

Andalucía

Jaén
Paradiso Interior

VI MUESTRA GASTRONÓMICA DE LA PROVINCIA DE JAÉN

*Los Paisajes del Sabor
...los sabores como los paisajes,
no viajan*

Dedicada al



VIII CENTENARIO
DE LA BATALLA DE LAS
NAVAS DE TOLOSA



DIPUTACIÓN
DE JAÉN

Del 17 de febrero
al 25 de marzo de 2012

Índice

3 SALUDA

LISTADO DE ESTABLECIMIENTOS

4 ALCALÁ LA REAL

RESTAURANTE CASA KISKO / RESTAURANTE CASA PEPE / RESTAURANTE VITTO
RESTAURANTE TORREPALMA

6 ALCAUDETE

MESÓN RURAL LA VÍA VERDE / RESTAURANTE ALMOCADÉN

7 ANDÚJAR

RESTAURANTE CASA GARRIDO / RESTAURANTE EL BOTIJO / MESÓN RURAL LA CADENA,
RESTAURANTE SIERRA LUNA / RESTAURANTE EL CHURRASCO / RESTAURANTE LA CAÑA
RESTAURANTE EL TROPEZÓN / RESTAURANTE OLIMPO

11 ARROYO DEL OJANCO

RESTAURANTE DOMUS ROMANA

11 BAEZA

ESCUELA DE HOSTELERÍA LA LAGUNA / RESTAURANTE VILLALAR

12 BAÑOS DE LA ENCINA

HOTEL RESTAURANTE BAÑOS / HOSPEDERÍA RURAL PALACIO DE LOS GUZMANES

13 CAZORLA

RESTAURANTE LA SARGA / PARADOR DE TURISMO DE CAZORLA

14 FRAILES

MESÓN LA POSÁ

15 JAÉN

RESTAURANTE CASA VICENTE / HACIENDA LOS CABALLOS / RESTAURANTE KASLER
RESTAURANTE LA VESTIDA / MESÓN RÍO CHICO / PARADOR DE TURISMO DE JAÉN
RESTAURANTE PILAR DEL ARRABALEJO / RESTAURANTE TAMÉSIS
RESTAURANTE CASA HERMINIA

19 LA CAROLINA

RESTAURANTE DEL ARCO / RESTAURANTE LA TOJA / RESTAURANTE NH LA PERDIZ
RESTAURANTE ORELLANA PERDIZ

21 LINARES

RESTAURANTE CANELA EN RAMA / RESTAURANTE LOS SENTIDOS

22 LOS VILLARES

SALÓN EL MOLINO

23 MARTOS

RESTAURANTE ETRUSCO

23 SABIOTE

RESTAURANTE LA ANTIGUA FÁBRICA / RESTAURANTE PALACIO DE LOS MANILLAS

24 SANTA ELENA

MESÓN DE DESPEÑAPERROS

25 SEGURA DE LA SIERRA

RESTAURANTE MESA SEGUENA

25 TORREDELCAMPO

RESTAURANTE LA FLORESTA

26 ÚBEDA

RESTAURANTE ANTIQUE TAPERÍA / RESTAURANTE MUSEO AGRÍCOLA
PARADOR DE TURISMO DE ÚBEDA / MESÓN GABINO

28 VILLACARRILLO

RESTAURANTE HOTEL SIERRA LAS VILLAS / RESTAURANTE LA TRAVIESA

29 VILLANUEVA DEL ARZOBISPO

RESTAURANTE HOTEL TORRES I / RESTAURANTE HOTEL LOS CHILES
RESTAURANTE LA MORATILLA / RESTAURANTE HOTEL PLAZA

31 VILLATORRES-VILLARGORDO

RESTAURANTE ASADOR EL RECREO

33 ACEITES JAÉN SELECCIÓN

LISTADO DE PRODUCTORES

34 ACEITUNAS Y ENCURTIDOS

34 CÁRNICAS Y EMBUTIDOS

35 QUESERÍAS

36 REPOSTERÍA Y DULCES

36 VINÍCOLAS

37 CONSERVAS

38 AGUAS

38 PATATAS Y FRUTOS SECOS

En 2012 se cumple el 800 aniversario de la Batalla de las Navas de Tolosa, hecho histórico acaecido en territorio jiennense y con relevancia nacional e internacional.

Para festejar esta conmemoración hemos diseñado un variado programa de actividades turístico-culturales con una doble misión: de un lado, poner en valor este episodio histórico y articular en torno a su celebración diversas acciones que complementen los atractivos turísticos de nuestra provincia; y de otro, queremos que en este año, Jaén sea un lugar para la reflexión y el diálogo en torno a la paz, la tolerancia y la convivencia entre los pueblos. Bajo esta última premisa la Diputación de Jaén concibió el Museo de la Batalla, pieza central en esta celebración. Y la tolerancia y la convivencia extrapoladas a la cocina, arrojan platos exquisitos.

El programa de actos en torno a esta conmemoración es variopinto y se viene desarrollando desde el pasado año. La Muestra Gastronómica Provincial "Los paisajes del Sabor", en su sexta edición, no está ajena a este acontecimiento. De modo que desde mediados de febrero a finales de marzo, en torno a medio centenar de restaurantes de la provincia incluirán en sus cartas, un menú con reminiscencias históricas que evocan la época de la batalla, viandas y postres cuya actualidad en nuestras mesas, seguro que les sorprenderá.

El legado gastronómico de los almohades y cristianos, y la fusión en

los fogones de viejas viandas y recetas de la época de ambas culturas, se recuperará en esta sexta edición de la muestra provincial. El éxito que precede a esta iniciativa en ediciones previas concita cada año mayor interés entre los participantes en la misma -empresarios y comensales-. Y con este deseo hemos preparado esta nueva entrega de la muestra, para así contribuir a un mayor conocimiento de nuestro patrimonio gastronómico y el fomento de la actividad restauradora.

Le invitamos a conocer nuestra provincia de la mano de nuestros expertos cocineros que con gran maestría han preparado unos menús rescatando, actualizando y a veces, fusionando las antiguas recetas de los cristianos y árabes que poblaron estas tierras. Esta muestra gastronómica, es la única que en Jaén se organiza con carácter provincial y en ella se dan cita desde hace seis años, el saber, la experiencia, la frescura, la innovación, y sobre todo, la calidad de nuestros restauradores. La muestra nos brinda la oportunidad de conocer mejor nuestra tierra a través de sus restaurantes.

Quedan emplazados a una cita ineludible para sus sentidos. Con ella hemos querido ofrecer pequeños descubrimientos que satisfagan sus paladares. Los paisajes, como los sabores, no viajan. Hay que ir en su búsqueda en el punto geográfico en el que se encuentren. A disfrutar. La mesa está servida.

