


.FIESTA.
del
PRIMER
ACEITE
de Jaén

MUESTRA GASTRONÓMICA

“SABOREANDO LOS PLATOS CON AOVE TEMPRANO”

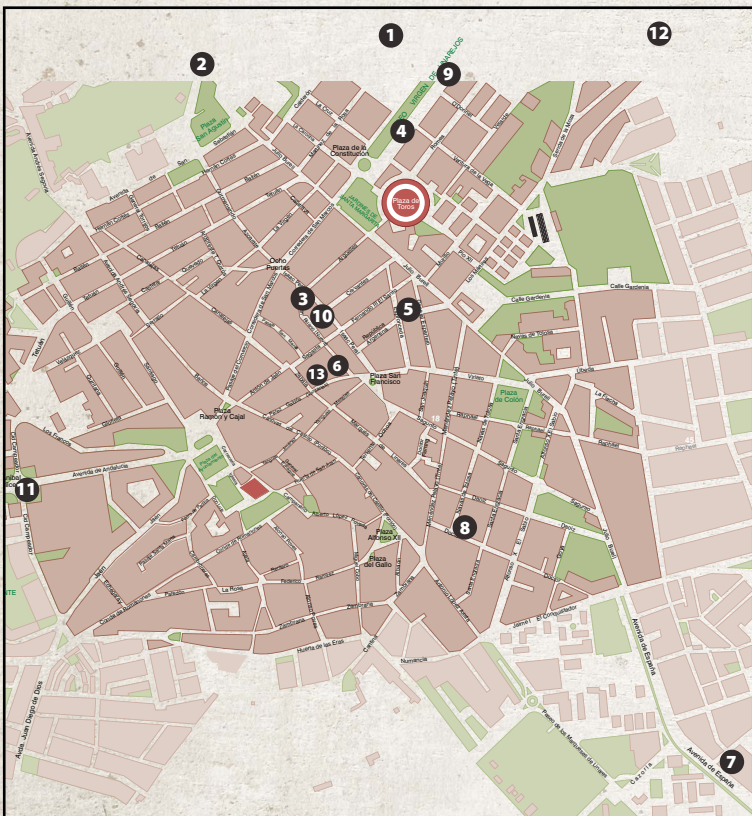
LINARES, 3-5 NOVIEMBRE



 primeraceitejaen.es



UBICACIÓN RESTAURANTES PARTICIPANTES




1. Hacienda El Campero
2. Mesón Campero
3. Restaurante Anima
4. Buen Sabor “Pedro Acosta”
5. Canela en Rama
6. Entreventanas
7. Life in Enero
8. Los Sentidos
9. Nuevo Patio EL Rubio
10. Pipirrana
11. PonDos
12. Río Grande
13. Ventanas by Montes



RESTAURANTE HACIENDA EL CAMPERO


📍 Camino de San Miguel (Linares)

Teléfono de reservas: 669941789



Ensalada de perdiz en escabeche especiado napada con emulsión de AOVE temprano

DESCRIPCIÓN:



Perdiz laminada macerada en escabeche especiado, en base de ensalada con hortalizas baby mezclada con jugo de la maceración del escabeche.

MESON EL CAMPERO

📍 Avenida de Pozo Ancho, 5 (Linares)
Teléfono de reservas: 671421542

Talega Minera


DESCRIPCIÓN:

Base de pil pil de bacalao de AOVE temprano, torrija de pan candeal empapado en agua de tomate, lascas de bacalao desalado y picada de aceituna y tomate.




RESTAURANTE ANIMA

📍 Calle Joaquín Ruano, 3 (Linares)
Teléfono de reservas: 625140664



Tartar de atún rojo
tarifeño con chorizo y
textura de aceite AOVE
temprano

DESCRIPCIÓN:



Lomo de atún rojo sobre cama de fruta tropical, hortalizas y encurtidos, macerado a tres salsas: soja, thai y de ostras.

