

Sierra
Mágina
CAMINA.
CORRE, VUELA!

Jaén
PARAÍSO INTERIOR

Gastronomía de Sierra Mágina

*Experiencias y menús
sostenibles*



*Entre montañas,
olivares, almendros
y cerezos, Sierra
Mágina te invita a
descubrir una
gastronomía
auténtica, ligada a
la tierra y al ritmo
de las estaciones.*

1. La mesa de Sierra Mágina	3
2. Viaje al sabor que te lleva de vuelta	4
3. Olivares de montaña	6
4. Sabores y saberes	7
5. La despensa de temporada	12
6. Experiencias	19
7. Menús sostenibles	57
8. Detrás del sabor de Sierra Mágina	62

LA MESA DE SIERRA MÁGINA

Sierra Mágina es un territorio privilegiado, modelado por la **altitud, el clima y un paisaje** que cambia con las estaciones. Aquí, la naturaleza marca el ritmo: cumbres que superan los dos mil metros conviven con olivares de montaña, huertas tradicionales y cultivos singulares como el cerezo, dibujando un mosaico que se refleja directamente en la mesa.

La gastronomía de Sierra Mágina nace de esa conexión profunda con el territorio. Una cocina de raíces rurales, construida a partir de productos de proximidad, recetas heredadas y platos ligados al calendario agrícola. El aceite de oliva virgen extra, amparado por la **Denominación de Origen Sierra Mágina**, es el gran hilo conductor de su recetario y un ingrediente esencial.

Junto al AOVE, la cocina de **cuchara** ocupa un lugar esencial: migas, pucheros, gachas y potajes que durante generaciones fueron sustento de agricultores y pastores y que hoy siguen formando parte de la identidad culinaria de la comarca. Platos sencillos, honestos y llenos de sabor, elaborados con el tiempo y el cuidado que exige la tradición.



La mesa de Sierra Mágina es también reflejo de su diversidad. A lo largo de sus **16 municipios** que la integran, cada pueblo conserva una **identidad** propia, pero comparten una misma cultura gastronómica, basada en el aprovechamiento, el producto local y el respeto al entorno. Un **patrimonio gastronómico** común que no se entiende desde un único lugar, sino desde el conjunto de sabores, saberes y costumbres compartidas que conforman el alma de la sierra.

Bares, restaurantes y comercios locales mantienen viva esta cultura gastronómica, ofreciendo espacios donde degustar la cocina tradicional y compartir mesa.

Esta guía te invita a descubrir la mesa de Sierra Mágina desde dentro, a conocer sus platos, sus productos, los lugares donde se cocinan y se compran, y las experiencias que permiten entender la gastronomía como una forma de vivir y de cuidar el territorio.

AOVE DE MONTAÑA CON DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Si hay una razón que explica por qué Sierra Mágina se saborea de una manera distinta, es su **aceite de oliva virgen extra**. No es un acompañamiento: es el punto de partida.

Aquí el AOVE se reconoce por su intensidad y por ese perfil verde y fresco. En boca es firme, con un amargor elegante y un picante progresivo, expresión directa de una aceituna recolectada temprano y cuidada desde el árbol hasta la almazara.

La **Denominación de Origen Sierra Mágina** protege uno de los paisajes de olivar de montaña más singulares de la provincia de Jaén, donde las pendientes y la **altitud** han preservado formas de cultivo menos intensivas y más ligadas al territorio. Esa dificultad ha sido, precisamente, su fortaleza: aceites con carácter, con concentración natural de compuestos antioxidantes y con una personalidad reconocible campaña tras campaña.



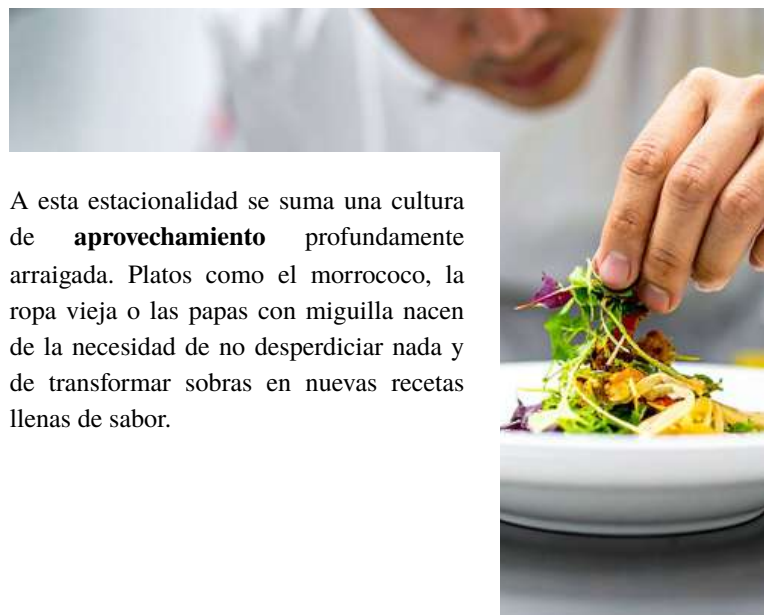
VIAJE AL SABOR QUE TE LLEVÁ DE VUELTA

PRODUCTOS DE TEMPORADA Y COCINA DE APROVECHAMIENTO

En Sierra Mágina, la mesa cambia con las **estaciones**. La **primavera** trae verdolagas y collejas que se convierten en potajes y guisos, el **otoño** huele a niscalos recién recogidos, el **verano** se refresca con aguaillo o pipirrana, y el **invierno** se llena de legumbres, trigo y pucheros reconfortantes.

El calendario agrícola y el entorno natural siguen marcando el ritmo de lo que se cocina.

A esta estacionalidad se suma una cultura de **aprovechamiento** profundamente arraigada. Platos como el morrococo, la ropa vieja o las papas con miguilla nacen de la necesidad de no desperdiciar nada y de transformar sobras en nuevas recetas llenas de sabor.



RECETAS QUE NO DEJAN DE COCINARSE

En Sierra Mágina la **tradición gastronómica** no se conserva en los libros, se cocina a diario. Las **migas** en torta de Cambil, las **gachas** de los Santos en Torres, el **ajoharina** de Jódar o las **cachorreñas** de Noalejo son solo algunos ejemplos de recetas que no han dejado de prepararse porque siguen formando parte de la vida cotidiana de sus pueblos.

