ DE BONIATO ASADO**

* * *

BACALAO GRATINADO CON ALBORONÍA

Postre

TARTA DE QUESO Y GALLETAS Y SALSA DE FRUTOS ROJOS

Bebida incluida

UNA BOTELLA DE AGUA NATURAL FILTRADA POR PERSONA

Productos/productores Degusta Jaén utilizados:

QUESOS SIERRA SUR

AOVE SUPREMO

LECHE Y QUESO LEVASA

VINO MARCELINO SERRANO

REGAÑÁS PAN DE OLIVO

GALLETAS FAMILY BISCUITS

*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 €

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

VII JORNADAS GASTRONÓMICAS DEGUSTA JAÉN 2026

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

degusta
Jaén®

RESTAURANTES PARTICIPANTES:

www.degustajaen.com/jornadasgastronomicas





TARTAR DE SALCHICHÓN A LAS FINAS HIERBAS

* * *

ENSALADA TEMPLADA DE MORCÓN Y REQUESÓN

* * *

CANELÓN DE TRUCHA ESCABECHADA

* * *

TIMBAL DE CORDERO AL VINO TINTO

* * *

CROQUETA DE CHOCOLATE A LA NARANJA

Productos/productores Degusta Jaén utilizados:

SALCHICHÓN CÁRNICAS RUANO

MORCÓN JAMONES MARTÍNEZ PREMIUM

REQUESÓN CORTIJO CARBONERILLOS

TRUCHA PEZ Y PER

CORDERO CÁRNICAS J. CHICA

CHOCOLATE ARTECHOC

*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.

38 €

TABERNA "DON SANCHO"

Tabernas Don Sancho es, desde 1984, tradición en la ciudad de Jaén.

Desde sus inicios con cocina fría ha ido adaptándose y evolucionando a un lugar de reunión donde la satisfacción del cliente es lo primordial.

Don Sancho cuenta con dos locales en el Gran Eje de Jaén, ubicados en Avenida de Andalucía 17 y 64, sus ambientes fusionan lo tradicional con lo moderno, haciendo de clientes y amigos un lugar donde sentirse como en casa.

En su 42 aniversario agradece la confianza y procura no dejar de sorprender aportando la calidez del servicio junto a una sabrosa gastronomía.

Avenida de Andalucía, 17 y 64. 23005 y 23006 de Jaén

600 006 024

carmenvillenaescribano@gmail.com

www.tabernasdonsancho.com

TABERNA "DON SANCHO" 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





ACEITUNAS SELECCIONADAS

PATATAS ARTESANAS

SELECCIÓN DE EMBUTIDOS DE LA TIERRA

DEGUSTACIÓN DE AOVES DE JAÉN CON PAN RECIÉN HORNEADO

HOYO DE PAN TRADICIONAL RELLENO DE BACALAO Y HABAS FRESCAS DE TEMPORADA

QUESO AÑEJO CON MIEL DE SIERRA Y PISTACHOS

REVUELTO DE MORCILLA DE CALDERA CON PIÑONES Y REGAÑÁS PREMIUM

BACALAO FRITO EN TEMPURA LIGERA CON ALIOLI DE AJO NEGRO

CALLOS GUISADOS CON GARBANZOS AL ESTILO TRADICIONAL

GACHAS JAENERAS CON TOSTONES Y MIEL DE CAÑA

Productos/productores Degusta Jaén utilizados:

ACEITUNERA JIENNENSE

PATATAS Y FRUTOS SECOS PRODUCTOS OYA

LECHE Y QUESO LEVASA

AOVE DON VERDE VIDA

AOVE HACIENDA EL PALO

MIEL HISPAMIEL

BACALAO MARISCOS CASTELLAR

EMBUTIDOS TITOS BOLÍVAR

AJOS GALLARDO

ANÍS CASTILLO DE JAÉN

*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 €

TABERNA "TRABESÍA ESPACIO GASTRONÓMICO"

Descripción del establecimiento

Este bar, fundado en 1995 por La Pepa y Jacinto, es un establecimiento en constante evolución. A lo largo de los años ha sabido adaptarse sin perder su esencia. Desde 2006, está conducido por Patxi, actual cocinero y propietario, quien ha impulsado una nueva etapa manteniendo el carácter cercano y familiar del lugar.

