

## HOTEL NOCHE DE RONDA

EL RESTAURANTE NOCHE DE RONDA FUE LA PRIMER ADQUISICIÓN DE LO QUE HOY ES EL GRUPO EMPRESARIAL NOCHE DE RONDA, EN ESTE RINCÓN DE CAZORLA RAMÓN Y JULIA COMENZARON A HACER REALIDAD SUS SUEÑOS, ESTÁ UBICADO EN UN LUGAR TRANQUILO. LOS SABORES DE LA COCINA TRADICIONAL COMBINADA CON UN TOQUE MODERNO, HAN ABIERTO CAMINO PARA QUE LOS COMENSALES DISFRUTEN DE LA BUENA MANO DEL CHEF, QUIEN HA CONSEGUIDO EL RECONOCIMIENTO Y BUEN NOMBRE DE LO QUE AHORA SON NUESTROS 3 RESTAURANTES.

*Calle Magistrado Ruiz Rico, 3 - 23470 Cazorla*

TELEFONO 953333370

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

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

<https://www.instagram.com/nochederonda/>



## NUESTRAS INSTALACIONES

### SALÓN



### NUESTRO ENTORNO



## MENÚ

*Degustación de aceites de la zona*

*Chupito de gazpacho de espárragos blancos*

*Mousse de rinrán con polvo de bacalao y tierra de aceituna*

*Ensalada de trucha ahumada con vinagreta de arándanos*

*Salmón al aroma de Marcelino Serrano  
con verduras de temporada*

*Terrina de conejo al ajillo pastor en cama de migas  
de pan y crema de pimientos de piquillo*

*Pan, aceite y chocolate*

*Bebidas*

*Copa de vino blanco chardonnay de bodegas Campoameno*

## *Degustación de aceites de la zona*



### **Productos Degusta Jaén utilizados:**

AOVE Aceites Cazorla de Cazorla [www.aceitescazorla.com/](http://www.aceitescazorla.com/)

AOVE Ntra. Sra. La Encarnación de Peal de Becerro <https://scaencarnacion.es/>

AOVE Vadolivo de Cazorla <https://www.vadolivo.com/>

## *Mousse de rinrán con polvo de bacalao y tierra de aceituna*



### **Productos Degusta Jaén utilizados:**

Aceitunas de Aceitunera Jiennense de Jaén <https://aceitunerajiennense.com/>

AOVE Aceites Cazorla de Cazorla [www.aceitescazorla.com/](http://www.aceitescazorla.com/)

## *Ensalada de trucha ahumada con vinagreta de arándanos*



### **Productos Degusta Jaén utilizados:**

Trucha ahumada de Pez y Per de Santiago-Pontones

<https://www.facebook.com/Truchas-Ahumadas-PEZ-PER>

Arándanos de Cortijo del Gavilán de Siles

<https://www.cortijogavilan.com/index.html>

*Salmón al aroma de Marcelino Serrano  
con verduras de temporada*



**Productos Degusta Jaén utilizados:**

Salmón de Mariscos Castellar de Santisteban del Puerto [www.mariscoscastellar.com/](http://www.mariscoscastellar.com/)

Vino de Marcelino Serrano de Alcalá la Real [www.marcelinoserrano.com/](http://www.marcelinoserrano.com/)

## *Terrina de conejo al ajillo pastor en cama de migas de pan y crema de pimientos de piquillo*



### **Productos Degusta Jaén utilizados:**

Ajillo pastor de Ajos Gallardo de Jamilena <http://ajosgallardo.com/>

Pimientos de piquillo de Congana de Bedmar [www.conservascongana.com/](http://www.conservascongana.com/)

## *Huevos Moles*

### **Productos degusta Jaén utilizados**

Magdalenas de Pastelería El Príncipe de Martos

[https://m.facebook.com/pages/category/Cafe/Pasteleria-Principe-1488685764686151/?locale2=es\\_ES](https://m.facebook.com/pages/category/Cafe/Pasteleria-Principe-1488685764686151/?locale2=es_ES)

## *Bebidas*

### **Bebidas Degusta Jaén:**

Vino blanco chardonnay 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: 30 euros IVA incluido**