

HOTEL RESTAURANTE MESÓN DE DESPEÑAPERROS

UN AMPLIO Y ACOGEDOR SALÓN-COMEDOR DESDE EL QUE SE PUEDE ADMIRAR EL ESPECTACULAR PAISAJE DE DESPEÑAPERROS. EQUIPADO PARA RECIBIR A 100 COMENSALES, IDEAL PARA LAS PERSONAS QUE DESEAN HACER UN ALTO EN EL CAMINO Y TODO TIPO DE CELEBRACIONES Y EVENTOS COMO BODAS, BANQUETES, REUNIONES DE EMPRESA, ETC.

LA COCINA OFRECE UNA GASTRONOMÍA PROPIA DE LA DIETA MEDITERRÁNEA, CON ESPECIALIDADES TÍPICAS DE LA GASTRONOMÍA AUTÓCTONA JIENNENSE COMO EL PATÉ DE PERDIZ DE ELABORACIÓN CASERA, TÍPICO DE LA ZONA DE LA CAROLINA, LOS NÍSCALOS DE DESPEÑAPERROS, LA TORTILLA ALFONSO XIII, LA CARNE DE MONTE EN SALSA DE SETAS, CARNE A LA BRASA.

EN VERANO PODRÁN GOZAR DE NUESTRA MEJOR GASTRONOMÍA DESDE NUESTRA PRIVILEGIADA TERRAZA CON VISTAS A LA SIERRA DE DESPEÑAPERROS. TAMBIÉN HAY UN BAR-CAFETERÍA DONDE SE SIRVEN BEBIDAS Y COMIDAS LIGERAS DURANTE TODO EL DÍA.

Avenida de Andalucía, 91 Santa Elena 21213 Jaén

TELEFONO 953664100

<https://www.xn--elmesondespeaperros-63b.es>



NUESTRAS INSTALACIONES

TERRAZA



SALÓN



MENÚ

*Patata violeta ahumada con mostaza,
miel de mil flores y snaks*

*Tartar de trucha ahumada con lima,
encurtidos y regañás de romero ecológico*

*Carpaccio de ciervo con tierra de almendras,
nube de queso minero y AOVE*

*Lomo de salmón marinado con sal de manantial,
hierbas aromáticas y AOVE, con uvas en textura
y esferas de queso crema*

*Lingote de cordero segureño, crema de calabaza
y crujiente de yuca con pétalos de sal*

*Puding cremoso de chocolate blanco artesano
con AOVE y mermelada ecológica de naranja*

Bebidas

Vino blanco joven Chardonay Campoameno

Vino blanco joven semidulce

Vino tinto crianza Marcelino Serrano

Cerveza artesana Tierra de Frontera

*Patata violeta ahumada con mostaza,
miel de mil flores y patatas fritas*

Productos Degusta Jaén utilizados:

Miel de Miel del Rumblar de Guarromán

<https://www.facebook.com/Miel-del-Rumblar-10814>

Snaks de Santo Reino de Jaén

<https://www.santoreino.es/>

*Tartar de trucha ahumada con lima,
encurtidos y regañás de romero ecológico*

Productos Degusta Jaén utilizados:

Trucha ahumada de Pez y Per de Santiago-Pontones

<https://www.facebook.com/Truchas-Ahumadas-PEZ-PER>

Encurtidos de Aceitunas la Ibérica de Bailén

<https://www.aceitunaslaiberica.com/>

Regañás de Pan de Olivo de Andújar

<https://pandeolivo.com/>

*Carpaccio de ciervo con tierra de almendras,
nube de queso minero y AOVE*

Productos Degusta Jaén utilizados:

Carne de ciervo de Artemonte de Aldeaquemada

www.artemonte.com/

Almendras de Santo Reino de Jaén

<https://www.santoreino.es/>

Queso de Quesos y besos de Guarromán

<https://www.quesosybesos.es/>

AOVE Oro de Cánava de S.C.A Ntra. Sra. de los Remedios de Jimena

www.orodecanava.com/es/oro-de-canava

*Lomo de salmón marinado con sal de manantial,
hierbas aromáticas y AOVE, con uvas en textura
y esferas de queso crema*

Productos Degusta Jaén utilizados:

Salmón de Mariscos Castellar de Santisteban del Puerto

www.mariscoscastellar.com/

Sal de Salinas Don Diego de Jaén

www.salinasdondiego.com/

Hierbas de Andunatura de Andújar

www.andunatura.com/

AOVE de Aceites Cazorla de Cazorla

www.aceitescazorla.com/

Uvas de Uvas Bailén de Bailén

www.uvasbailen.es/

Esferas de queso de Quesos y Besos de Guarromán

<https://www.quesosybesos.es/>

*Lingote de cordero segureño, crema de calabaza
y crujiente de yuca con pétalos de sal*

Productos Degusta Jaén utilizados:

Cordero segureño de Cárnicas Chica de Jaén

www.carnicaschicasl.com/index.php/lang-es/

Crema de calabaza de Cortijo del Gavilán de Siles

<https://www.bihortal.bio/> y <http://bioandalus.com>

Pétalos de sal de Salinas Don Diego de Jaén

www.salinasdondiego.com/

Puding cremoso de chocolate blanco artesano con AOVE y mermelada ecológica de naranja

Productos Degusta Jaén utilizados:

Chocolate blanco de Artechoc de Baeza

www.artechoc.com/

Mermelada de naranja de Ecohornillo de Santiago-Pontones

www.guiagastronomicasantiagopontones.wordpress.com

Bebidas

Bebidas Degusta Jaén:

Vino blanco joven Chardonay www.bodegascampoameno.es/

Vino blanco joven semidulce y vino tinto crianza

<https://bodegascampoameno.es/>

Cervezas artesanas www.tierradefrontera.es/

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

Precio menú: 39 euros IVA incluido