

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 NIKKEY, FOMENTANDO EL USO DE MATERIAS PRIMAS DE LA COPMARCA DE CAZORLA Y EL AOVE DE LA PROVINCOA 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 A AL PRODUCTO CONM OLORES SUCULENTOS Y SABORES QUE EMOCIONAN, PRESENTADOOS EN PLATOS CUIDADOS AL DETALLE. LA UNION ENTRE TRADICION Y RENOVACION, ALTA GASTRONOMIA Y COCINA VIAJERA.

Plaza de la Corredera, 2 23470 Cazorla (Jaén)

TELÉFONO 953750463

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

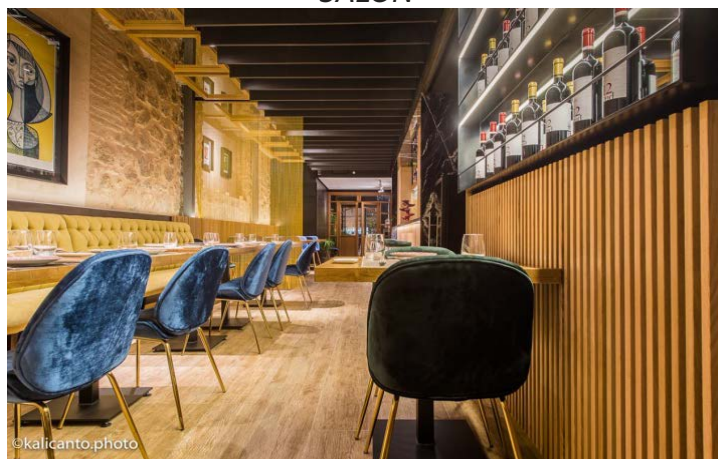
[https://es-es.facebook.com/pages/category/Tapas-Bar---Restaurant/](https://es-es.facebook.com/pages/category/Tapas-Bar---Restaurant/Macorina-1924138360961955/)

[Macorina-1924138360961955/](https://es-es.facebook.com/pages/category/Tapas-Bar---Restaurant/Macorina-1924138360961955/)

MACORINA

NUESTRAS INSTALACIONES

SALÓN



BARRA



MENÚ

Tepache de piña, AOVE y manzanilla

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

*Ningyoyaki relleno de cordero segureño
con curry massaman*

*Temaki crujiente de trucha de Aguasmulas
y mahonesa acevichada*

*Andrajos. Dumplings rellenos de conejo,
caldo con especias chinas y hierbabuena*

Bacalao a la baezana

*Cochinillo pekín. Lingote de cochinillo
confitado con hoisin y patatas en adobillo*

Espuma de gachas dulces

Vino de Marcelino Serrano

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



Productos Degusta Jaén utilizados:

Perdiz de Artemonte de Aldeaquemada www.artemonte.com/

Mermelada de Esencia Andalusí de Alcalá la Real www.virgenextra.com/

Pan de Panadería José Antonio de Cazorla <https://www.pancazorla.com/>

*Ningyoyaki relleno de cordero segureño
con curry massaman*



Productos Degusta Jaén utilizados:

Cordero segureño de Carnes Criado de Andújar www.carnescriado.es/

*Temaki crujiente de trucha de Aguasmulas y mahonesa
acevichada*



Productos Degusta Jaén utilizados:

AOVE Dominus de Monva de Mancha Real <https://www.monva.es/>

Ajos de Ajos Gallardo de Jamilena <https://www.ajosgallardo.com/>

*Andrajos. Dumplings rellenos de conejo,
caldo con especias chinas y hierbabuena*



Productos Degusta Jaén utilizados:

Conejo de Carnes Criado de Andújar www.carnescriado.es/

Bacalao a la baezana



Productos Degusta Jaén utilizados:

Bacalao de Mariscos Castellar de Santisteban del Puerto www.mariscoscastellar.com/

***Cochinillo pekín. Lingote de cochinillo
confitado con hoisin y patatas en adobillo***



Productos Degusta Jaén utilizados:

Cochinillo de Carnes Criado de Andújar www.carnescriado.es/

Bebidas Degusta Jaén:

Vinos de Marcelino Serrano de Alcalá la Real (*IGP Vinos de la tierra Sierra Sur de Jaén*)
<https://marcelinoserrano.com/>

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

Precio menú: 40 euros IVA incluido