

# 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.

Avenida de Andalucía, 91. 21213 Santa Elena (Jaén)

953664100

[info@elmesondespeñaperros.es](mailto:info@elmesondespeñaperros.es)

<https://www.elmesondespeñaperros.es/>

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

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

## RESTAURANTE “EL MESÓN DESPEÑAPERROS” SANTA ELENA (JAÉN)

### III JORNADAS GASTRONÓMICAS DEGUSTA JAÉN 2022

Del 1 al 20 de marzo de 2022



Degusta  
**Jaén**<sup>®</sup>

RESTAURANTES PARTICIPANTES:

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





### *Aperitivos*

#### **BOMBÓN DE PATÉ DE PERDIZ, COBERTURA DE CHOCOLATE BLANCO, ALMENDRA TOSTADA Y MERMELADA DE AOVE**

CHOCOLATE BLANCO "ARTECHOC" DE BAEZA  
ALMENDRA TOSTADAS "SANTO REINO" DE JAÉN  
MARMELADA DE AOVE "PRADOLIVO" DE BAEZA

\* \* \*

#### **TEJA DE QUESO COLONO, PESTO IBÉRICO DE PISTACHOS, AOVE PREMIUM Y MAYONESA DE NARANJA**

QUESO COLONO "QUESOS Y BESOS" DE GUARROMÁN  
PISTACHOS "SANTO REINO" DE JAÉN

\* \* \*

#### **ENSALADA TEMPLADA DE TRUCHA AHUMADA, GELATINA DE CERVEZA, EMULSIÓN DE REQUESÓN Y CHERRY ASADO A LA LEÑA**

TRUCHA AHUMADA "PEZ Y PER" DE SANTIAGO-PONTONES  
CERVEZA "TIERRA DE FRONTERA" DE ALCALÁ LA REAL  
REQUESÓN "CORTIJO CARBONERILLOS" DE VALDEPEÑAS DE JAÉN

### *Primero*

#### **CREMA DE HUEVO DE CORRAL FRITO CON AOVE PREMIUM, YEMA DE ESPÁRRAGO BLANCO, AHUMADA CON HIERBAS Y CECINA DE CIERVO**

ESPÁRRAGO BLANCO "CONGANA" DE BEDMAR  
HIERBAS AROMÁTICAS "ANDUNATURA" DE ANDÚJAR  
CECINA DE CIERVO "ARTEMONTE" DE ALDEAQUEMADA

#### **TARTAR DE SOLOMILLO DE CIERVO MARIDADO EN YOGOURT DE LECHE DE CABRA, ENCURTIDOS, CAVIAR DE AOVE ECOLÓGICO Y CRUJIENTE DE PAN DE OCHÍO**

SOLOMILLO DE CIERVO "ARTEMONTE" DE ALDEAQUEMADA  
YOGOURT DE LECHE DE CABRA "QUESOS SIERRA SUR" DE ERMITA NUEVA (ALCALÁ LA REAL)  
CAVIAR DE AOVE ECOLÓGICO "TRUJAL DE MÁGINA" DE CAMBIL  
ENCURTIDOS "ACEITUNAS LA IBÉRICA" DE BAILÉN

### *Postre*

#### **MOUSSE DE CHOCOLATE NEGRO CON ESCAMAS DE SAL Y AOVE PREMIUM CON CREMA DE CITRICOS Y GALLETAS DE JENGIBRE-AOVE**

CHOCOLATE NEGRO "ARTECHOC" DE BAEZA  
AOVE PREMIUM "ORO MÁGINA SUR" DE BEDMAR  
GALLETAS DE JENGIBRE Y AOVE "GENGIS" DE LA BOUTIQUE DEL DULCE DE ÚBEDA

### *Bebidas*

VINO BLANCO JOVEN CHARDONNAY "BODEGAS CAMPOAMENO" DE FRAILES  
VINO TINTO CRIANZA "MARCELINO SERRANO" DE ALCALÁ LA REAL  
VINO BLANCO JOVEN SEMIDULCE "DON PEDRO GIL S.C.A.  
NTRA. SEÑORA DE LA MISERICORDIA" DE TORREPEROGIL

**35 €**