Ángeles Ferriz Gómez

Diputada de Empleo, Promoción y Turismo



Restaurante Casa Kisko

Aperitivos

- Revuelto de la Casa
- Setas de Cardo de la Casa
- Arroz Caldoso de Pelo y Pluma
- Alcachofas de la Casa

- Rape de la Casa
- Secretaria Alcalaina

Postre

- Postres Caseros a elegir

Segundo Plato

- Magret de Pato en Salsa Agridulce
- Pierna Lechal al horno

Alcalá la Real

Avenida Iberoamérica, 9
953 58 38 01- 629 340 838

35 Euros

*IVA incluido
Bebida incluida*



Restaurante Casa Pepe

1º Plato

- Chullas de boquerones

Postre

- Arroz con leche

2º Plato

- Tortilla de collejas

Maridaje

- Vinos de la Sierra Sur de Jaén

*Disponibilidad del menú (fines de semana y con reserva previa).
Es un menú basado en la cultura cristiana, puesto que no lleva carne.*

Alcalá la Real

C/ Espinosa, 4
953 58 02 98 / 615 237 327

20 Euros

*IVA incluido
Bebida incluida*



Restaurante **Vitto**

Primero

- Arroz al carbón

Segundo

- Bacalao en salsa del chef

- Pan

- Vino de la tierra

Postre

- Tiramisú casero

Alcalá la Real

C/ Carlos V, 3

953 93 75 57 - 606 331 111

montenegrosca1@hotmail.com

32 Euros

*IVA incluido
Bebida incluida*



Restaurante **Torrepalma**

Aperitivos

- Embutidos de la zona con pan tomate y ajo
- Berenjenas a la miel de caña
- Ensalada de verduras de la huerta con queso fresco de cabra

Entrada

- Espinacas a la jienense

Parrilla

- Tayin de cordero con ciruelas

Postre

- Crema de leche con canela y almendras

Bodega

- Glosa de Marcelino Serrano (de Alcalá la Real), cervezas, refrescos, aguas
- Tras la comida café y torrijas

Alcalá la Real

C/ Conde de Torrepalma, 2

953 58 18 00 / 620 101 264

isidorogonzalezarco@yahoo.es

30 Euros

*IVA incluido
Bebida incluida*



Mesón Rural **La Vía Verde**

Entrantes de tapas medieval-calatravas

Bacalao benedictina, Matahambres, Rabo de toro al vino blanco, Cuenco de Salmorejo, Croquetas de setas

Plato a elegir

- Asado de Presa ibérica al vino dulce o Lomos de Bacalao al pil-pil

Postre

- Surtido de postres artesanos de la casa
- Café

Bodega

- Agua Mineral, Cervezas y Refrescos, Vino Tinto crianza D.O., Vino Blanco joven D.O.

Min. 2 personas, previa reserva, toda la semana

Alcaudete

Ctra. de la Estación, km 3,5 (JA-4309)

953 12 05 77

info@ruralviaverdeaceite.com

30 Euros

*IVA incluido
Bebida incluida*



Restaurante **Almocadén**

- Cata de aceite de oliva de la zona
- Mini blinis de ahumados
- Vasito de ajo-blanco de Jaén con caballa ahumada y uvas ecológicas
- Tartar de bonito con tomate kumato, huevas de salmón y hojitas de temporada
- Revuelto de setas con albahaca fresca y crema de quesos de la sierra sur

A elegir entre

- Carrillera de cerdo con salsa de foie y turrón acompañado de dulce de manzana
- Bacalao al pil-pil de langostinos

Postre

- Ensalada de naranja y aceite de oliva en texturas con un fresco toque de menta

Sólo viernes, sábado y domingo. Bebida no incluida

Alcaudete

Ctra. de la Fuensanta, 38

953 56 05 55

restaurante_almocaden@hotmail.com

28 Euros

*IVA incluido
Bebida no incluida*



Restaurante Casa Garrido

Entrantes

- Ensalada de conejo de la Sierra,
- Bolitas de col rellenas de deliciosas hebras de jabalí, Paté de ciervo, Chorizo de monte

Plato a elegir

- Lomo de ciervo en salsa de castañas
- Gamo en Adobo
- Conejo al aroma de la sierra

- Perdiz en escabeche
- Jabalí en salsa

Postres caseros

- Surtido de dulces caseros

Bebidas

- Cerveza, Agua mineral, Vino blanco Rueda, Vino tinto Rioja Alcorta Crianza

El establecimiento no cierra ningún día, sería necesario hacer una reserva previa

Andújar

Avd. Andalucía, s/n

953 51 25 67 / 610 256 374

contacto@restaurantecasagarrido.com

30 Euros

*IVA incluido
Bebida incluida*



Restaurante El Botijo

Entrantes

- Paté de perdiz "El Botijo", Mariscada

Plato a elegir

- Brocheta de carne y verdura a la parrilla, Rabo de toro con tocinito, Merluza fresca de pincho, Pescado de caña a la espalda, Parrillada de carne con leña de encina (mín. 2 pers.), Arroz caldoso con marisco (mín. 2 pers.)

Postres caseros a elegir

- Crema de avellanas, Crema de nueces, Tarta de queso, Requesón con mermelada, Delicias de coco, Crepe de helado "El Botijo"

Bebidas

- Copa de vino blanco, Vino de Rioja reserva, Café

Menú disponible todos los días sin reserva previa

Andújar

Autovía de Andalucía, km 324

953 50 10 08

complejoelbotijo@hotmail.com

34 Euros

*IVA incluido
Bebida incluida*



Mesón Rural **La Cadena**

Entrantes

Aceitunas de la casa, Berenjenas con miel, Carpaccio de bacalao, Paté de torcaz

Plato a elegir

- Arroz con Bogavante (mín. 2 pers.)
- Rabo de Toro
- Cochinillo al horno
- Chuletillas de cordero lechal

Postre a elegir

- Natillas de la abuela, Tarta de queso, Arroz con leche

Bebidas

- Una cerveza o copa de vino para los entrantes
- Una copa de vino para el plato fuerte

Menú disponible todos los días con reserva previa. Lunes cerrado

Andújar

Ctra. de la Cadena, Km 2,5

953 04 10 00 / 695 923 074

jm@mesonrurallacadena.com

30 Euros

*IVA incluido
Bebida incluida*



Restaurante **Sierra Luna**

Entrantes

- Ensalada con nueces, Jamón, Aceitunas, Almendras, Codornices en escabeche

Platos

- Sopa de albóndigas, Revuelto de verduras, Asado de cerdo

Postre casero

- Gachas

Bebidas

- Cerveza, Agua mineral, Vino

Todos los días con reserva previa y para grupos a partir de 25 personas se realizará ambientación y adecuación histórica con trajes de la época musulmana y cristiana totalmente gratuito para todo el grupo

Andújar

Carretera de la Alcaparrosa, km. 6,300

953 04 10 09 / 620 454 935 / 653 805 129

teresa@sierraluna.com

27 Euros

*IVA incluido
Bebida incluida*



Restaurante **El Churrasco**

Entrantes

- Patatas, almendras y aceitunas,
Lomo de orza, Surtido de patés, Berenjenas con salmorejo

Platos a elegir

- Crema de setas, Ensalada de marisco
- Bacalao al ajoarriero, Escalopines de ciervo estilo Sierra Morena,

Carne de monte, Rape a la marinera

Postre a elegir

- Leche frita, Arroz con leche, Gachas a la andujareña

Bebidas

- Cerveza Alhambra, Copa de vino Alcorta crianza, Café

Reserva previa

Andújar

Corredera de Capuchinos, 24

953 50 21 20

churrasco@restauranteelchurrascoandujar.com

30 Euros

*IVA incluido
Bebida incluida*



Restaurante **La Cañá**

Aperitivos

Copa de vino y tartaletas de manzana

Entrantes a elegir

- Pimientos asados con migas de atún, Revuelto de la huerta con gambas, Paté de perdiz de Sierra Morena, Escalopines de ciervo estilo "La Cañá", Berenjenas con salmorejo estilo Ilturgitano, Delicias de Elche, Andrajos de la Abuela, Besos de novia

Plato a elegir

- Parrillada la "Cañá": puntas de solomillo, secreto ibérico, chorizo de monte, Pierna de cordero en salsa otoñal, Olla de San Antón, Bacalao Estilo "Jiennense"
Amenizado con copa de vino o cerveza

