

II JORNADAS GASTRONÓMICAS DEGUSTA JAÉN 2021

Del 1 al 17 de octubre de 2021

Degusta
Jaén®

Más información en:

www.degustajaen.com/jornadsgastronomicas







“II JORNADAS GASTRONÓMICAS DEGUSTA JAÉN 2021”
Del 1 al 17 de octubre de 2021

La Diputación de Jaén en colaboración con los Restaurantes adheridos a la Marca Degusta Jaén ORO organiza estas Jornadas gastronómicas.

Para deleite de nuestra rica gastronomía tradicional y con finalidad de promocionar los productos de la Marca Degusta Jaén como emblema de calidad e identidad geográfica, cada restaurante confecciona un menú, cuya elaboración contará con productos de las empresas agroalimentarias acogidas a esta marca de calidad.

RESTAURANTE ASADOR DE SANTIAGO

Úbeda 

Avenida Cristo Rey, 4 Bajo 

953750463/687939585 

asadordesantiago@gmail.com 

www.asadordesantiago.com 

www.facebook.com/AsadorDeSantiago 

Ochío de Úbeda con morcilla en caldera, mermelada de higos con nueces y queso

Tomate semiseco, cuajada ibérica, membrillo, pesto de rúcula y praliné de avellanas

Milhojas de trucha ahumada y esparrago blanco con esferificación de yogurt de cabra, tartar de aceituna manzanilla y salmorejo de piparras

Chuletitas de cordero segureño a la brasa, costra de almendra garrapiñada y cremoso de queso y boletus

Coulant de chocolate de naranja, yogurt natural con polen y crujiente de virolos

Bebida

Marqués de Campoameno tinto crianza

40 €

RESTAURANTE-ASADOR EL RECREO

 Villargordo

 Plaza de la Constitución, 53

 953377072/606308594

 restauradoreselrecreodevillargordo@hotmail.com

 www.restauranteasadorelrecreo.es/

Degustación de AOVE cosecha temprana,
con perlas del Guadalquivir y pan de pueblo

Alcachofa fresca confitada a baja temperatura sobre cama de foie
miscuit, lasca de cebo y salsa parisina

Cazuela de habitas babys salteadas, huevos de corral y trufa negra

Sopa de ajo

Pulpo a la brasa sobre emulsión de patata con AOVE

Callos con garbanzos, cocción muy lenta en horno de leña y olla de barro

Bitoque de cordero segureño

Gachas dulces con miel, receta de la abuela

Bombonitos de AOVE cosecha temprana con crujiente de trigo y almendra

Café

Bebidas

Cerveza Tierra de frontera. Agua mineral. Vino blanco espumoso
Matahermosa brut nature de Bodegas Campoameno. Vino tinto
Campoameno shyrah roble de Bodegas Campoameno

40 €

RESTAURANTE BOMBOROMBILLOS

Jaén 

Pintor Carmelo Palomino, 12 

691941918 

bomborombillos@gmail.com 

<https://m.facebook.com/bomborombillos/> 

Engañifas y su maridaje con cerveza Tierra de Frontera

Gazpacho de alcaparrones

Cherry confitado en vainilla con crema de remolacha y chocolate

Lío de alcachofa y anchoa en salazón

Chilanco de AOVE, variedad "Manzanillo", rábano encurtido y
crujiente de piel de bacalao

Tejolete de almendra, gacha típica y caballa ahumada

Crema especiada de boletus, salmón noruego y hoja de kale

Atún en escabeche meloso de naranja

Jabalí de sierra morena en melaza de calabaza

Aceituna bombón de palodú acompañada de té de hojas de olivo

Bizcocho de algarroba y pimienta y su chupito de resolí de Antonio

Luque

Bebidas

Cerveza Tierra de frontera. Fino antiguo. Vino rosado de Bodegas

Marcelino Serrano. Vino blanco espumoso brut de Bodegas

Campoameno. Vino tinto 12 meses en barrica de Marcelino Serrano

40 €

PARADOR NACIONAL DE JAÉN SANTA CATALINA

 Jaén

 Carretera de Santa Catalina s/n

 953010500/953230000

 jaen@parador.es

 www.parador.es/es/paradores/parador-de-jaen

Copa de vino de bienvenida de bodegas Marcelino Serrano

Aperitivos

Patatas con paté de perdiz de La Carolina y aceitunas de Jaén

Hoyo aceitunero "pan, AOVE y bacalao"

