



La mejor gastronomía del
Aceite de Oliva
Virgen Extra

Degusta **Jaén**
en FITUR

Miércoles y jueves
de 13.30 a 15.00 horas



www.degustajaen.com

—Cocina en Directo—

Miércoles, 22

Restaurante **CANTINA LA ESTACIÓN**. ÚBEDA

Montse de la Torre. Cocinera

- Remojón de bacalao con vinagreta de naranja y *tapenade* de aceituna negra
- andrajos de caza y setas a la hierbabuena

Restaurante **CASA ANTONIO**. JAÉN

Pedro Sánchez. Cocinero

- Ajo blanco de coco con granizado de piña y albahaca
- Ajo atao de la sierra de Cazorla con bacalao

Restaurante **LOS SENTIDOS**. LINARES

Juan Pablo Gámez. Cocinero

- Falsa maceta de paté de perdiz
- Arroz de ibéricos y trufa

Jueves, 23

Restaurante **CASA HERMINIA**. JAÉN Y CABRA DEL SANTO CRISTO

Alberto Fernández. Cocinero

- Alcachofas confitadas en aceite virgen extra, perdiz escabechada y crujiente de ibérico
- Cremoso de piñones con morcilla de caldera, queso de cabra y chips de vegetales

Restaurante **KASLER**. JAÉN

Juan Casado. Cocinero

- *Hummus* con esturión ahumado sobre teja de coco
- Albóndiga de rabo de toro con puré de manzana

Restaurante **TÁMESIS LONDON**. JAÉN

Gabriela Ocrain. Cocinera

- Tosta de sardina en salmuera ahumada y lacada de pimiento con aove
- Bombón de membrillo y queso de cabra de la sierra de las villas con jugo de vino y frutos del bosque con aove