Postres a elegir

- Mousse o Gachas de la casa
- Café

Mínimo 2 personas. Reserva previa

Andújar

Ctra. del Santuario (JA-6177), Km 1,2

953 51 15 30 / 678 948 099

30 Euros

*IVA incluido
Bebida incluida*



Restaurante El Tropezón

Entrantes

- Aceituna de la tierra, Queso curado de leche cruda en aceite de oliva, Butifarra ibérica a la plancha de nuestra Sierra Morena, Calamares al vino blanco

Primer plato

- Ensalada de escarola con rollitos de salmón ahumado rellenos de verduritas

Segundo a elegir

- Merluza a la sidra acompañada de

patatas y verduritas asadas, Estofado de cabrito de la zona al horno de leña, Solomillo de cerdo con fruta y beicon

Postres caseros a elegir

- Natillas a la miel, Pudín artesano de huevo, Flan casero de huevo, Arroz con leche, Crema catalana con azúcar tostada, Natillas caseras

Bebidas

- Cerveza especial, Vino blanco o tinto

Mínimo 2 personas menú disponible todos los días con reserva previa

Andújar

Ctra. del Santuario (JA 6177) km 3

953 50 75 39

info@restauranteeltropezon.es

30 Euros

IVA incluido
Bebida incluida



Restaurante Olimpo

Centro de mesa

- Caramelos de cordero agridulces, Brocheta de patatas y pulpo con vinagreta, Surtido de la sierra

- Chuletilla de cordero lechal

Postres

- Variados de la casa

Platos a elegir

- Salmón con verduras
- Dorada sobre fondo de setas
- Toro de lidia en estofado

Bebida

- Una cerveza o refresco
- Una copa de tinto
- Una copa de vino blanco

Mínimo 2 personas, menú disponible con reserva previa. Miércoles cerrado.

Andújar

Corredera de Capuchinos, 10

953 50 04 13

restauranteolimpohotmail.com

30 Euros

IVA incluido
Bebida incluida



Restaurante Domus Romana

Gustatio (Entrantes)

Paté de aceitunas, Tostas de paté con frutos secos y miel, Melón con jamón, Tostas de queso con nueces y garum, Frutos secos, Albóndigas de gambas, Langostinos a la crema de piquillo, Mixto de jamón e ibéricos

Prima Mensa (Plato principal)

Ensalada Ceres o César acompañada de uno de los siguientes platos a elegir:

- Conejo al ajillo con frutos secos, Merluza en salsa alejandrina, Cordero al horno con sabor de Roma,

Pollo numídico, Pollo con dátiles y lluvia de almendras

Secunda Mensa (Postres) a elegir

- Brochetas de frutas y dátiles rellenos con frutos secos, Pastel de higos, Pastel de queso y aliter dulcia bañadas con miel condimentada y frutas frescas

Bebida

- Mulsum (vino romano), vino, cerveza, refrescos y agua

Menú disponible sólo sábados y domingos a mediodía con reserva previa. Menú infantil 15 euros

Arroyo del Ojanco

C/ Bolea s/n

695 992 481

culturaromana.arroyo@gmail.com

30 Euros

*IVA incluido
Bebida incluida*



Escuela de Hostelería La Laguna

Entrantes

- Asadillo Jienense con bacalao desmigado y Rin-ran, Huevos trasnaos con pechuguitas de ave en escabeche y picadillo de chorizo, Setas en salsa de ajoharina

Pescado

- Trucha de Coto Ríos con verduritas crujientes y salsa de almendras

Came

- Lomo de ciervo con pavo de huerta y salsa de frutos serranos

Postre

- Manjar blanco con naranja

Bebidas

- Vinos de la Tierra de Jaén

Menú disponible sólo al mediodía.

De lunes a viernes: Rest. la Capilla. Sábados, Domingos y Festivos: Rest. La Campana

Baeza

Hacienda La Laguna | Puente del Obispo

953 77 10 05 | 953 76 50 84

info@ehlaguna.com | reservas@ehlaguna.com

30 Euros

*IVA incluido
Bebida incluida*



Restaurante Villalar

Entrantes

- Paté de Perdiz Descendientes Judías, Surtido Ibérico entre Fronteras, Croquetas Caseras de las Tropas Imperiales, Bacalao Rebozado de apellido Sefardí

2º a elegir

- Lomos de Lubina del Bastión Musulmán

- Solomillo Flambeado Cristiano

Postre

- Surtido de Culturas, Café, Champagne

Bebida

- Tinto Rioja Crianza, Cerveza, Refresco, Agua

Baeza

Carretera de Jaén
953 74 01 26

35 Euros

*IVA incluido
Bebida incluida*



Hotel Restaurante Baños

- Paté de perdiz
- Almodrote de berenjenas
- Violetes de conejo con pasas y piñones
- Tayín de cordero
- Manitas de cerdo con niscalos
- Venado con membrillo

Postres

Torta sefardí
Leche frita

Bebida: Vino tinto Castillo de Baños reserva

Baños de la Encina

C/ Cerro de la Llaná, s/n
953 61 40 68
hrb@hotelbanos.com

30 Euros

*IVA incluido
Bebida incluida*



Hospedería Rural Palacio de los Guzmanes

Entrantes

- Surtido de frutas, Ensalada del Cid, Cucharrillos

Postre a elegir

- Dulce de Mantecados
- Arroz con Miel

Plato principal a elegir

- Pollo al Jengibre y Pasas
- Conejo con Ciruelas y Revellones.

Bebidas

- Vino Tinto de Andalucía
- Agua

Baños de la Encina

C/ Trinidad, 4

953 61 30 75 - 656 939 379

guzmanes@palacioguzmanes.com

34 Euros

*IVA incluido
Bebida incluida*



Restaurante La Sarga

- Mousse de foie-gras de conejo con mermelada de frutas y tostaditas al virgen extra royal

- Taco de salmón caramelizado sobre bizcocho de nueces crema de yogur y mahonesa de mango

- Lomos de sardinas marinadas, dados de pan especiado con matices de mermelada de manzana y ajo blanco de pistacho

- Supremas de bacalao gratinado, verduras crujientes y jugo de azafrán

- Albóndigas de ciervo con salsa del montero mayor puré aromático y setas

Postre

- Helado de gachas de matalauva sobre torta de aceite sopa de chocolate blanco y granizado de naranja

Menú disponible en almuerzos y cenas excepto lunes noche y martes

Cazorla

Plaza del Mercado, s/n

953 72 15 07 | 629 018 076

LOMADELASARGA@telefonica.net

27 Euros

*IVA no incluido
Bebida no incluida*



Parador de Turismo de **Cazorla**

Aperitivos

- Tabulé (andalusí), Burekas (sefardita), Yemas de huevo con jamón y setas (cristiana)

Primer plato

- Ensalada de pollo al horno con patatas y yogur (andalusí)

Segundo plato

- Albóndigas de salmón y merluza

con salsa de berenjenas (sefardita)

Tercer plato

- Guiso de jabalí con piñones y aroma de monte (cristiana)

Postres

- Gulash (andalusí), Dulce de membrillo con queso (sefardita), Mousse de chocolate blanco y negro con canela (cristiana)

Maridaje con los vinos de Bailén

Cazorla

Sierra de Cazorla, s/n
953 72 70 75
cazorla@parador.es

34 Euros

*IVA incluido
Bebida no incluida*



Restaurante **La Posá**

Entrantes

- Lomo de orza con ensalada de pimientos, Surtido de embutidos de la tierra

A elegir

- Sopa de picadillo, Remojón frailerero

2º a elegir

- Medallones de solomillo en salsa al Pedro Ximénez

- Choto al ajillo (esp. de la casa)
- Flamenquín casero
- Pez espada al limón

Postres caseros

- Tarta tres chocolates, Tiramisú, Flan de huevo, Natillas

Bodega

Vino Marqués de Campoameno

Menú disponible de martes a domingo de 13:00 h a 16:00 h y de 20:00 h a 23:30 h.

