

RESTAURANTE AJONEGRO

DESDE MENGÍBAR, EL RESTAURANTE AJONEGRO TE PROPONE UNA EXPERIENCIA CULINARIA ECLÉCTICA Y DE VANGUARDIA, DE ELABORACIÓN CUIDADA Y ATREVIDA, AL TIEMPO QUE MANTIENE EN SUS FOGONES PRODUCTOS Y SABORES ARRAIGADOS EN LA TRADICIÓN.

EN NUESTRA COCINA PONEMOS ESPECIAL EMPEÑO EN TRABAJAR CON PROVEEDORES LOCALES Y PRODUCTOS DE CALIDAD Y DE TEMPORADA, FAVORECIENDO ASÍ LA ECONOMÍA CIRCULAR. VEN Y DÉJATE SORPRENDER POR NUESTRAS PROPUESTAS, POR SUS CONTRASTES DE SABORES, TEXTURAS E INCLUSO DE ORÍGENES. DESDE NUESTRO TARTAR DE ATÚN, PASANDO POR EL TOQUE MEDITERRÁNEO DEL RISOTTO CON TRUFA NEGRA O EL ADN ASIÁTICO DE NUESTRO WOK DE FIDEOS, VERDURAS Y GAMBAS, EL OBJETIVO DE NUESTRA CARTA EN CONSTANTE EVOLUCIÓN -A LA QUE SE INCORPORAN SUGERENCIAS DIARIAS Y DE TEMPORADA- ES ELABORAR BOCADOS QUE TRATEN A TU PALADAR CON MIMO

Calle Real 10 Mengíbar 23620 Jaén

TELEFONO 648719739

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



NUESTRAS INSTALACIONES

TERRAZA



SALÓN



DE DONDE VIENES



MENÚ

Aceitunas surtidas de Aceitunera Jiennense

Tosta de anchoa, ajonegro, AOVE 3 texturas

Cocretas de picual

Tartaleta de paté de jabalí con pistachos

Hamburguesita de carne de ciervo

Carrilladas braseadas con partmentier de patata

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 Bodegas
Marcelino Serrano*

*Vino tinto Marques de Campoameno, coupage tempranillo,
carbenet sauvignon, syrah de Bodegas Campoameno*

Tosta de anchoa, ajonegro, AOVE 3 texturas



Productos Degusta Jaén utilizados:

Ajo negro de Ajos Gallardo de Jamilena <http://ajosgallardo.com>

AOVE Rotalaya de Jaén <https://www.aceitesrotalaya.com>

Croquetas de AOVE Picual



Productos Degusta Jaén utilizados:

AOVE Rotalaya de Jaén <https://www.aceitesrotalaya.com>

Tartaleta de paté de jabalí con pistachos



Productos Degusta Jaén utilizados:

Paté de perdiz de Artemonte de Aldeaquemada

<https://artemonte.com>

Hamburguesita de carne de ciervo



Productos Degusta Jaén utilizados:

Carne de ciervo Artemonte de Aldeaquemada

<https://artemonte.com>

Carrilladas braseadas con partmentier de patata



Productos Degusta Jaén utilizados:

Carrillada de cerdo de Carnes Criado de Andújar

<https://www.carnescriado.es>

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



Productos Degusta Jaén utilizados:

Pulpo de Mariscos Castellar de Santisteban del Puerto

<https://www.mariscoscastellar.com>

Postre Brownie de chocolate



Productos Degusta Jaén utilizados:

Chocolate con AOVE de Artechoc de Baeza

<https://artechoc.com>

Bebidas



Bebidas Degusta Jaén:

Agua mineral Sierra de Cazorla de Villanueva del Arzobispo

<https://www.aguasierracazorla.com>

Vino blanco Blanca María 100% Cardonnay de Marcelino Serrano de Alcalá la Real
(IGP Vinos de la tierra Sierra Sur de Jaén)

<https://marcelinoserrano.com>

Vino tinto Marques de Campoameno, Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Syrah de
Bodegas Campoameno de Frailes

(IGP Vinos de la tierra Sierra Sur de Jaén)

<https://bodegascampoameno.es>

La información sobre alérgenos se puede consultar a los empleados del restaurante.

Precio menú: 28 euros IVA incluido