Andrajos guisados de conejo

Ochío relleno de caldera de morcilla

Ensalada de verduras asadas, queso de cabra y cecina de ciervo, aderezada con AOVE

Pierna de cordero segureño guisado al chilindrón


Postres

Gachas, borrachito de anís, hojaldrito de cabello de ángel sobre salsa de orujo y crema helada


40 €


RESTAURANTE ANTIQUE

Úbeda 

Real, 25 

953757618 

restaurantantique@gmail.com 

www.restaurantantique.es/ 

Degustación de AOVE cosecha temprana "Jaén Selección"

Aperitivos

Buñuelo de morcilla de caldera de Úbeda
Aceituna gordal rellena

Ensalada de trucha ahumada con emulsión de mango y miel

Ravioli de rabo de toro con Emulsión de pistacho y trufa

Corvina con espárragos blancos de Sierra Mágina a la vainilla

Cordero lechal asado en con su jugo

Postre

Bizcocho de AOVE picual y azafrán con crema de queso de cabra

Bebidas

Vino blanco o tinto de Bodegas Marcelino Serrano

36 €

HOTEL RESTAURANTE MESÓN DESPEÑAPERROS

 Santa Elena

 Avenida de Andalucía, 91

 953664100

 <https://www.xn--elmesondespeaperros-63b.es>

 <https://www.facebook.com/ElMesonDespenaperros>

Aperitivos

Patata violeta ahumada con mostaza, miel de mil flores y snacks

Tartar de trucha ahumada, con lima, encurtidos y regañás de
romero ecológico

Carpaccio de ciervo con tierra de almendras, nube de queso
minero y AOVE

Lomo de salmón marinado con sal de manantial, hierbas
aromáticas y AOVE, con uvas en textura y esferas de queso crema

Lingote de Cordero Segureño, crema de calabaza y crujiente de
yuca con pétalos de sal

Postre

Puding cremoso de chocolate blanco artesano con AOVE y
mermelada ecológica de naranja

Bebidas

Vino blanco joven Chardonay de Bodegas Campoameno. Vino
blanco joven semidulce. Vino tinto crianza de Marcelino Serrano.

Cerveza artesana Tierra de Frontera

39 €

RESTAURANTE & BISTRO CASA ALFONSO X

Cazorla 

Plaza Consuelo Mendieta 2 

953721463/687903454 

restaurantecasalfonso@gmail.com 

<https://es-es.facebook.com/casalfonso.es/> 

Degustación de aceites de la zona

Esferas de agua de tomate con AOVE

Cono de paté de aceitunas

Mouse de perdiz con humo de olivo y mermelada de AOVE

Tosta de merengue de AOVE con anchoa de campo y
salmorejo de cereza

Anguila ahumada con helado de pipirrana y perlas de AOVE

Lasaña de AOVE y trucha ahumada con sopa de tomate Km 0

Crujiente de AOVE relleno de conejo

Corzo con verduras de temporada sobre vichyssoise de AOVE






Aove en texturas

Bebidas

Tinto de bodegas Campoameno

40 €

RESTAURANTE HOTEL NOCHE DE RONDA

-  Cazorla
-  Magistrado Ruiz Rico 3
-  953720453/639789955
-  dirección@nochederonda.es
-  www.nochederonda.es

Degustación de aceites de la zona

Chupito de gazpacho de espárragos

Cono de mouse de rinrán con polvo de bacalao y tierra de
aceituna

Ensalada de trucha ahumada

Salmon de verduras Km 0 al aroma de Marcelino Serrano

Terrina de conejo en cama de migas de pan con salsa de ajillo
pastor

Pan, aceite y chocolate

Bebidas

Tinto de bodegas Campoameno

30 €

RESTAURANTE AJO NEGRO

Mengibar 

Real, 10 

615198570 

jmmliebana@gmail.com 

<https://es-es.facebook.com/AjoNegroMengibar/> 

Aceitunas surtidas

Tosta de anchoa ajonegro, AOVE 3 texturas

Croquetas de picual

Tartaleta de paté de jabalí con pistachos

Hamburguesita de carne de ciervo

Solomillo de cerdo al Jerez

Pata de pulpo a la parrilla sobre ajoatao con toque de tomate

Postre

Brownie de chocolate

Bebidas

Agua Sierra de Cazorla

Cerveza artesana

Vino blanco Blanca María 100% Chardonnay de Marcelino Serrano

Vino tinto de Marqués de Campoameno (Tempranillo, cabernet sauvignon, syrah)