Frailes

C/ Tejar, 3
953 59 32 18
mesonlaposa@hotmail.es

25 Euros

*IVA incluido
Bebida incluida*



Restaurante Casa Vicente

Aperitivos

- Ensalada de habas, Crema de ave, Espinacas jienenses, Alcachofas en salsa, Ropa vieja, Betún de Torres

Plato a elegir

- Cordero Mozárabe
- Manitas de cerdo
- Caldereta serrana

Postres

- Manjar blanco
- Arroz con leche
- Gachas de Jaén

Café y dulces de los conventos y licor de hierbas

Jaén

C/ Cristo Rey, 3
953 23 22 22 | 953 23 28 16

30 Euros

*IVA no incluido
Bebida no incluida*



Hacienda Los Caballos

Entremeses

- Ensalada escabechada de codorniz, Corazones de alcachofas con mollejas, Albóndigas de manitas de cerdo estofadas, Lomo adobado en orza con alcaparras

Plato individual a elegir

- Cordero relleno de frutas de la huerta con su salsa de ciruelas

- Secreto de ibérico a la barbacoa con sus papas
- Trucha con crujiente de jamón horneada y su brocheta de verduras

Postre

- Leche frita de nuestra cocinera al aroma de canela, Cuajada con miel de flores

Disponibilidad del menú todos los días de la muestra

Jaén

Ctra. Jaén - Úbeda. Urb. Cerro Molina
953 32 24 24 | 660 328 222
lasyeguas@terra.es

26 Euros

*IVA incluido
Bebida incluida*



Restaurante Kasler

Para comenzar a entrar en contacto con nuestra tierra... Degustación de los aceites de oliva de esta temporada

De aperitivo y de la gastronomía judía
Keftes de espinacas

De la cocina cristiana de la época y con matices del siglo XXI... Falso Ferrero de Ancas de Rana

Dedicado a la cocina sefardí y desde la huertas jienenses... Crema de tomate,

Menú disponible de jueves a domingo

ravioli de pescado y albahaca

De los países árabes y rescatado de la época del Al Andalus... Mishinik de ternera y verduras

Dedicado a una de las fortalezas jienenses que más añoro... Bury al Hamma. Castillo de Baños de la Encina

Y que mejor que terminar con... Arco iris de Macarons y Manjar Blanco, frambuesas silvestres y chocolate

Jaén

C/ Miguel Castillejo, 2

953 25 53 93

mafru_@hotmail.com

30 Euros

*IVA incluido
Bebida no incluida*



Restaurante La Vestida

Entrantes

- Cilindro de queso fresco con hongos y membrillo
- Cigarritos de berenjenas con miel de caña
- Ensaladita de boletus y frutos secos
- Laminado de morcilla fresca al gra-

ten con verduritas confitadas

Carne o pescado

- Lomo de bacalao al estilo Mozárabe
- Cordero asado a la miel

Postre

- Leche frita con helado de canela

Menú disponible todos los días previa reserva

Jaén

Ronda sur s/nº (junto Recinto Ferial Jaén)

953 19 08 06

restaurante@lavestida.com

30 Euros

*IVA incluido
Bebida no incluida*



Mesón Rio Chico

Entrantes

- Paté de perdiz elaboración casera con aceite de oliva virgen extra, Berenjenas fritas con miel de caña, Sartén de habitas Baby con huevos de corral, Croquetas de la abuela

- Chipirones en su tinta
- Atún fresco sobre cama de tomate caramelizado
- Pastel de presa ibérica con hojaldre
- Solomillo de cerdo ibérico al Jerez
- Rabo de toro estofado y deshuesado

Plato a elegir

- Lomo de Lubina al Oporto

Postres

- Variados de la abuela

Jaén

C/ Nueva, 12
953 24 08 02
meson_rio_chico@yahoo.es

28 Euros

IVA no incluido
Bebida no incluida



Parador de Turismo de Jaén

Aperitivo

- Boquerón relleno de espinacas
- Ropa vieja de garbanzos
- Caldito de puchero a la hierbabuena

Segundo plato

- Presa ibérica adobada a la parrilla

Primer plato

- Trucha rellena de paté al vino oloroso de estas tierras

Postre

- Bienmesabe de cidra, naranjas y almendras

Para el maridaje de este menú se recomienda nuestra selección de vinos "Armonía y Equilibrio": Vino Blanco Viña Heredad 2010 D.O. Penedés y Vino Tinto Vega Ibor 2007 Vinos de la Tierra de Castilla

Jaén

C/ Castillo de Santa Catalina, s/ n
953 23 00 00 | 953 23 09 30
parador.jaen@parador.es | recepcion.jaen@parador.es

34 Euros

IVA incluido
Bebida no incluida



Restaurante **Pilar del Arrabalejo**

Entradas

- Milhojas de bacalao y cítricos con aceite de oliva picual virgen
- Croquetas de collejas y nueces

Plato a elegir

- Timbal de hongos con membrillo y foie de pato
- Dorada a la espalda con espinacas

jienenses

- Albóndigas sefardíes

Postre

- Delicias de coco con crema de frutas rojas

Jaén

C/ Millán de Priego, 49
953 24 07 81

25 Euros

*IVA incluido
Bebida no incluida*



Restaurante **Támesis**

- Patatas fritas muy crujientes y aceitunas aliñadas de temporada
- Sopa de almendras e hierbabuena con panecillos de bacalao y galleta de huevo liofilizado
- Arenque marinado en vinagre de jarabe de arce, cilantro, pimienta rosa y bayas de enebro con jugo de cítricos emulsionados.

- Strudel de membrillo y queso de cabra con jugo reducido de frutos del bosque
- Paletilla de conejo al tomillo e hinojo y su escabeche emulsionado de jengibre y canela
- Cordero Sefarad en salsa de piñones, ciruelas e hierbas aromáticas
- Manjar blanco actualizado y cidra.

Jaén

C/ Maestro Sapena, 9 - bajo
953 26 70 67 | 638 007 510
tamesis23@yahoo.es

33 Euros

*IVA incluido
Bebida no incluida*



Restaurante Casa Herminia

- Degustación de los primeros aceites virgen extra de la D.O. de Sierra Mágina cosecha 2012
- Paté de butifarra compota de tomate fresco, Ensalada de alcachofas confitadas con costrones de pan frito, Rollito de morcilla con cebolla caramelizada
- Sopa de pepitoria con picadillo de ave de corral

- Trucha rellena de acelgas y salsa de esparraguillos
- Cordero en adobo con arroz empedrado y jugo adobo

Postres

- Torrija con pan de pasa y helado de canela, Pestiños con crema de arroz con leche

Bodega: Licor casero de productos de Sierra Mágina, Incluido vino de Jaén (Marqués de Campoameno)

