

## 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 darme 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/jornadsgastronomicas](http://www.degustajaen.com/jornadsgastronomicas)





**VERMUT PAPTÁN**

\*\*\*

**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 PAPTÁN

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 Frailas. **Entredicho Apañado** de Vinos Bio Pedro Olivares, de La Puerta de Segura. **Tinto Cosecha** de Casería los Alfarges, de Arbuñiel. **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](mailto:info@alfonso8.com)

[www.alfonso8.com](http://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**

*D degusta*  
**Jaén**®

RESTAURANTES PARTICIPANTES:

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



  
DIPUTACIÓN  
DE JAÉN

[www.dipujaen.es](http://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 PAPTÁN

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 Alfarges, de Arbuñiel. **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](mailto:dirección@casalfonso.es)

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





**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	AOVE NUESTRO AROMA
VINO S.C.A. NUESTRA SEÑORA DE LA MISERICORDIA	CHOCOLATE ARTECHOC
VERMUT Y VINO DE NARANJA PAPATÁN	SALINAS DON DIEGO
ESPECIAS LA CASA DE DURÁN	AJOS GALLARDO
MIEL APISIERRA	CHORIZO CÁRNICAS NAVARRO
ENCURTIDOS ACEITUNERA JIENNENSE	LICORES RISKÁ
AOVE S.C.A. ACEITE CAZORLA	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 Arbuñiel. **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](mailto:restauranteantique@gmail.com)

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

  
Jaén  
PARAÍSO INTERIOR

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



  
DIPUTACIÓN  
DE JAÉN

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



### 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  
LANGOSTINOS 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 RISKKA  
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/jornadsgastronomicas](http://www.degustajaen.com/jornadsgastronomicas)





### 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 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 "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**<sup>®</sup>

RESTAURANTES PARTICIPANTES:

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





**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 Frailas. **Entredicho Apañado** de Vinos Bio Pedro Olivares, de La Puerta de Segura. **Tinto Cosecha** de Casería los Alfarges, de Arbuñel. **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@buryrestaurante.com](mailto:reservas@buryrestaurante.com)

[www.buryrestaurante.com](http://www.buryrestaurante.com)

## 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**<sup>®</sup>

RESTAURANTES PARTICIPANTES:

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





### *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 Frailas. **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](mailto:casablancatorreperogil@gmail.com)

[www.casablancatorreperogil.com](http://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**<sup>®</sup>

RESTAURANTES PARTICIPANTES:

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





**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 Arbuñiel. **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 "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](http://www.restaurantecibus.com)



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





**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 PANCIENCIA

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 Frailles. **Entredicho Apañado** de Vinos Bio Pedro Olivares, de La Puerta de Segura. **Tinto Cosecha** de Casería los Alfarges, de Arbuñiel. **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 niscalos 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

  
Jaén  
PARAÍSO INTERIOR

## 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*<sup>®</sup>

RESTAURANTES PARTICIPANTES:

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



  
DIPUTACIÓN  
DE JAÉN

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



**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 Frailas. **Entredicho Apañado** de Vinos Bio Pedro Olivares, de La Puerta de Segura. **Tinto Cosecha** de Casería los Alfarges, de Arbuñiel. **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 Albalchez de Mágina, km 2.8.  
Torres (Jaén)

953 363 232

[direccion@puertomagina.com](mailto: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**<sup>®</sup>

RESTAURANTES PARTICIPANTES:

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





**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 Frailas. **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.

**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 m<sup>2</sup> 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](mailto: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/jornadsgastronomicas](http://www.degustajaen.com/jornadsgastronomicas)





*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 Frailas. **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.

**44,90€**

# 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](http://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 Frailas. **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/jornadsgastronomicas](http://www.degustajaen.com/jornadsgastronomicas)





**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 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 "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*<sup>®</sup>

RESTAURANTES PARTICIPANTES:

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





### 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 Frailas. **Entredicho Apañado** de Vinos Bio Pedro Olivares, de La Puerta de Segura. **Tinto Cosecha** de Casería los Alfajes, 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  
alantrinhane@gmail.com

### RESTAURANTE "LUSCO" CAZORLA (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)





### *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 PAPTÁN**

### *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 PAPTÁN

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 Frailas. **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 "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 Cazorra 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

