

## LUSCO TABERNA

LUSCO TABERNA ESTÁ UBICADA EN PLENO CENTRO DE CAZORLA CON VISTAS PRIVILEGIADAS AL IMPONENTE CASTILLO DE LA YEDRA. SU OBJETIVO ES PONER EN VALOR LA GASTRONOMÍA Y PRODUCTOS LOCALES, APLICANDO LAS TÉCNICAS MÁS VANGUARDISTAS APRENDIDAS A LO LARGO DE LOS MUCHOS AÑOS DE EXPERIENCIA DEL CHEF ALAN TRIÑANES, Y APORTANDO EN ALGUNOS DE ELLOS UNA COMBINACIÓN DE INGREDIENTES Y SABORES ORIENTALES. COMO CONSECUENCIA, EL RESULTADO ES TRAER A CAZORLA OTRA VISIÓN DE LO TRADICIONAL, USANDO COMO BASE LOS INGREDIENTES DE LOS PRODUCTOS DE DEGUSTA JAÉN, Y LAS RECETAS MÁS TRADICIONALES, PERO CON COMBINACIONES DE SABORES Y TEXTURAS SORPRENDENTES.

*Calle La Nubla, 33 - 23470 Cazorla (Jaén)*

*TELEFONO 953721350*

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



## **NUESTRAS INSTALACIONES**

### *SALÓN*



## MENÚ

*Nigiri de rinrán con lascas de bacalao  
y polvo de aceituna negra*

*Mini ensalada de perdiz escabechada  
con brotes y setas salteadas*

*Tartar de trucha de Aguasmulas  
con jugo de pipirrana jiennense*

*Croquetas de rabo de toro*

*Alcachofas confitadas en AOVE,  
cecina de ciervo y caldo de cocido*

*Bacalao a la baezana al estilo Marisa*

*Tataki de gamo con puré de patatas al ajillo pastor*

*Espuma de gachas dulces con dados  
de brioche tostado y miel de romero*

*Bebidas*

*Vinos de bodegas Marcelino Serrano*

*Nigiri de rinrán con lascas de bacalao  
y polvo de aceituna negra*



**Productos Degusta Jaén utilizados:**

Bacalao de Mariscos Castellar de Santisteban del Puerto [www.mariscoscastellar.com/](http://www.mariscoscastellar.com/)

*Mini ensalada de perdiz escabechada  
con brotes y setas salteadas*



**Productos Degusta Jaén utilizados:**

Perdiz de Artemonte de Aldeaquemada [www.artemonte.com/](http://www.artemonte.com/)

*Tartar de trucha de Aguasmulas  
con jugo de pipirrana jiennense*



**Productos Degusta Jaén utilizados:**

AOVE Dominus de Monva de Mancha Real <https://www.monva.es/>

Ajos de Ajos Gallardo de Jamilena <https://www.ajosgallardo.com/>

## *Croquetas de rabo de toro*



### **Productos Degusta Jaén utilizados:**

Rabo de toro de Carnes Criado de Andújar [www.carnescriado.es/](http://www.carnescriado.es/)

*Alcachofas confitadas en AOVE,  
cecina de ciervo y caldo de cocido*



**Productos Degusta Jaén utilizados:**

AOVE de Aceites Cazorla de Cazorla [www.aceitescazorla.com/](http://www.aceitescazorla.com/)

Ciervo de Artemonte de Aldeaquemada [www.artemonte.com/](http://www.artemonte.com/)



*Bacalao a la baezana al estilo Marisa*



**Productos Degusta Jaén utilizados:**

Bacalao de Mariscos Castellar de Santisteban del Puerto [www.mariscoscastellar.com/](http://www.mariscoscastellar.com/)

## *Tataki de gamo con puré de patatas al ajillo pastor*



### **Productos Degusta Jaén utilizados:**

Gamo de Artemonte de Aldeaquemada [www.artemonte.com/](http://www.artemonte.com/)

### **Bebidas Degusta Jaén:**

Vinos de Marcelino Serrano de Alcalá la Real (*IGP Vinos de la tierra Sierra Sur de Jaén*)  
<https://marcelinoserrano.com/>

*La información sobre alérgenos se puede consultar a los empleados del restaurante.*

**Precio menú: 40 euros IVA incluido**