



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





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



medalla  
mérito en el trabajo



a  
Luisa Martínez  
año  
2009



Ayuntamiento  
de BAEZA