No son platos recuperados para mostrarse, sino prácticas vivas que marcan el calendario, acompañan reuniones familiares y permanecen en bares y hogares generación tras generación.

LA GASTRONOMÍA QUE SE CELEBRA

A lo largo del calendario, eventos como ferias agrícolas, rutas de tapas o celebraciones ligadas a productos concretos como su AOVE D.O.P., permiten descubrir la gastronomía local en un ambiente festivo y participativo.

Estas citas son una oportunidad para conocer recetas tradicionales, productos locales y la hospitalidad de los pueblos de Sierra Mágina, reforzando el vínculo entre gastronomía y cultura.



“Sierra Mágina,
donde el sabor
tiene su origen”

EXPERIENCIAS QUE UNEN NATURALEZA Y GASTRONOMÍA.

En Sierra Mágina las cosas siguen siendo de verdad. La gastronomía es la de siempre; las costumbres heredadas, las verduras recién cogidas del huerto, los aromas que llenan la calle al mediodía. Se vive como una parte inseparable del lugar; paseando entre olivares de montaña en plena campaña de la aceituna, cuando el frío se deja sentir, visitando una almazara, donde el aire se impregna del aroma intenso y sincero de la aceituna recién molturada; o recorriendo senderos donde crecen collejas, espárragos y otras plantas silvestres que después llegan al plato.

Aquí, cada sabor empieza mucho antes de sentarse a la mesa y continúa más allá del plato.



OLIVARES DE MONTAÑA

Procedente de **olivares de montaña** y amparado por la **Denominación de Origen Protegida Sierra Mágina**, este aceite nace en un territorio singular, marcado por la altitud, el clima y un cultivo tradicional que ha modelado el entorno durante generaciones.

La mayoría de los olivares se sitúan a gran **altura**, lo que condiciona el desarrollo del fruto y da lugar a aceites de gran personalidad, intensos y equilibrados.

Elaborados principalmente a partir de la variedad **picual**, los **AOVE de Sierra Mágina** destacan por su estabilidad, su alto contenido en compuestos naturales y un perfil sensorial que refleja fielmente el carácter de la sierra.

sierra
MÁGINA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Presente en **guisos, frituras y dulces**, el AOVE es el origen de la cocina local y aporta identidad a cada plato.

Su consumo, vinculado al producto **cercano y de calidad**, es también una apuesta por una gastronomía más sostenible.

Más allá de la mesa, el aceite se convierte en **experiencia**. Almazaras, cooperativas y proyectos oleoturísticos permiten conocer de cerca el proceso de elaboración, el trabajo en el olivar y la cultura que rodea al “oro líquido”, ofreciendo al visitante una forma auténtica de acercarse a la esencia de la comarca.

La conexión entre el AOVE y el territorio se vive también en celebraciones como la **Fiesta del Olivar y del AOVE de Sierra Mágina**, donde cada año el aceite de montaña se convierte en protagonista a través de catas, showcookings y propuestas divulgativas.

SABORES Y SABERES

La gastronomía de Sierra Mágina se sostiene sobre recetas que han pasado de **generación en generación**. Platos nacidos del campo, del fuego lento, del calendario agrícola y de una cultura de aprovechamiento donde cada ingrediente tenía un sentido.

Más que un recetario cerrado, es un **mapa de sabores**: cada municipio conserva **especialidades propias** y versiones locales de la misma idea. Y ahí está parte de su riqueza, en descubrir cómo la gastronomía de la sierra se cuenta de maneras distintas según el pueblo donde te sientas a la mesa.

MIGAS, GACHAS Y AJOHARINAS

En Sierra Mágina, la cocina tradicional surge de lo más sencillo: harina, aceite de oliva y el calor del fuego. De estos ingredientes sencillos nacieron platos como las **migas y las gachas**, recetas emblemáticas que durante generaciones formaron parte de la vida campesina y alimentaron a quienes trabajaban la tierra.

Entre sus distintas variantes destaca la **gachamiga**, elaborada con base de harina y cocinada directamente en la sartén hasta conseguir su textura característica. Por su parte, las **migas** se preparan con pan desmenuzado, que se va removiendo lentamente al fuego hasta alcanzar el punto adecuado.

En el municipio de **Cambil**, sus **migas tradicionales** se distinguen por su característica forma de torta dorada. Estas se cocinan lentamente hasta formar una gran pieza compacta que requiere paciencia y movimiento constante. Tradicionalmente se sirven acompañadas de fruta, un contraste fresco que equilibra la intensidad del plato.

En **Noalejo**, las **migas** se preparan tanto en su versión tradicional como en una variante acompañada de chocolate.



En **Jódar**, el recetario conserva versiones como las **gachas con caldo** y el **ajoharina**, la cual se elabora a base de patatas y harina, enriquecidas con aceite de oliva, ajo y especias.

En **Albánchez de Mágina**, las gachas adquieren identidad propia con las **gachas con porra**, donde el guiso principal se acompaña de una masa elaborada con harina y AOVE que espesa y completa su elaboración, convirtiéndola en un plato especialmente consistente para el invierno.

En **Torres y Larva**, las gachas toman un significado especial dentro del calendario festivo. En **Torres** destacan las tradicionales **gachas** de Los Santos, preparadas la noche del 1 de noviembre y acompañadas de cuscurros de pan frito, las cuales se comparten en reuniones familiares y vecinales. En **Larva**, las gachas de harina forman parte esencial del recetario local. Las versiones **dulces** se preparan con motivo de Todos los Santos, mientras que durante el verano se preparan las gachas acompañadas de **pimientos asados**.

EL MORROCOCO

y la cocina del aprovechamiento

Durante siglos, en Sierra Mágina cada ingrediente tenía un propósito y **nada se desperdiciaba**, dando lugar a recetas que combinan sencillez, creatividad y sabor.

El **morrococo**, típico de **Jódar, Torres** y gran parte de la provincia de **Jaén**, nace de esa lógica: legumbres o aprovechamiento del cocido acompañados con tomate, patatas y aceite de oliva virgen extra que se transforman en un nuevo plato lleno de sabor.