Jaén

Centro de Conv. Ifeja | Ctra. de Granada, s/ n | 953 26 35 61 | 635 574 485

Cabra del Santo Cristo

C/ Moya, 12 | 953 39 75 06 | 953 39 71 35 | casaherminia@yahoo.es

35 Euros

IVA incluido
Bebida incluida



Restaurante del Arco

Entrantes

- Ensalada de Bacalao con Naranja y Granadas, Almodrote de Berenjenas, Tafaya de Albóndigas con Cilantro y Almendras, Berenjenas Fritas con Miel de Caña, Bastila de Pollo, Iskabay Tibio de Atún en Escabeche, Venado Confitado en Aceite de Oliva e Hinojo

Menú

- Ajo Blanco con Manzana y uvas
- Cordero Asado a la Miel con Puré de Calabaza

Postre

- Arroz con Leche de Almendras Azafrán y Piñones
- Copita de Ipocrás

Menú disponible a mediodía. Incluye una consumición de bebida

La Carolina

Plaza de las Delicias

953 68 16 72

miguelangeldelarco@hotmail.com

30 Euros

IVA incluido
Bebida incluida



Restaurante La Toja

- Corte de queso de cabra, compota de orejones y aceite de miel
- Ensaladilla de pimientos rojos asados a leña, conejo de campo en escabeche y aliñado a la antigua usanza
- Taco de empanada de bacalao en salazón, alcachofas e hinojo
- Crema de ajos y brotes tiernos
- Arroz meloso de perdiz escabechada
- Picatostes dulces con crema de leche

*El menú se puede preparar para que todos los platos sean individuales
Menú disponible los fines de semana: Viernes, Sábado y Domingo*

La Carolina

Avda. Juan Carlos I, 2
953 66 10 00 – 902 10 84 75
comedores@grupolatoja.es

30 Euros

*IVA incluido
Bebida no incluida*



Restaurante NH La Perdiz

Selección de Aperitivos

- Paté de Perdiz en Lágrimas de Aceituna, Taquitos de Queso Curado de Oveja en Aceite, Filikas, Bastila de Pollo, Ensalada Bereber, Alcachofas a la Judía, Bienmesabe de Pez Espada, Patatas Chips, Aceitunas Aliñadas

Primer plato

- Sopa de Ajo e Hinojo Andalusi

A elegir

- Lomo de Salmón Fresco al Hinojo
- Cordero Asado al Estilo de Jaén

Postre

- Halawaiiat
- Café

La Carolina

Autovía Andalucía, Km. 268
953 66 03 00
e.mansilla@nh-hotels.com

30 Euros

*IVA incluido
Bebida no incluida*



Restaurante Orellana Perdiz

Aperitivos

- Paté de Perdiz OP
- Asadillo de Pimientos
- Migas con Faisán

Primer plato

- Sopa de Puchero con Huevo Escalfado de Corral

A elegir

- Cordero a la Miel 1.212
- ½ Perdiz Encebollada con Setas

Postre

- Naranja con Miel al Aceite de Oliva y Panecillo de Hojaldre
- Café y Orujo de Hierbas
- Vino y Agua

La Carolina

Autovía de Andalucía Km. 265
953 66 06 00
orellanaperdiz@telefonica.net

29 Euros

*IVA no incluido
Bebida incluida*



Restaurante Canela en Rama

- Paté de habas secas y berenjenas con Aceite de Oliva Virgen Extra Castillo de Canena
- Crema de quesos de la tierra con trufa y escabeches
- Careta crujiente de cerdo con miel de romero y curry
- Taco de Bacalao confitado con garbanzos "mareaos" y vinagreta de

- salchichón y almendras
- Chuleta de cordero rojo, sémola, piñones, pistachos y jugo de anisados y vainilla

Postre

- Crema dulce de almendras con cítricos y orejones

Disponible el menú todos los días excepto martes noche y miércoles completo

Linares

C/ República Argentina, 12
953 60 25 32
canelanrama.linares@hotmail.com

32,50 Euros

*IVA incluido
Bebida no incluida*



Restaurante **Los Sentidos**

Aperitivos

- Membrillo de nuestra conserva, escabeches y ajo asado, Pasta de antaño con interiores de bacalao y hierbabuena, Puchero de gallina y garbanzos con yema de huevo y setas de temporada

Pescado

- Bacalao con habitas verdes ence-

bolladas y emulsión de naranjas

Carne

- Manitas de cordero glaseadas (deshuesadas) sobre gel de hongos y almendras tiernas

Postre

- "Huevo con cáscara comestible" en nido de cacao

Linares

C/ Del Doctor, 13
953 65 10 72
info@lossentidos.net

34 Euros

IVA incluido
Bebida no incluida



Restaurante Salón **El Molino**

Centros de mesa

- Paté de perdiz al aceite de oliva, Bola de queso blanco con miel de caña, Pimientos del piquillo rellenos, Cogollos de Tudela con anchoas, Palmitos con salmón ahumado

1º Plato

- Filete de dorada al azafrán

2º Plato

- Secreto ibérico con salsa de setas

Postre

- Tiramisú casero
- Café ó Té

Los Villares

C/ Arroyo, 80
953 32 04 92
salonmolino@gmail.com

35 Euros

IVA incluido
Bebida incluida



Restaurante Etrusco

Entrantes

- Moutabal de berenjenas asadas (*sefardí, dentro de los platos del Mezzé*), Olive ascolane (*aceitunas rellenas de carne, mezcla entre cristiana y árabe*)
- Mezza al yogur (*plato árabe*)

Primero

- Cocido frito de jamón y pollo
- Pastila dulce de pollo (*origen árabe*)

Bebidas: Vino de la tierra, agua, refresco o cerveza. Disponible viernes, sábado y domingo de 13 h a 16 h.

del Norte de África)

Segundo

- Al-hom bel barcok (*cordero con ciruelas, de origen árabe*)

Postre

- Helua diel lull (*dulce de almendras o nueces*), Crema fría de pistachos (*origen sefardí*), Pan ácido

Martos

Francisco del Castillo, 9
953 96 02 02
contacto@iberoetrusco.com

28 Euros

*IVA incluido
Bebida incluida*



Restaurante La Antigua Fábrica

Entradas (al centro cada 4 pax)

- Paté de perdiz bañado en aceite de oliva, Jamón de bodega, Queso curado, Habitas baby con virutas de ibérico, Revuelto de morcilla, Picadillo de chorizo, Marinada de salmón

cida con verduritas y arroz salteado

- Medallones de cerdo ibérico con salsa de setas y patatas panaderas

Postre

- Quesada serrana

A elegir

- Rosada con salsa al cava guarne-

Bebida: Toda la bebida de cerveza, refrescos, manzanilla, vino blanco y tintos rioja crianza, café

Sabiote

C/ San Ginés, 99
953 77 37 03
info@LAANTIGUAFABRICA.com

35 Euros

*IVA incluido
Bebida incluida*



Restaurante **Palacio de las Manillas**

Para degustar

- Potaje de garbanzos con hinojo, Ensalada bereber, Keftes de espinacas

Primer Plato

- Sopa de pan y verduras típica de Sabiote (Llamada sopa de pelo-liebre)

2º Plato a elegir

- Bacalao encebollado a la canela

Pan, agua, vino Torre Handon (la Misericordia de Torreperogil)

- Solomillo de cerdo en salsa de tomate y comino

- Cordero Asado a la miel

- Chuletas de ternera al hinojo

Postre a elegir

- Gachas dulces, Bizcocho de frutos secos, naranjas con canela

Sabiote

C/ Castillo, 1

953 77 43 46

info@palaciolasmanillas.com

25 Euros

*IVA incluido
Bebida incluida*



Mesón de **Despeñaperros**

Entrantes

- Tostas de pan de sierra al horno de leña con aceites aromáticos, Corona de hummus con tahine, Aceitunas en aliño tradicional, Ensalada molinera con bacalao y naranja

Plato principal (a elegir)

- Tayín de cordero con ciruelas a la

miel

- Conejo de caza escabechado con hortalizas de invierno

- Bacalao con aroma a canela y encebollado de frutos secos

Postre (a elegir)

- Gachas dulces con cuzcurros

- Flores de hojaldre a la caperucita

Con reserva previa. Menú disponible los fines de semana incluyendo el "Puente de Andalucía".