28 €

LUSCO TABERNA

-  Cazorla
-  Calle de la Nubla, 33
-  953721350/651192448
-  pmolinatrad@gmail.com
-  www.facebook.com/luscotaberna

Entrantes

Niguiri de rin ran con lascas de bacalao y polvo de aceituna negra

Mini ensalada de perdiz escabechada con brotes y setas salteadas

Tartar de trucha de aguasmulas con jugo de pipirrana jiennense

Croquetas de rabo de toro

Alcachofas confitadas en AOVE, cecina de ciervo y caldo de cocido

Bacalao a la baezana al estilo Marisa

Tataki de gamo con puré de patata al ajillo pastor

Postre

Espuma de gachas dulces con dados de brioche tostado y miel de romero

Bebidas


Vinos de Bodegas Marcelino Serrano

40 €

TABERNA PACOTITE

Torreperogil 

Barrio Nuevo, 51 

639380984 

info@tabernapacotite.com 

<https://tabernapacotite.com/> 

<https://www.facebook.com/tabernapacotite> 

Bloody Mary y ochío con panceta ibérica

Degustación de quesos de Jaén

Ajo blanco de coco y granizado de mango

Trucha de Cazorla marinada en tartar

Solomillo ibérico al roquefort

Postre

Cheesecake

Bebida

Vinos de la tierra

Cerveza

Refresco

28 €

RESTAURANTE CASA HERMINIA

-  Jaén/Cabra de Santo Cristo
-  Carretera de Granada s/n IFEJA centro de convenciones
-  953263561/635574485
-  info@casaherminia.com
-  www.casaherminia.com
-  www.facebook.com/restaurante.casaherminia

Degustación de AOVE

Degustación de productos "nuestra matanza"

Gazpachuelo de espárragos blancos y perdiz

Callos de cerdo con alcachofas en AOVE y espuma de jamón

Trucha con habas baby y escabeche de cítricos

Mogote en orza y conserva

Postre

Coulant de chocolate ecológico con granizado de breva

Bebidas

Matahermosa brut nature de Bodegas Campoameno

Vinos de Bodegas Marcelino Serrano

33 €

RESTAURANTE EL ADELFA

Bedmar 

Sendero Adelfal de Cuadros 

661607938 

f.vallejo@grupoibero.com 

<https://www.facebook.com/EIAdelfal/> 

Mix de quesos de la tierra y embutidos de la sierra de Jaén

Espárragos blancos a la vinagreta de AOVE y lima

Cordero segureño confitado a baja temperatura
en AOVE con su guarnición

Postre

Tarta de queso del chef con mahonesa de
AOVE, miel y limón

Bebidas

Vino tinto crianza

Cava de Matahermosa de Bodegas Campoameno

35 €

RESTAURANTE MACORINA

 Cazorla

 Plaza de la Corredera, 2

 953647367

 ipmolinatrad@gmail.com

 <http://www.lamacorina.com/>

 <https://es-es.facebook.com/pages/category/Tapas-Bar---Restaurant/Macorina-1924138360961955/>

Tepache de piña, AOVE y manzanilla

Bombón de foie y perdiz, chocolate blanco y mermelada de brevas

Ningyo yaki relleno de cordero segureño con curry massaman

Temaki crujiente de trucha de Aguasmulas
y mahonesa acevichada

Andrajos. Dumplings relleno de conejo,
caldo con especias chinas e hierbabuena

Bacalao a la baezana

Cochinillo pekin. Lingote de cochinillo
con hoisin y patatas en adobillo

Postre

Espuma de gachas dulces


Bebidas

Vinos de Bodegas Marcelino Serrano

40 €

RESTAURANTE LA VESTIDA

Jaén 

Variante Sur s/n junto al recinto ferial 

953190806 

restaurante@lavestida.com 

<http://www.lavestida.com> 

Aperitivo de espera, patatas fritas y aceitunas

Surtido de embutidos de nuestra sierra de Cazorla

Ensalada de perdiz con quinoa y salmorejo

Sopa de ajo

Cabrito asado al horno

Postre

Leche frita con helado

Bebidas

Vino tinto de Bodegas Marcelino Serrano

35 €



Degusta Jaén[®]

Más información en:

www.degustajaen.com/jornadasgastronomicas



II JORNADAS GASTRONÓMICAS DEGUSTA JAÉN 2021

Del 1 al 17 de octubre de 2021

Degusta
Jaén[®]



Más información en:

www.degustajaen.com/jornadasgastronomicas