En esta misma tradición se sitúan recetas como la **ropa vieja**, elaborada con carnes y garbanzos rehogados, o platos como las “**papas con miguilla**”, presentes en Albánchez y Jódar, donde el pan majado espesa el guiso y convierte los ingredientes sencillos en comida completa.

También forman parte de la cocina tradicional de la comarca preparaciones como los **borullos** de **Albanchez**, masas de harina que se añaden al guiso de conejo y verduras, para aportar consistencia al plato.



LA SIERRA A CUCHARADAS

La cocina de **cuchara** ocupa un lugar central en la identidad gastronómica de Sierra Mágina.

En **primavera**, la recolección silvestre toma protagonismo en los platos, con recetas como el potaje de **garbanzos con verdolagas** de **Albanchez** de Mágina o el **guiso de collejas** de **Cambil** y **Arbuniel**, donde el paisaje se traslada directamente al plato.

A estas elaboraciones se suman el **potaje de habicholones**, servido tradicionalmente con una rama de hierbabuena.

En **Jimena**, la tradición continúa con el **ajo de harina**, una receta que acompaña el cambio de estación y que, durante el **otoño**, incorpora **níscalos** recolectados en la sierra. Era habitual prepararlo tras las jornadas de búsqueda de setas.

Con la llegada del frío, la cocina se llena de sabores más intensos y reconfortantes. Preparaciones como el trigo con **habichuelas blancas**, el potaje de habas secas, la almoronía o los **andrajos con liebre**. Un guiso tradicional elaborado con carne de caza y tortas finas de harina.



Junto a estas recetas invernales, cada municipio aporta además especialidades propias.

En **Albanchez**, el “**estofao**” de patatas a lo pobre o la calabaza con caldo reflejan una cocina campesina basada en el aprovechamiento.

En **La Guardia**, los “**guiñapos**”, una sopa espesa elaborada con tortas de harina, o las **tortas gachas** de **Cambil** y **Arbuniel**, donde pequeñas masas se integran en el guiso durante la cocción, muestran la tradición serrana de aportar consistencia al puchero. En **Noalejo**, aparecen las **cachorreñas noalejeñas**, una sopa preparada con pan, ajo, aceite y vinagre.

A este conjunto se suman platos como el **potaje de bacalao**, típico de **Larva** durante Semana Santa y Navidad, o elaboraciones marineras adaptadas al interior, como el “**bacalao encebollao**” de **Cambil** y **Arbuniel**.

CARNES, EMBUTIDOS Y MATANZA

La **matanza** marcaba uno de los momentos más significativos del año en los pueblos de Sierra Mágina. Era un acontecimiento colectivo que garantizaba provisiones para los meses siguientes y daba lugar a un recetario propio.

De esa tradición nacen **especialidades** como la **morcilla de res de Albánchez de Mágina**, junto a la **morcilla ibérica achorizada de Carchelejo**, un embutido elaborado de forma artesanal que destaca por su sabor intenso y especiado, con el característico toque de pimentón que le aporta su color y aroma, evocando al **chorizo** pero conservando la jugosidad propia de la morcilla, además del **carnerete** y el **relleno de carnaval de Bedmar y Garcíez**, embutido imprescindible en el puchero local.



En **Jimena**, el proceso culmina con el **ajo pringue**, elaborado con hígado de cerdo, pan y especias y considerado el broche festivo de la matanza. En este mismo municipio, las **caretas** de cerdo asadas en las **hogueras de San Antón** mantienen viva la unión entre gastronomía y celebración popular.

La cocina cárnica encuentra también expresiones propias en el **choto al ajillo** de **Bélmez de la Moraleda** y en preparaciones como el **betún** o la **masa de chorizo** pasada por sartén en Torres, que evocan el sabor directo de la matanza recién hecha. Se suma el **cordero asado de Cabra del Santo Cristo**, presente en celebraciones familiares, junto a la tradición de conservar carnes en orza, donde chorizos, lomos o costillas se guardaban en aceite para prolongar su disfrute durante todo el año.

TRIGOS Y CEREALES

Antes de la expansión de otros cultivos, los **cereales** ocuparon un lugar esencial en la alimentación de Sierra Mágina. Hoy perviven recetas que conservan estos saberes más allá de las migas y las gachas, mostrando la diversidad de usos tradicionales del trigo y otros cereales.

El **guiso de trigo** de **Jimena** conocido como **trigo**, se elabora tras machacar y pelar manualmente el grano. Se cocina lentamente con verduras y pescado salado. En esta misma línea se encuentran los **talarines** de **Jimena**, tiras de masa cocidas en caldo que recuerdan una cocina sencilla y ligada al aprovechamiento del trigo.

El cereal también adquiere protagonismo en elaboraciones asociadas al calendario festivo, como las **empanadas para la pascua** de **Jódar** rellenas de **sardin**as con tomate, conocidas como **matolotaje**, que se preparan tradicionalmente para el Domingo de Resurrección y forman parte de las celebraciones de Pascua.



En **Albánchez de Mágina** se prepara además el **guiso de maíz**, una elaboración singular considerada el **único** guiso preparado con este cereal que puede encontrarse en toda la provincia de Jaén.

LA HUERTA

en el plato

La huerta de Sierra Mágina aporta fresca y equilibrio a una cocina sencilla y directa. **Tomate, pepino, habas verdes o espárragos** dan forma a estas preparaciones.

Entre los sabores más representativos se encuentran la **pipirrana**, ensalada habitual en la provincia de **Jaén** elaborada con tomate, atún, cebolla y AOVE, los tradicionales **pimientos con tomate** y el **vinagrillo de espárragos**, presente en distintos municipios de la comarca, que combina fritura ligera, vinagre y especias en un equilibrio ácido y refrescante muy característico. Con la llegada de la primavera aparecen recetas como la **sobrehúsa** de **habas verdes de Cambil y Arbuniel**, un guiso vegetal espeso y nutritivo.



El **gazpacho** adquiere en Sierra Mágina una personalidad propia que lo distingue del más conocido en Andalucía. En sus versiones tradicionales, a menudo **prescinde del tomate** y nace como una preparación pensada para refrescar y dar energía durante las largas jornadas en el campo.

