



Toda una vida
enamorados
de La Cocina del AOVE
Jornadas Gastronómicas

MENÚ DE DEGUSTACIÓN

Cocido "Mareao" y Croqueta
Salmorejo con Jamón, Crujiente Y AOVE Temprano
Paté de Perdiz al AOVE
Patatas a lo Pobre con Lomo de Orza en Adobo
Alcachofas Luisa

Y A ELEGIR:

Bacalao con Tomate Hecho en Casa
Rabo de Toro Estofado
Gallina de Corral en Pepitoria
Manitas de Cerdo Estofadas
1/2 Paletilla de Cabrito Asado al Horno (+5,50 €)

POSTRE DE LUISA

Arroz con Leche
Calahorra con Crema de Almendras Amargas
Caña Borracha en Pedro Ximénez
Gachas con Tostones y Matalahúga

Precio según opción 48 o 53,50 € iva incluido

No incluye bebidas

MENÚ A MESA COMPLETA

Jaén selección | 2026



Aceites de oliva virgen extra

Cocido "Mareao" y Croqueta

PRIMEROS PLATOS

Salmorejo con Jamón, Crujiente y AOVE Temprano
Paté de Perdiz al AOVE
Ensalada de Perdiz Escabechada
Pimientos de Piquillo Rellenos
Espinacas estilo Jaén
Alcachofas Luisa

SEGUNDOS PLATOS

Patatas a lo Pobre con Lomo de Orza en Adobo
Lomo de Orza en Abobo
Bacalao con Tomate Hecho en Casa
Gallina de Corral en Pepitoria
Paletilla de Cabrito Asado al Horno (+5,50 €)
Manitas de Cerdo Estofadas
Rabo de Toro Estofado

POSTRE DE LUISA

Precio según opción 48 o 53,50 € iva incluido
No incluye bebidas



Fuentespina

Rapimueble



**CAJA RURAL
JAEN**





Febrero 21 y 22 - 28
Marzo 1 - 7 y 8 - 14 y 15 - 21 y 22 - 28 y 29

Jueves Santo 2 de abril
Viernes Santo 3 de abril
Sábado Santo 4 de abril
Domingo de Pascua 5 abril