Incluye una consumición por persona o una botella de vino de la casa para cada dos y un café.

Santa Elena

Avda. de Andalucía, 91

953 66 41 00

meson@hotelalfonsoVIII.com.es

28,50 Euros

*IVA incluido
Bebida incluida*



Restaurante Mesa Segureña

Entrantes

- Ensalada templada de sepia con vinagreta de albahaca, Croquetas caseras de queso y dátiles, Berenjenas con miel de caña

Postre

- Pastelería de la casa

Bebida

- Vino de la casa, cerveza, agua, café

Plato fuerte

- Chuletas de cordero con cuscus

*Menús todos los días excepto miércoles y domingo noche, previa reserva. Mínimo 2 personas
Reserva previa por teléfono o correo electrónico*

Segura de la Sierra

629 391 706

mrobleslozano@gmail.com

31 Euros

*IVA incluido
Bebida incluida*



Restaurante La Floresta

Aperitivos

- Aceitunas aliñadas con anchoas ahumadas

Segundos platos cocina musulmana

- Lomos de sardinas especiadas con verduras asadas
- Cordero asado en brasas de carbón con salsa de yogur y menta

Primeros platos cocina judía

- Brushetta con tomate seco y ventresca de atún
- Keftes (fritura) de espinacas

Postre Cocina Cristiana

- Crema fría de pistachos
- Rebujaítos

Viernes: Cena. Sábado: Almuerzo y cena. Domingos: Almuerzo

Torredelcampo

C/ Sol, 1

953 56 70 68

la.floresta@yahoo.es

25 Euros

*IVA incluido
Bebida no incluida*



Restaurante **Antique Tapería**

- Crocante de Morcilla con Chutney de Membrillo
- Ensalada de Bacalao con Emulsión de Naranja, Cebolletas Asadas y Aceitunas Negras
- Salteado Silvestre con Ibérico y Huevo a Baja Temperatura
- Pez Limón con Salmorejo de Espinacas y Morococo
- Chuletitas de Cordero Segureño con Corazones de Alcachofa Salteados con Jamón
- Torrija Caramelizada con Crema de Ponche y Helado Merengado
- Pestiños

El menú estará disponible todos los días excepto lunes por descanso

Úbeda

c/ Real, 25

953 75 76 18

antique@restauranteantique .com

30 Euros

*IVA no incluido
Bebida no incluida*



Restaurante **Museo Agrícola**

Entrantes para compartir

- Migas de harina típicas ciudad de Úbeda, Paté de perdiz Museo Agrícola, Morcilla en caldera con piñones y ochíos, Andrajos con bacalao

patata panadera

- Salmón con cama de pisto

Postre

- Fondant de chocolate regado con vainilla

Plato a elegir

- Pierna de choto con guarnición de

Pan, agua, cerveza, Ribera del Duero, café

Úbeda

C/ San Cristóbal, 17

953 79 01 08 | 953 79 04 73

laposadadeubeda@hotmail.com

30 Euros

*IVA incluido
Bebida incluida*



Parador de Turismo de Úbeda

Entremeses

- Tosta de Jamón Ibérico con Tomate y Aceite de Oliva Virgen

Extra

- Ajoblanco de Almendras
- Andrajos de Úbeda

Empezamos con...

- Ensalada de Perdiz Escabechada

Seguimos con..

- Espinacas esparragadas a la Jiennense

Terminamos con..

- Cordero Guisado con Piñones

Los Postres de Palacio

- Surtido de repostería de nuestro obrador

Úbeda

Plaza Vázquez de Molina, 1
953 75 03 45

comedor.ubeda@parador.es | ubeda@parador.es

33 Euros

IVA incluido
Bebida no incluida



Restaurante Mesón Gabino

Entrantes

- Paté de perdiz, Humus, Ensalada de los Templarios, Manitas rellenas, Pan de pita con dos rellenos, Lomo de orza con guisicanos, Endivias con ave de caza, Pollo al estilo Sefardí, Conejo en escabeche, Cuscús de cordero, Pan de la Tahona, pan trenzado de Sabbat

2º Plato a elegir

- Presa ibérica a la brasa, Secreto ibérico a la brasa, Costillar de cerdo, Churrasco de ternera, Chuletas de cordero a la brasa, Pescado conventual, Trucha ahumada

Postres

- Surtido de las Tres Culturas: Cristiana, Árabe y Sefardí

Bebidas: Vino de la casa, Agua, Cerveza y Refrescos

Úbeda

Calle de la Fuente Seca
953 75 75 53

25 Euros

IVA incluido
Bebida incluida



Restaurante Hotel **Sierra de Las Villas**

Aperitivos

- Croquetitas de Perdiz con Huevo, Brochetas de Mozzarella con Albahaca y Tomate Cherry, Crêpes de Queso fresco con Salmón y Salsa de Naranja, Cazuelitas de Judiones de Convento

Primer plato

- Lomo de Atún fresco sobre cama de Finas Verduras

Segundo plato

- Confit de Pato en brick y Manzana caramelizada

Postre a elegir

- Calostros naturales con Miel de flores y Frutos Secos
- Peras al Vino con su crema y Chocolate caliente
- Infusión: "Sueños de la Alhambra", Agua mineral, Cerveza, Vino Tinto Rioja (2 pax)

Menú disponible todos los días sólo al mediodía con reserva previa

Villacarrillo

Ctra. Circunvalación, 30
953 44 01 25 | 953 44 09 57
hotel.lasvillas@gmail.com

30 Euros

*IVA incluido
Bebida incluida*



Restaurante **La Travesía**

Primer Plato

- Ajo Caldera
- Andrajos Caseros
- Migas de Harina

Segundo Plato

- Cordero al Horno
- Manitas de Cerdo
- Pimientos Rellenos

Ensaladas

- Ensalada Casera
- Ensalada de Pimientos Asados
- Ensalada Mixta

Postres Caseros

- Flan, Arroz con Leche, Tarta de Queso con Fresa
- Vino Rioja de Cosecha

Menú disponible sábados y domingos almuerzo y cena

Villacarrillo

Ctra. Pantano de Aguascebas, Km 28
953 12 81 95 - 628 121 910

25 Euros

*IVA incluido
Bebida incluida*



Hotel Torres I

Entrantes

- Paté de perdiz y setas, Solomillo en adobo oro virgen, Surtido de cucharitas de la matanza, Salmorejo con virutas de jamón ibérico, Cazuela de judías con perdiz, Espárragos blancos con salmón marinado

- Trucha al estilo serrano
- Cordero segureño al romero

Postre

- Surtido del cheff
- Café
- Dulces de la casa

Plato individual a elegir

- Estofado de carne de monte a las finas hierbas

Menú disponible todos los días sólo al mediodía previa reserva

Villanueva del Arzobispo

Avda. de Valencia, 126

953 45 10 42

reservas@htorres.com

28 Euros

*IVA incluido
Bebida no incluida*



Hotel Los Chiles

- Tostas de Salmón y Queso Fresco con Mojo de Cilantro
- Bruschetta de Paté de Perdiz en Pan de Aceitunas y Confitura de Tomate
- Emulsión de Pisto
- Ensalada con Queso de Cabra, Nueces y Vinagreta de Miel
- Purrusalda con Merluza y Cigala