En **Albanchez de Mágina**, el llamado **gazpacho** no es sino una variante del “**aguaillo**” tradicional del municipio, una preparación sencilla a base de ajo, agua, AOVE y pepino.

A esta tradición se suma el **gazpacho de los segadores** de **Jódar**, elaborado con **pepino y pan** y vinculado directamente al trabajo agrícola, así como el **mojili torreño** de **Torres**, que combina tomate, ajo, aceite, vinagre, pan y agua. En este último, la manera de consumirlo es parte de su identidad: primero se bebía el caldo y después se terminaban los ingredientes mojado pan.



Dulces que saben a fiesta

En Sierra Mágina, el dulce no es solo postre: es celebración, es horno encendido y sobremesa larga. El **calendario** marca también el ritmo de la **repostería**, donde cada estación trae consigo aromas y elaboraciones propias.

La primavera y la Semana Santa llenan las cocinas de aroma a **anís, limón y aceite** de oliva caliente. Entre los dulces más representativos de estas fechas se encuentran las **hojuelas**, o “**flores**” como se denominan en Sierra Mágina, elaboradas con una masa ligera de huevo y harina aromatizada con cítricos que, tras freírse, se espolvorea con azúcar o canela.

En **Bedmar y Garcéz** cobran especial protagonismo las **blandillas**, fritas y perfumadas con matalahúva y anís, junto a los tradicionales **hornazos** de **Pascua**, masas horneadas con matalahúva que envuelven huevos cocidos enteros, y los **roscos** de San Marcos, vinculados también a estas celebraciones. En **Albánchez de Mágina** son característicos los roscos blancos fritos.



El **invierno** y la **Navidad** devuelven protagonismo al horno. En **Albánchez de Mágina**, los **almendrados** ocupan un lugar destacado dentro del recetario festivo. En **Campillo de Arenas**, los **nochebuenos**, masas dulces con frutos secos y aceite de oliva virgen extra, llenan las mesas navideñas. En **Torres**, las **ajuelas**, pequeñas masas fritas elaboradas con leche y harina, forman parte del repertorio dulce ligado a las celebraciones invernales.

En **Larva**, dulces como los **mantecados tontos**, los **borrachuelos** y las **orejitas de fraile** forman parte de una tradición repostería arraigada en el municipio que están presentes en distintas celebraciones familiares a lo largo del **año**. Del mismo modo, en **Jódar**, los “**retorcíos**”, similares a roscos fritos, continúan ocupando un lugar habitual en momentos compartidos, más allá de una fecha concreta del calendario.



En **Jimena**, la tradición repostería gira en torno a la **breva**, uno de los cultivos más representativos del municipio.

Las **brevas**, abundantes en sus tierras, han dado lugar a productos como el **pan de higo** o los **quesos de breva**, elaboraciones tradicionales que aprovechan el fruto seco. Del mismo modo, pervive en las mermeladas artesanales elaboradas con productos locales, preparaciones que, a medio camino entre alimento y remedio, ya aparecían citadas en la literatura del Siglo de Oro.

Esta relación con la fruta se refleja también en otras elaboraciones tradicionales como las **guindas en aguardiente**.

A este recetario dulce se suman elaboraciones tradicionales como las **magdalenas**, los **alfajores**, los **merengues**, las **esponjuelas** y los **biscochos**. Destacan también los **pestiños**, conocidos en algunos municipios de Sierra Mágina como “**gusanillos**”, muy vinculados a celebraciones y a la repostería tradicional de Semana Santa.

“AGUACEBÁ” y bebidas singulares

La gastronomía de Sierra Mágina también se vive a través de sus **bebidas** tradicionales que acompañan estaciones y celebraciones.

En **Cambil y Arbuniel**, el *aguacebá* destaca como una de las preparaciones más singulares de la comarca. Elaborada a partir de cebada y avellana tostadas e infusionadas con canela y azúcar.

En municipios como **Jódar y Jimena**, estas bebidas forman parte de las celebraciones y reuniones entre familiares. La *cuerva*, preparada con vino blanco, fruta fresca y azúcar, se comparte durante las ferias. El **ponche**, de textura más cremosa y sabor dulce, aparece en celebraciones familiares, mientras que el *resolí* o *risol*, documentado ya en el siglo XVII, continúa presente en las mesas navideñas con su mezcla aromática de café, anís, y especias.

A estas preparaciones se suman el *licor de nueces verdes*, tradicionalmente vinculado a la sobremesa y al acompañamiento de dulces, así como el *mosto* y **otros licores caseros**, que reflejan el aprovechamiento de los productos del entorno.



LA DESPENSA DE TEMPORADA



La cocina de Sierra Mágina se construye a partir del **ciclo natural** y del conocimiento del **entorno**. Cada estación aporta productos distintos y condiciona las **recetas**, marcando qué se cocina, cómo se cocina y con qué ingredientes. De esta relación directa con la tierra nace una gastronomía estacional, de proximidad y basada en el aprovechamiento, donde el producto local es siempre el punto de partida.

Este modelo culinario, heredado de la tradición rural y transmitido de **generación en generación**, responde a una forma de vida ligada al campo y al respeto por los recursos disponibles. Una cocina sencilla, que evita el desperdicio, valora los tiempos de la naturaleza y utiliza técnicas tradicionales adaptadas al entorno. Hoy, esta manera de entender la alimentación se reconoce como un claro ejemplo de gastronomía sostenible, profundamente vinculada al territorio y al equilibrio entre naturaleza, cultura y mesa.



La **primavera** marca uno de los momentos más reconocibles de la gastronomía de Sierra Mágina. Con la subida de las temperaturas, las **huertas y el monte** comienzan a ofrecer una gran variedad de productos frescos que definen una cocina ligera y muy ligada al territorio.

Espárragos trigueros, habas tiernas, ajos frescos o plantas **silvestres** como las **collejas** aparecen en la mesa serrana y reflejan una relación directa entre la cocina y el ciclo natural del paisaje.

En esta estación destaca también uno de los cultivos más singulares de la comarca: la **cereza de Torres**, fruto de montaña cuya campaña comienza a finales de **primavera**.