El ambiente es agradable y acogedor, un espacio donde conviven la tradición y una mirada actual, pensado para que cada cliente se sienta cómodo y bien recibido.

Travesía de los carriles, 7. Huelma (Jaén)

654 497 021

patxigastrobar1@gmail.com

@Trabesiaespaciogastronomico

"TRABESÍA ESPACIO GASTRONÓMICO" HUELMA

VII JORNADAS GASTRONÓMICAS DEGUSTA JAÉN 2026

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

Degusta
Jaén®

RESTAURANTES PARTICIPANTES:

www.degustajaen.com/jornadasgastronomicas





Entrantes

**CATA DE ACEITES COSECHA TEMPRANA,
ECOLÓGICO Y ACEBUCHES SALVAJE**

* * *

ACEITUNAS ALIÑADAS AL VERMUT PAPATÁN

* * *

QUESO TIerno FRITO EN PANKO Y MERMELADA DE PIMIENTO ASADO

* * *

TARTAR DE SALCHICHÓN Y REGAÑÁS

Primer pase

PANIPURI DE CREMOSO DE BOLETUS

* * *

**BRIOCHE DE PATÉ DE PERDIZ Y POLVO DE ACEITUNA NEGRA
RAVIOLI DE CONEJO Y CALDO CLARIFICADO DE SUS ANDRAJOS**

Segundo pase

**SAAM DE PANCETA A BAJA TEMPERATURA Y
ORTIGUILLAS DE MAR CON MAYOKIMCHIE**

Tercer pase

CALAMARES RELLENOS DE SU GUIZO Y ZANAHORIAS ALIÑADAS

Cuarto pase

MILHOJAS DE CARRILLADA DE VACA, WANTU Y YUCA

Postre

TARTA DE QUESO LINGOTE Y CUMPLE DE CHAI

Productos/productores Degusta Jaén utilizados:

AOVE DON VERDE VIDA

ACEITUNAS ACEITUNERA JIENNENSE

QUESERÍA CORTIJO LA VICARÍA

EMBUTIDOS CÁRNICAS RUANO

PATÉ LA REAL CAROLINA

CARNES CÁRNICAS JIENNENSES

ORTIGUILLAS DE MAR MARISCOS CASTELLAR

REGAÑÁS PAN DE OLIVO

AOVE S.C.A. SAN ISIDRO LABRADOR

VERMUT PAPATÁN

PATATAS FRITAS DOMI

*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.

40 €

"TUNA'S BAR"

Tuna's Bar 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 Santa María, 9. Cazorla (Jaén)

953 784 370

direccion@nochederonda.es

www.nochederonda.es


Jaén
PARAÍSO INTERIOR

"TUNA'S BAR" 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/jornadasgastronomicas




DIPUTACIÓN
DE JAÉN

www.dipujaen.es



ACEITUNAS DE CORNEZUELO

* * *

DEGUSTACIÓN DE AOVE DE JAÉN

* * *

JAMÓN Y QUESO

* * *

MORCILLA DE CALDERA

* * *

CIERVO EN SALSA DE ROMERO

* * *

MILHOJA DE CHOCOLATE

Productos/productores Degusta Jaén utilizados:

ACEITUNERA JIENNENSE

AOVE ROYAL S.C.A. ACEITES CAZORLA

JAMONES EL GORRILLA

QUESO LEVASA

PATÉ GOURMET CAZORLA

HOJALDRES GONZÁLEZ FERRER

*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.

35 €