RESTAURANTE EL BUEN SABOR: "PEDRO ACOSTA"


📍 Paseo Virgen de Linarejos, 4 (Linares)

Teléfono de reservas: 953331658



Tartar de quisquilla con
tierra de AOVE temprano

DESCRIPCIÓN:




Tartar de quisquilla de motril macerada con AOVEs varios, lima y sashimi salseada con coronado con tierra de AOVE temprano y cebollino fresco.

RESTAURANTE CANELA EN RAMA


📍 Calle República Argentina, 12 (Linares)

Teléfono de reservas: 953602532



Salmorejo con tartar de atún rojo

DESCRIPCIÓN:



Salmorejo con aceites tempranos para darle una cremosidad especial con cobertura de tartar de atun rojo con AOVE temprano y sal.

RESTAURANTE ENTREVENTANAS

📍 Calle Pérez Galdós con Joaquín Ruano (Linares)

Teléfono de reservas: 953602937

Huevos estrellados de corral con patatas agrias fritos en AOVE temprano

DESCRIPCIÓN:

Sarten de tres huevos de corral fritos en AOVE temprano con patata agria cortada a cuchillo, ajillos y gulas.

RESTAURANTE LIFE IN ENVERO


📍 Avenida del Torrito s/n (Linares)

Teléfono de reservas: 649745800



Bacalao confitado en
AOVE temprano

DESCRIPCIÓN:



Lomo de bacalao fresco confitado en AOVE temprano aderezado con ajo guindilla y especias varias, en base de tomate.

RESTAURANTE LOS SENTIDOS


📍 Calle Doctor, 13 (LINARES)

Teléfono de reservas: 953651072



“Nuestra pipirrana”

DESCRIPCIÓN:




Agua de pipirrana jienense con trucha de cazorla macerada en AOVE temprano y sombrero de brotes tiernos.

RESTAURANTE NUEVO PATIO EL RUBIO


📍 Paseo Virgen de Linarejos, 60 (Linares)

Teléfono de reservas: 953654176



Carpaccio de gamba roja con mayonesa del primer aceite del año, con espuma de cítricos y jugo de sus entrañas con AOVE temprano

DESCRIPCIÓN:




Gamba roja hidratada en su propio jugo con cobertura de mayonesa elaborada con AOVE temprano y espuma de cítricos.

RESTAURANTE PIPIRRA

📍 Calle Joaquín Ruano, 15 (Linares)

☎ Teléfono de reservas: 953201091



Crema dulce de AOVE
cosecha primer aceite
del año con helado de
chocolate y torta de
aceite y anís


DESCRIPCIÓN:

Crema ligada con AOVE primera cosecha acompañada de helado de chocolate y torta de aceite anisada.

RESTAURANTE PonDos

📍 Plaza Aníbal e Himilce, 4 (Linares)

Teléfono de reservas: 608329980



Lacón asado estilo "a la gallega"



DESCRIPCIÓN:

Jamón asado al horno con pimentón de la vera y reducción de especias arbustivas, regado con AOVE temprano y sal negra escamada, sobre patata gallega cocida.

RESTAURANTE RÍO GRANDE

📍 Calle del Río Guadalén, 12 (Linares)

Teléfono de reservas: 953336822

Tataki de angus sobre
crema de calabaza y AOVE
de cosecha temprana


DESCRIPCIÓN:

250 gramos de tataki de angus macerado con mostaza antigua, ajonjolí negro y aceite AOVE temprano, sobre cama de crema de calabaza aderezada con canela y nuez moscada.

RESTAURANTE VENTANAS BY MONTES


📍 Calle Pérez Galdós (ventanas), 35 (Linares)

Teléfono de reservas: 611505928



Cococha de bacalao con
pil pil de AOVE temprano y
polvo de aceituna negra

DESCRIPCIÓN:



Cococha de bacalao guisada con AOVE temprano a baja temperatura ligada en su propia gelatina con un tradicional pil pil y con cobertura de polvo de aceituna negra.

·FIESTA·
del
PRIMER
ACEITE
de Jaén

MUESTRA GASTRONÓMICA

“SABOREANDO LOS PLATOS CON AOVE TEMPRANO”

Organizado por:



DIPUTACIÓN
DE JAÉN



Junta de Andalucía



AYUNTAMIENTO
de LINARES