Durante el **verano**, la gastronomía de Sierra Mágina se adapta al calor con productos frescos de **huerta y frutas de temporada** que marcan el ritmo de la mesa. Tomates, pepinos, pimientos o cebollas protagonizan muchas preparaciones veraniegas, reflejando una cocina sencilla y refrescante basada en el producto.

Es también el momento de los **higos y brevas**, especialmente ligados a municipios como Jimena, así como de otras frutas como melocotones o uvas tempranas. A estos productos se suma la **miel de la sierra**, fruto de una apicultura tradicional que aprovecha la riqueza botánica del Parque Natural de Sierra Mágina.

El verano marca además la cosecha de cereales como la **cebada**, ingrediente ligado a elaboraciones tradicionales de la comarca como la **aguacebá**.



Hasta 55.000 cerezos florecen cada primavera en Sierra Mágina, a más de 800 metros de altitud.

Cerezas de Torres

En abril Torres muestra su mejor versión, cerezos en flor, gastronomía y ambiente festivo que invita a quedarse.



Del 10 al 12 de abril, vive la Fiesta de la Floración del Cerezo



Otoño

El **otoño** es una estación de transición en la mesa de **Sierra Mágina**. Con el final del verano, la huerta comienza a dar paso a productos que anuncian una cocina más pausada y reconfortante. Patatas, legumbres secas, almendras o setas de temporada empiezan a ganar protagonismo en la despensa serrana.

Es también el momento en que comienza a sentirse la actividad del **olivar**. Los pueblos se preparan para la **campaña de recolección**, uno de los periodos más importantes del año en la comarca. La llegada del aceite nuevo marca el inicio de un nuevo ciclo gastronómico y reafirma el papel central del AOVE en la cocina de Sierra Mágina.

“Otoño e invierno en Sierra Mágina son tiempo de guisos, matanza y legumbres”


Invierno

El **invierno** concentra los sabores más intensos de la cocina serrana. Los meses fríos están ligados a productos y elaboraciones tradicionales que han garantizado durante generaciones el sustento en los pueblos de la comarca. Legumbres secas, patatas, coles o productos conservados forman parte de una cocina basada en el aprovechamiento y la previsión.

Es también la estación de la matanza una tradición profundamente arraigada que se traduce en una rica variedad de embutidos y elaboraciones cárnicas reconocidos a nivel nacional.

En los últimos años se ha incorporado además un producto de gran valor gastronómico, la **trufa negra (*Tuber melanosporum*)**, cuyo cultivo se ha desarrollado especialmente en el municipio de Torres, donde las condiciones del territorio permiten su producción durante los meses de invierno.





Vivir la gastronomía en Sierra Mágina es mucho más que sentarse a la mesa; es recorrer olivares, descubrir viñedos y conocer desde dentro el origen de cada producto.

EXPERIENCIAS GASTRONÓMICAS

Sierra Mágina

DESCONEXIÓN Y BIENESTAR *para compartir en grupo*

Casería SUCA SL: "Las Aguas del Arbuniel"

En pleno corazón de Sierra Mágina, esta experiencia invita a familias y grupos de amigos a desconectar del ritmo habitual para reencontrarse en un entorno natural, lúdico y relajado. A través de actividades al aire libre, deporte, visitas a viñedos y paseos entre olivares centenarios, se crea un espacio propicio para la comunicación, el bienestar y el fortalecimiento de los vínculos personales. La propuesta se completa con una cuidada experiencia gastronómica, protagonizada por los sabores de la zona y las carnes al horno de leña del asador, como el vacuno, el cochinito, el cordero o el cabrito. Un plan pensado para disfrutar, compartir y reconectar, donde la naturaleza, la gastronomía y las relaciones humanas son las verdaderas protagonistas.

CONDICIONES

- Reservar con al menos 15 días de antelación.
- Cancelación gratuita hasta 10 días antes de la fecha de llegada.
- Mínimo de 10 personas y máximo de 34 personas.
- Mínimo de 5 habitaciones y máximo de 17 habitaciones.
- Posibilidad de reservar una o dos noches.
- Suplemento de 135 € por persona para estancias de dos noches.
- Suplemento por habitación de uso individual: 100 € para dos noches y 180 € para tres noches.

RECOMENDACIONES:

- Llevar ropa y calzado cómodo.
- Informar sobre alergias o intolerancias.

INCLUYE:

- Una noche de alojamiento en pensión completa en habitación doble individual opciones (con posibilidad de ampliar a dos noches).
- Propuestas gastronómicas locales.
- Visita guiada a una bodega y viñedos de la zona: Casería los Alfarjes, Viñedos y Bodega o Bodegas Gutiérrez Gámez.
- Visita guiada a olivar centenario, ecológico y cata de aceites.
- Visita guiada a la antigua central hidroeléctrica "San Cayetano"; Visita libre al nacimiento del Río Arbuniel y parajes anejos.

CONTACTO PARA RESERVAS

📍 Crta Arbuniel-Cambil Km 1, Arbuniel

☎ 953 56 05 55

🌐 www.lasaguasdelarbuniel.com

✉ reservas@manueldelacapilla.com

Desde
155€

RESPONSABILIDAD SOCIAL CORPORATIVA

Experiencias y Eventos “Off-Site”

Casería SUCA SL: “Las Aguas del Arbuniel”

Vive una experiencia corporativa diseñada para empresas que buscan fortalecer la cohesión, el compromiso y el bienestar de sus equipos fuera del entorno laboral, en el corazón de Sierra Mágina. En un ambiente lúdico y relajado, se fomenta la comunicación, el liderazgo y el trabajo en equipo mediante actividades de ecoturismo, deporte y gastronomía local que conectan con la esencia del territorio. El programa incluye rutas a pie por paisajes naturales, visita guiada a bodega y olivar ecológico centenario, actividades deportivas, especialmente pádel, destacado por su capacidad de integración y dinamización de grupos, junto a experiencias gastronómicas en asador tradicional. Una propuesta transformadora que une naturaleza, desafío y sabores auténticos para potenciar relaciones profesionales duraderas.