- Solomillo de Cerdo Wellington con Foie y Trufas

Postre

- Helado de Aceite de Oliva y Mousse de Chocolate Blanco sobre Bizcocho de Aceite de Oliva

Villanueva del Arzobispo

Avda de Valencia, 110

953 45 50 10 - 953 45 12 22

hotel_joschiles@hotmail.com

25 Euros

*IVA incluido
Bebida incluida*



Restaurante **La Moratilla**

Aperitivos individuales

- Djadjik de pepino y yogur (*Sefardi*)
- Couscous con ave de corral y verduras (*Musulmán*)
- Paté de perdiz con fruta confitada (*Cristiano*)

Pescado

- Atún marinado en za'atar y caviar de berenjena (*Sefardi*)

Carne

- Cordero asado al horno de carbón vegetal con cremoso de membrillo y jugo aromatizado al curry (*Musulmán*)

Postre

- Torrijas aromatizadas con canela y helado de cúrcuma, Café acompañado de petit fuses "Bombones de Té Moruno"

Horario: lunes a domingo de 14:00 h a 16:00 h y de 21:00 h a 23:00 h

Villanueva del Arzobispo

Paraje la Moratilla ,s/n

605 861 174 - 953 12 80 62 - 670 819 938

morillarestaurantebar@hotmail.com

30 Euros

IVA incluido
Bebida incluida



Hotel Restaurante **Plaza**

- Rulo de queso de cabra con semillas
- Ensalada sefardí de arenques
- Humus
- Cuscús de cordero con miel
- Arroz árabe con carne y frutos secos
- Alcachofas rellenas del moro

- Gacha-migas castellanas
- Ajo de harina
- Codorniz en escabeche tradicional

Postre

- Surtido de delicias medievales (Leche frita con membrillo, dulces árabes,..)

Menú disponible todos los días

Villanueva del Arzobispo

C/ Fuensanta, 123

953 45 16 21- 620 454 019

info@hotelplazamanjon.com

25 Euros

IVA incluido
Bebida incluida



Restaurante Asador **El Recreo**

Entrantes degustación de centro

- Encurtidos de la Tierra, Paté de Perdiz, Cremoso de queso, Cazuela de morcilla de matanza, Fritos caseros del chef

Primer plato (a elegir)

- Hummus tibio con cítricos, Aceite de Oliva Virgen Extra, nueces y perlas del Guadalquivir / Potaje de habas con berenjenas, chorizo y rabanillas / Tortilla Pastor de las Navas de Tolosa

Segundo plato (a elegir)

- Bitoque de cordero con gachas picantes / Costillas de cerdo asadas al horno de leña / Rabo de toro a la andaluza / Medalloncito de Solomillo de buey con foie

Postre (a elegir)

- Gachas dulces con menudillo de almendra y miel / Postres variados caseros de temporada y Chupito de leche vieja con nata y canela. Café o Infusiones

El Menú se ofertará durante la Muestra Gastronómica en el Almuerzo de jueves a domingo

Villatorres - Villargordo

Plaza Constitución, 53
953 37 70 72

32 Euros

*IVA incluido
Bebida no incluida*

jaén selección | 2012

Aceites de oliva virgen extra
Diputación Provincial de Jaén

Fuenroble

www.potosi10.com

Melgarejo
Gourmet

www.aceites-melgarejo.com

Oro Bailén
Reserva Familiar

www.orobailen.com

Tuccioliva
Gran Selección

www.amadorsca.com

La Quinta Esencia

www.laquintaesencia.com

Nobleza del Sur
Centenarium
Premium

www.noblezadelsur.com

Oro de Cánava

www.orodecanava.com



www.dipujaen.es

Productores de Aceitunas y Encurtidos



BAEZA

ACEITUNERA LA BAEZANA

Ctra. Baeza- La Yedra Km.3 - 23440 Baeza (Jaén)
Teléfono: 953 74 02 64 / info@aceituneralabaezana.com
www.aceituneralabaezana.com
Productos: Aceitunas de mesa y Encurtidos



JAÉN

ACEITUNERA CAZALILLA

C/ Argentina, 9. Polígono Industrial Mirabueno
23650 Torredonjimeno (Jaén)
Teléfono: 953 57 11 71. aceitunascazalilla@hotmail.com
Productos: Aceitunas de mesa y Encurtidos



ACEITUNERA JIENNENSE S.A.

C/ Cazalilla Parcela, 39. Pol. los Olivares. 23009 Jaén
Teléfono: 953 28 12 64. Fax: 953 08 12 38
info@aceitunerajienense.com
www.aceitunerajienense.com
Productos: Aceitunas y Encurtidos (tiendas on line)

Productores de Cárnicas y Embutidos



CAMPILLO DE ARENAS

JAMONES EL GORRILLA - FRANCISCO MILLA ROMERO

C/ Almería, 10 - 23130 Campillo de Arenas
Teléfonos: 953 30 92 10 / 608 550 899
frankjmh@hotmail.com
Productos: Jamones de curación tradicional.



CARCHELEJO

EMBUTIDOS CARCHELEJO S.L.

Avenida de España s/n - 23192 Carchelejo
Teléfono 953 30 20 55 / 71
carchelejo@embutidoscarchelejo.es
www.embutidoscarchelejo.es
Productos: Elaboración de embutidos artesanales, curados y cocidos.



CAZORLA

CORDERO ECOLÓGICO SIERRA DE CAZORLA S.L. HERMANOS PUENTES

C/ Ximénez de Rada, 57 - 23470 Cazorla
Teléfono: 953 72 00 70. Corderoecologico@gmail.com
www.cazorla.com
Productos: Cordero ecológico segureño.



CHILLUEVAR

CARNICAS SIERRAS DE CAZORLA S.L.

Camino Real, s/n - 23477 Chilluévar
Teléfono: 953 71 70 80 - carnicas@carnicascazorla.com
www.corderoecologicosierradecazorla.com
Productos: embutidos, patés y conservas cárnicas conservados en aceite de oliva.



FUENSANTA DE MARTOS

EMBUTIDOS LUQUE - HIJOS DE JULIO LUQUE

Carretera del Castillo 1. 23610 Fuensanta de Martos

Teléfono: 953 56 42 05

embutidosluque@embutidosluque.com

www.embutidosluque.com

Productos: Embutidos y jamones de elaboración propia.



JAÉN

CARNÍCERÍA ANTONIO RUÍZ

C/ Millán de Priego, 45

23009 Jaén

Teléfono: 953 88 46 35 / 669 802 791

Mony_ka78@hotmail.com

Productos: Cordero y todo tipo de carnes.



LA CAROLINA

COBIOSUR COOPERATIVA BIOLÓGICA DEL SUR

Avenida Juan Carlos I, 9 2ªA - 23200 La Carolina

Teléfono: 953 68 00 84 - 605 347 268

info@cobiosur.com

Nº Operador Ecológico: 13799



ÚBEDA

CARNES CANO S.L

C / Villacarrillo, s/n o C/ Zurbarán, 7. 23400 Úbeda

Teléfonos : 953 77 73 65 - 953 77 73 76

Fábrica: Polígono Industrial Torreperogil CN-322 Km.153
carnescano@yahoo.es

Productos: Cordero y ternera ecológico, cerdo, cordero segureño.