  
Jaén  
PARAÍSO INTERIOR

## RESTAURANTE "MACORINA" CAZORLA (JAÉN)

VII JORNADAS GASTRONÓMICAS DEGUSTA JAÉN 2026

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

*D degusta*  
**Jaén**®

RESTAURANTES PARTICIPANTES:

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



  
DIPUTACIÓN  
DE JAÉN

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



### *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 SEGUREÑO, 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 PAPTÁN  
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 Frailas. **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/jornadsgastronomicas](http://www.degustajaen.com/jornadsgastronomicas)





**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 CAMELIZADA**

\*\*\*

**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 Arbuñiel. **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**

*D degusta*  
**Jaén**<sup>®</sup>

RESTAURANTES PARTICIPANTES:

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





*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](mailto:info@restaurantemplazavieja.es)

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





**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 Frailas. **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](mailto:carmenvillenaescribano@gmail.com)

[www.tabernasdonsancho.com](http://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**<sup>®</sup>

RESTAURANTES PARTICIPANTES:

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





**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/jornadastgastronomicas](http://www.degustajaen.com/jornadastgastronomicas)





*Entrantes*

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

\* \* \*

**ACEITUNAS ALIÑADAS AL VERMUT PAPTÁN**

\* \* \*

**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 GUISO Y ZANAHORIAS ALIÑADAS**

*Cuarto pase*

**MILHOJAS DE CARRILLADA DE VACA, WANTU Y YUCA**

*Postre*

**TARTA DE QUESO LINGOTE Y CUMBLE 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 PAPTÁN

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 Alfarges, de Arbuñiel. **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](mailto:direccion@nochederonda.es)

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

## “TUNA’S BAR” CAZORLA (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)





**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 Frailas. **Entredicho Apañado** de Vinos Bio Pedro Olivares, de La Puerta de Segura. **Tinto Cosecha** de Casería los Alfarjes, de Arbuñiel. **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 CULTURAL DE ÚBEDA”

La propuesta gastronómica de La Cultural de Úbeda reúne los sabores tradicionales de la zona, que aprovechan los productos de temporada, con los nuevos modos de entender la cocina. Para ello cuenta con un joven aunque experimentado equipo que, entre fogones, ha dado forma a una rica y variada carta en la que prima la calidad de la materia prima. Lógicamente, estando en la provincia de Jaén, el aceite de oliva virgen extra es uno de los ingredientes estrella. Y existen además menús especiales para eventos y fechas señaladas.

Calle Real, 20. 23400 Úbeda (Jaén)

953 755 162

gerencia@laculturaldeubeda.com

www.laculturaldeubeda.com

## RESTAURANTE “LA CULTURAL DE ÚBEDA” ÚBEDA (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/jornadasgastronomicas](http://www.degustajaen.com/jornadasgastronomicas)





**AJO VERDE DE CACAHUETE CON HUEVAS DE TRUCHA,  
ACEITE TEMPRANO Y REDUCCIÓN DE VERMUT**

\* \* \*

**BUÑUELO DE PICADILLO DE CHORIZO  
CON EMULSIÓN AHUMADA**

\* \* \*

**REGAÑA DE CREMOSO DE QUESO CURADO DE  
LEVASA CON LÁMINAS DE ATÚN ROJO**

\* \* \*

**TARTAR DE CIERVO, YEMA CURADA Y MANTEQUILLA DE HIERBAS**

\* \* \*

**TACOS DE TRUCHA AHUMADA, EMULSIÓN DE MISO Y AJÍ  
AMARILLO, JUGO DE MANGO Y MIGAS CRUJIENTES**

\* \* \*

**CORDERO SEGUREÑO, FONDO ANISADO Y CALABAZA**

\* \* \*

**CHOCOLATE, PAN, ACEITE DE OLIVA Y SAL**

**Productos/productores Degusta Jaén utilizados:**

CACAHUETES "PRODUCTOS URBANO"

VERMUT LOA

PICADILLO DE CHORIZO "CARNICERÍAS MADRID"

QUESO CURADO "LEVASA"

CIERVO "ARTEMONTE"

TRUCHA AHUMADA "PEZ Y PER"

CORDERO "CARNICERÍAS MADRID"

CHOCOLATE "ARTECHOC"

SAL "SALINAS DON DIEGO"

*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.

**48 €**

# 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 €**