CONDICIONES

- Reservar con al menos 15 días de antelación.
- Cancelación gratuita hasta 10 días antes de la fecha de llegada.
- Mínimo de 10 personas y máximo de 34 personas.
- Mínimo de 5 habitaciones y máximo de 17 habitaciones.
- Posibilidad de reservar una o dos noches.
- Suplemento de 135 € por persona para estancias de dos noches.
- Suplemento por habitación de uso individual: 100 € para dos noches y 180 € para tres noches.

RECOMENDACIONES:

- Llevar ropa y calzado cómodo.
- Informar sobre alergias o intolerancias.

INCLUYE:

- Una noche de alojamiento en pensión completa en habitación doble individual (con posibilidad de ampliar a dos noches).
- Propuestas gastronómicas locales.
- Visita guiada a una bodega y viñedos de la zona: Casería los Alfarjes, Viñedos y Bodega o Bodegas Gutiérrez Gámez.
- Visita guiada a olivar centenario, ecológico y cata de aceites.
- Visita guiada a la antigua central hidroeléctrica “San Cayetano”.
- Visita libre al nacimiento del Río Arbuniel y parajes anejos.

CONTACTO PARA RESERVAS

📍 Crta Arbuniel-Cambil Km 1, Arbuniel

☎ 953 56 05 55

🌐 www.lasaguasdelarbuniel.com

✉ reservas@manueldelacapilla.com

Desde
155€

RUTA DEL OLIVO

“Desde el Renacimiento a Sierra Mágina”

Pópulo Servicios Turísticos - Rutas del Olivo

Descubre Sierra Mágina a través de un recorrido que combina paisaje, cultura y gastronomía en una misma jornada. Desde Baeza, Ciudad Patrimonio Mundial, nos dirigimos a primera hora hacia una finca de olivos centenarios junto al Museo Hacienda La Laguna (8 km), referente del oleoturismo andaluz.

Realizamos un taller breve de cata de aceites para adentrarnos en este mundo apasionante. Continuamos hacia Sierra Mágina con parada en Jimena (medieval, higueras, mermeladas y AOVE de Cooperativa Oro de Cánava), almuerzo en Hútar (Casa Mario) y visita a Albanchez de Mágina (panadería Contreras y almendrados Flor de Mágina).

Ascendemos el Puerto de Mágina con vistas espectaculares a olivar, matorrales, almendros y cerezos hasta los 1.200 metros, con panorámicas de Jaén y La Loma. Paseo por el casco histórico de Torres y regreso a Baeza.

Una jornada entre campiña y montaña, con un itinerario adaptable (cultural, gastronómico, paisajístico o activo) y posibilidad de rutas personalizadas.

CONDICIONES

- Es necesario reservar con un mínimo de 10 días de antelación.
- Las cancelaciones efectuadas con menos de 72 horas de antelación conllevarán el abono del 50 % del importe total.
- El precio para niños es de 85€.
- Mínimo de 4 personas y un máximo de 8 personas para realizar la experiencia.
- Para grupos de mayor número de personas, consultar disponibilidad.

RECOMENDACIONES:

- Ruta personalizada y adaptable según intereses del cliente en vehículo propio de 9 plazas.
- Ropa y calzado cómodo y agua, todo dependiendo de la climatología.

INCLUYE:

- Visita al Museo de la Cultura del Olivo Hacienda La Laguna.
- Taller de iniciación a la cata de aceite de oliva.
- Visita a la Cooperativa Oro de Cánava.
- Almuerzo típico en el Restaurante Casa Mario (Hútar).
- Guía oficial especializado en oleoturismo y patrimonio (conductor) durante toda la jornada.
- Seguro de Responsabilidad Civil.

CONTACTO PARA RESERVAS

📍 Plaza de los Leones 1, Baeza

☎ 953 744 370

🌐 www.rutasdelolivo.com

✉ populo@populo.es

Desde
98€

CONOCE EL ACEITE DE *Sierra Mágina: visita guiada y catas maridadas*

Centro de Interpretación del Aceite de Sierra Mágina - D.O.

Adéntrate en el apasionante universo del aceite de oliva en el Centro de Interpretación de Sierra Mágina, donde cada paso te sumerge en el alma del olivar jiennense. Imagina recorrer de la mano de un guía experto el viaje completo desde los olivos centenarios hasta la mesa, desvelando el meticuloso proceso de elaboración y los rigurosos estándares que definen la Denominación de Origen. Explora de cerca los laboratorios del Consejo Regulador, un espacio vivo donde la ciencia y la tradición se entrelazan para custodiar la excelencia del territorio. La experiencia culmina en catas didácticas con material oficial, guiadas para reconocer aromas sutiles, atributos positivos que deleitan el paladar y posibles defectos que afina el juicio experto. Degustaciones maridadas elevan los sentidos, fusionando el "oro líquido" con sabores locales en una sinfonía sensorial que te transforma en auténtico conocedor de la sierra.

CONDICIONES

- Es necesario reservar con antelación.
- Cancelación gratuita con 24h de antelación.
- El pago se realiza in situ en el momento de la visita.
- Informar de alergias e intolerancias con anterioridad.
- Menores de 14 años gratuito.
- Mínimo de 2 personas entre semana y mínimo de 10 personas en fines de semana.

INCLUYE:

- Visita y explicación de procesos de elaboración del aceite.
- Cata didáctica maridadada (yogur, chocolate...).
- Posibilidad de adquirir AOVE de la D.O. Sierra Mágina en tienda.

CONTACTO PARA RESERVAS

📍 Carretera Mancha Real A Cazorla, 0, Km 0036 0, Bedmar

☎ 953 77 20 90

🌐 <https://sierramagina.org/>

✉ denominacion@sierramagina.org

Desde
10€

SABOREA SIERRA MÁGINA: *visita y degusta el aceite de oro magnasur*

SCA Bedmarensense - Magnasur

En S.C.A. BEDMARENSE, ubicada en el Parque Natural de Sierra Mágina (Jaén), te ofrecemos una experiencia única para descubrir el arte del aceite de oliva desde su origen hasta la mesa. Comienza con la visualización de nuestro vídeo corporativo, donde conocerás de cerca el proceso de recolección y extracción de la aceituna con todo detalle. Luego, disfruta de una visita guiada por nuestras modernas instalaciones, viendo cómo transformamos el fruto en AOVE de calidad superior paso a paso. Para finalizar en lo más alto, realizarás una cata didáctica y hedonista de dos tipos de aceite virgen extra: uno de fruto verde y otro de fruto maduro, apreciando sus distintos matices, aromas y sabores únicos de la sierra.