SEGURA DE LA SIERRA (CORTIJOS NUEVOS)

CARNICERÍA ÁNGEL CUADROS

Ctra. Beas (Centro pueblo). Cortijos Nuevos (Jaén)

Teléfono: 619 894 137

Productos: Crianza propia, Cordero Segureño, Carnes de caza, Embutidos de Monte, Aceite de Oliva Virgen, Cebaderos y Ganadería Propias

Productores de Queso



POZO ALCÓN

QUESERÍA ARTESANAL LAS POCAÑAS, S.L.

Ctra. de Fontanar, S/N

23485 Pozo Alcon (Jaén)

Teléfono: 953 71 80 84 / 953 71 82 74. Fax: 953 718 481

www.quesoscazorla.com

Productos:quesos artesanos de la Sierra de Cazorla.



PUENTE DE GÉNAVE

GESTIÓN SOSTENIBLE "LA VICARÍA" S.L.

Cortijo la Vicaría s/n

23350 Puente de Génave (Jaén)

Teléfono: 953 43 60 06

info@cortijolavicaria.com

Productos: Aceites de oliva y Quesos

Productores de Repostería y Dulces



ALBANCHEZ DE MÁGINA LA FLOR DE MÁGINA

C/ Mesones, 16 - 23538 Albánchez de Mágina
Teléfono: 953 35 83 23. Fax: 953 35 81 02
flordemagina@hotmail.com - mcgalmendrados@hotmail.com
Productos: almendrados y repostería artesanal, tradicional y ecológica.



PRODUCTOS CONTRERAS RAMÓN ANDRÉS CONTRERAS MUÑOZ

C/ Molino, 54 - 23538 Albánchez de Mágina
Teléfono: 953 35 82 16. Fax: 953 35 81 61
productoscontreras@hotmail.com
Productos: Elaboración de dulces artesanos.



ALCAUDETE PRODUCTOS MATA

C/ Murallas, s/n - 23660 Alcaudete
Teléfono: 953 56 00 75 / 953 56 12 00. Fax: 953 56 12 01
promata@futurnet.es. www.productosmata.com
Productos: Dulces de Navidad artesanales y conservas de delicatessen.

Productores Vinícolas



ALCALÁ LA REAL VIÑEDOS Y BODEGA MARCELINO SERRANO BLANCA M^a SERRANO SERRANO

Oficina: Av. Iberoamérica 27-Bajo / Bodega: Paraje del Cascante, s/n. 23680 Alcalá La Real (Jaén)
Teléfono: 953 58 53 80 Móvil: 647 626 955
info@marcelinoserrano.com
www.marcelinoserrano.com
Productos:

- "Privilegio de los Reyes Católicos": tinto crianza.
- "Blanca María": blanco y rosado afrutado.
- "Glosa": tinto joven.
- Marcelino Serrano: tintos de crianza.



BAILÉN COOPERATIVA "SANTA GERTRUDIS"

Prolongación C/ Baeza s/n acceso Ctra. Madrid- Cádiz,
Km. 296. 23710 Bailén (Jaén) - Teléfono / Fax : 953 67 12 56
Sta_gertrudis@bailen.org
Productos:

Crianzas "Marqués de Portugaleta" y "Duque de Bailén";
"Batalla de 1808"; "María Bellido": vino elaborado con mosto de yema mono varietal de la uva de Pedro Ximenez; Denominación "Vinos de la Tierra" (Variedad autóctona "Molinera de Bailén"); Atardecer Andaluz : vino joven (blanco, tinto, rosado) reserva, espumoso; Besur, nuevo vino elaborado con uva Shirac de color rubí intenso limpio y brillante

FRAILES**BODEGAS CAMPOAMENO**

Polígono Industrial La Dehesilla s/n - 23690 Frailes (Jaén)

Teléfono 953 59 35 63

sierrasur@aceitessierrasur.es

Productos:

-Vino de la tierra : Marqués de Campoameno, Campoameno Syrah Barrica.

- Vino tinto y Vino del terreno: campoameno Chardonnay y tinto Sierra Sur.

- Primer vino espumoso elaborado en la provincia de Jaén: Matahermosa Brut nature y Matahermosa Semiseco.

Bodegas Herruzo
Fundada en 1904

LOPERA**BODEGAS HERRUZO S.L.**

Dr. Fleming 11

23780 Lopera (Jaén)

Teléfono: 953516264

Productos. Vino de mesa blanco y Tinto de Lopera.

**PUENTE GÉNAVE****BODEGA VALLEBRAVO**

M^a CARMEN RUIZ TORRES

Polígono Industrial La Vicaría

Puente Génave

Móvil. 629439992

tecnico@vallebravo.es. comercial@vallebravo.es

www.vallebravo.es

Productos:

-Vino Vallebravo: tinto multivarietal sin crianza pero con personalidad.

- Finca Arroyo Frío: vino tinto con envejecimiento mínimo de 12 meses entre barrica y botella.

TORREPEROGIL**COOPERATIVA NUESTRA SEÑORA****DE LA MISERICORDIA**

C/ España,33

Carretera Córdoba-Valencia Km.157

Apartado de Correos 85

23320 Torreperogil

Teléfono:953776162

lamisericordia@wanadoo.es

Productos: Vinos elaborados con la variedad autóctona "Jaén Blanca"

Productores de Conservas

**BEDMAR****CONSERVAS CONGANA**

Polígono Industrial Los Llanos, s/n

Carretera Mancha Real- Cazorla

23537 Bedmar

Teléfono: 953 76 04 40. Fax: 953 76 02 74

congana2009@hotmail.com. www.actiweb.es/congana

Productos: Producción y envasado de productos hortofrutícolas.



LA CAROLINA
PRODUCTOS DE
LA REAL CAROLINA

Serhoca S.L. Polígono Industrial Aquisgrana,
C/ Francia, 77 - 23200 La Carolina

Teléfono: 953 68 50 74
cristina@realcarolina.es
www.realcarolina.es

Productos: patés de perdiz, avestruz y ciervo. Confitura de frambuesa, cebolla y tomate. Perdices en escabeche, morcilla y pimientos de piquillo.



SILES
SCA CORTIJO DEL GAVILÁN

Carretera Río de los Molinos, s/n. 23380 Siles
Teléfono: 953 49 02 60

atencioncliente@cortijogavilan.com
www.cortijogavilan.es

Productos: Conservas vegetales ecológicas: Bihortal, Peñolite, BioAndalus.

Productores de Aguas



VILLANUEVA DEL ARZOBISPO
AGUA SIERRAS DE CAZORLA

Carretera del Tranco Km.15
23330 Villanueva del Arzobispo
Teléfono 953128244

info@aguassierracazorla.com
www.aguassierracazorla.com

Productos: Aguas, EVO, bebida isotónica, TEAW, bebida de té blanco (corrige esta palabra en el folleto) y extracto de Mango como fuente e antioxidantes.

Productores de Patatas y Frutos Secos



CASTILLO DE LOCUBÍN
DEALVA

JOSE LUIS DELGADO ÁLVAREZ S.L.L.

C/ Almendro, 17 | Polígono El Cerezo
23670 Castillo de Locubín (Jaén)

Tel. 953 59 07 23 | Fax: 953 59 07 58

www.patatasdealva.com | dealva@patatasdealva.com

Productos: Patatas fritas en aceite de oliva.



JAÉN
PATATAS CASA PACO

C/ Beas de Segura, Parcela 36
Polígono Los Olivares | 23009 Jaén

Tel. 953 28 14 80 | espinosaehijos@telefonica.net
www.patatascasapaco.com

Productos: Patatas fritas en aceite de oliva y frutos secos.