CONDICIONES

- Consultar disponibilidad a través de la web.
- Cancelación gratuita con 24 horas de antelación. Una vez pasado este periodo de cancelación, no será reembolsable.
- Experiencia gratuita para menores de 15 años.
- No se permite acceso de mascotas.
- Mínimo de 10 personas. Si el grupo no alcanza este mínimo, la empresa se reserva el derecho de modificar la fecha de visita según disponibilidad y afluencia.

INCLUYE:

- Visualización de nuestro vídeo corporativo.
- Visita guiada por nuestras instalaciones para visualizar todo el proceso de extracción del aceite.
- Cata hedonista.
- Didáctica de dos tipos de aceite virgen extra (fruto verde y fruto maduro).
- Obsequio de una botella de 250 ml AOVE

CONTACTO PARA RESERVAS

📍 Pol. Ind. los Llanos, Polígono Industrial Los Llanos, 0, Bedmar

☎ 953 76 00 57

🌐 www.magnasur.com

✉ comercial@magnasur.com

Desde
10€

DESCUBRE EL PATRIMONIO *y la gastronomía de* *Cabra del Santo Cristo*

Ayuntamiento Cabra del Santo Cristo

Para descubrir los secretos de Cabra del Santo Cristo, esta experiencia comienza con una ruta cultural visitando sus recursos patrimoniales más emblemáticos como la Iglesia Parroquial Nuestra Señora de la Expectación (siglo XVII), La Casa Museo de Arturo Cerdá y Rico, la Sala de Exposiciones "Juan Antonio Díaz López", la Casa de la Misericordia, Antiguo Hospital y actual Oficina de Turismo donde se alberga "el Centro de Interpretación del Santo Cristo de Burgos" y otros espacios que conservan la historia local como el Paraje del Nacimiento. Opcionalmente, la jornada concluye, con la degustación de la reconocida gastronomía cabrileña, reflejo de su identidad y tradición en el Restaurante El Rincón del Kamaleón.

CONDICIONES

- Es necesario reservar con antelación.
- Mínimo de 2 personas y un máximo de 31 personas.
- En caso de optar por la degustación, desde 20 € por persona.

INCLUYE:

- Visita guiada a la localidad de Cabra del Santo Cristo.
- Entrada a monumentos emblemáticos.
- Obsequio.
- Menú degustación en el Rincón del Kamaleón (opcional).

CONTACTO PARA RESERVAS

📍 Plaza de la Constitución, nº 1, Cabra del Santo Cristo

☎ 953 397 002 🌐 www.aytocabradelsantocristo.com ✉ infocultura@aytocabradelsantocristo.com

Experiencia
gratuita

SIENTE LA NATURALEZA *y los sabores de Cabra del Santo Cristo*

Ayuntamiento Cabra del Santo Cristo

Si quieres perderte en el entorno natural de Cabra del Santo Cristo, esta experiencia es para ti. Comenzamos con una ruta senderista por los montes del Cerro de la Umbría y la zona de Sierra Cruzada, donde disfrutarás de la naturaleza y de unas vistas privilegiadas del municipio. Una vez realizada la ruta y para recuperar fuerzas, la jornada puede completarse, opcionalmente, con una degustación cuidada de la reconocida gastronomía cabrileña, donde tradición y producto local se dan la mano, en el restaurante Complejo Vergilia.

CONDICIONES

- Es necesario reservar con antelación.
- Ropa cómoda y de temporada.
- Mínimo de 5 personas y un máximo de 31 personas.
- En caso de optar por la degustación, desde 20 € por persona.

INCLUYE:

- Ruta guiada en el entorno natural de Cabra del Santo Cristo.
- Obsequio.
- Menú degustación en el Complejo Vergilia (opcional).

CONTACTO PARA RESERVAS

📍 Plaza de la Constitución, nº 1, Cabra del Santo Cristo

☎ 953 397 002 🌐 www.aytocabradelsantocristo.com ✉ infocultura@aytocabradelsantocristo.com

Experiencia
gratuita

VIVE EL LEGADO DE CABRA DEL SANTO CRISTO: *naturaleza, historia y sabores*

Ayuntamiento Cabra del Santo Cristo

Conoce la esencia natural, patrimonial y gastronómica de Cabra del Santo Cristo. La experiencia comienza con una ruta senderista por los montes del Cerro de la Umbría y la zona de Sierra Cruzada, donde se disfruta de la naturaleza y de vistas privilegiadas del municipio. Tras este recorrido, se hace un alto en el camino para saborear la cocina local, disfrutando de una degustación de reconocidos platos cabrileños, reflejo de su identidad y tradición, pudiendo escoger entre el Restaurante El Rincón del Kamaleón o el restaurante Complejo Vergilia. La jornada culmina con una ruta cultural por Cabra del Santo Cristo, visitando la Iglesia Parroquial Nuestra Señora de la Expectación (siglo XVII), La Casa Museo de Arturo Cerdá y Rico, la Sala de Exposiciones "Juan Antonio Díaz López", la Casa de la Misericordia, Antiguo Hospital y actual Oficina de Turismo donde se alberga "el Centro de Interpretación del Santo Cristo de Burgos" y otros espacios que conservan la historia local como el Paraje del Nacimiento. Como cierre, el Albergue municipal La Casa de la Pradera permite prolongar la sensación de calma y bienestar.

CONDICIONES

- Es necesario reservar con antelación.
- Mínimo de 5 personas y un máximo de 31 personas.
- Desde 15€ por persona y noche.
- En caso de optar por la degustación, desde 20 € por persona.

RECOMENDACIONES:

- Se recomienda ropa cómoda y de temporada.

INCLUYE:

- Una noche de alojamiento en albergue local.
- Visita guiada a la localidad de Cabra del Santo Cristo.
- Entrada a monumentos emblemáticos.
- Ruta guiada en el entorno natural de Cabra del Santo Cristo.
- Obsequio.
- Menú degustación en El Rincón del Kamaleón o el Complejo Vergilia (opcional).

CONTACTO PARA RESERVAS

📍 Plaza de la Constitución, nº 1, Cabra del Santo Cristo

☎ 953 397 002 🌐 www.aytocabradelsantocristo.com ✉ infocultura@aytocabradelsantocristo.com

Desde
15€

ESCAPADA GOURMET *con sabores del territorio*

Complejo Vergilia



El Complejo Vergilia te propone una escapada gastronómica para descubrir y saborear la esencia de Sierra Mágina en un entorno rural lleno de encanto. Comenzarás el día con un desayuno tradicional donde el aceite de oliva temprano, el jamón ibérico y los quesos artesanos serán protagonistas.

Al mediodía, disfrutarás de un almuerzo degustación con una cuidada selección de entrantes, un plato principal a elegir y bebida ilimitada para acompañar cada bocado. Por la noche, vivirás una experiencia especial con una exquisita mariscada para dos, maridada con vino blanco y una botella de cava para brindar.

La escapada se completa con una noche de alojamiento en una acogedora casa rural, perfecta para desconectar y disfrutar sin prisas.

CONDICIONES

- Es necesario reservar con antelación.
- Cancelaciones y modificaciones a consultar con el establecimiento.
- Experiencia sujeta a disponibilidad.
- Posibilidad de adaptar menús ante intolerancias o alergias alimentarias (previa comunicación).
- Experiencia dirigida a público adulto.
- El uso de la piscina está limitado a verano.

RECOMENDACIONES:

- Se recomienda confirmar horarios de comidas en el momento de la reserva.

INCLUYE:

- Una noche de alojamiento en pensión completa.
- Desayuno tradicional con tostadas, AOVE "Almia" temprano (variedad picual de cosecha propia), tomate, jamón ibérico gran reserva al corte y queso artesanal.
- Almuerzo con menú degustación: 5 entrantes a elegir, 1 plato principal (carne o pescado), Postre, Bebida ilimitada.
- Cena especial: Mariscada para dos personas, Botella de vino blanco, Postre, Botella de cava.
- Uso y disfrute de las instalaciones del alojamiento.

CONTACTO PARA RESERVAS

📍 Llanos Estación de Cabra, s/n, Cabra del Santo Cristo

☎ 953 12 04 02

🌐 www.complejovergilia.es

✉ joseestaciondecabra@gmail.com

Desde
100€

TRADICIÓN Y SABORES *de la sierra:* *estancia rural con* *pensión completa*

Complejo Vergilia

Disfruta de una auténtica experiencia tradicional en una casa rural de Sierra Mágina, pensada para saborear la gastronomía local y vivir el ritmo pausado del entorno rural con total inmersión. La estancia incluye una noche de alojamiento y pensión completa, con menús elaborados a partir de productos locales y recetas transmitidas de generación en generación que capturan la esencia del territorio. Desde el desayuno con tostadas de aceite temprano hasta la cena con carne o pescado a la brasa, cada comida es una oportunidad para conectar con la cocina de siempre, cuidada y profundamente auténtica. Una propuesta ideal para quienes buscan desconectar completamente, disfrutar del entorno natural y reencontrarse con los sabores puros de la tradición serrana.

CONDICIONES

- Es necesario reservar con antelación.
- Cancelaciones y modificaciones a consultar con el establecimiento.
- Experiencia sujeta a disponibilidad.
- Posibilidad de adaptar menús ante intolerancias o alergias alimentarias (previa comunicación).
- El uso de la piscina está limitado a verano.

RECOMENDACIONES:

- Se recomienda confirmar horarios de comidas en el momento de la reserva.
- Experiencia recomendable para parejas, familias o pequeños grupos

INCLUYE:

- Una noche de alojamiento en pensión completa.
- Desayuno tradicional con tostadas de AOVE "Almia" temprano (variedad picual de cosecha propia), tomate, jamón ibérico gran reserva al corte, queso artesanal y otros productos locales y de proximidad.
- Almuerzo con plato del día andaluz.
- Cena con tomate ecológico y carne o pescado a la brasa.
- Atención personalizada durante la estancia.

CONTACTO PARA RESERVAS

📍 Llanos Estación de Cabra, s/n, Cabra del Santo Cristo

☎ 953 12 04 02

🌐 www.complejovergilia.es

✉ joseestaciondecabra@gmail.com

Desde
130€

OLEOTURISMO ENTRE OLIVOS: *ruta, cata y sabores del campo*

Complejo Vergilia

Sumérgete en el universo del aceite de oliva virgen extra a través de una experiencia de oleoturismo auténtica en plena finca de olivos de Sierra Mágina. La actividad comienza con una ruta guiada por el olivar, donde conocerás de primera mano el cultivo del olivo, el paisaje agrícola único y el valor cultural del aceite en este territorio jiennense. Durante el recorrido, tendrás la posibilidad de adoptar un olivo propio, creando un vínculo emocional especial con el entorno y su producto estrella. La experiencia continúa con una degustación de aceite temprano, aprendiendo a identificar aromas, sabores y matices característicos paso a paso. Finaliza con un desayuno o comida campera en la propia finca, disfrutando con calma de la conexión con la tierra y el origen del aceite en su hábitat natural.

CONDICIONES

- Cancelaciones y modificaciones a consultar con el establecimiento.
- Experiencia sujeta a disponibilidad y condiciones meteorológicas.
- Actividad dirigida a grupos.
- Posibilidad de adaptar el menú ante intolerancias o alergias (previa comunicación).
- Máximo de 10 personas.

RECOMENDACIONES:

- Se recomienda ropa y calzado cómodo para actividad al aire libre.

INCLUYE:

- Ruta guiada por finca de olivos.
- Explicación del cultivo del olivo y del proceso de elaboración del aceite.
- Degustación de AOVE temprano "Almia" (variedad picual de cosecha propia), acompañado de pan de origen local y embutido de proximidad.
- Desayuno o comida campera en la propia finca.
- Acompañamiento durante la experiencia.
- Opción de adopción de un olivo.

CONTACTO PARA RESERVAS

📍 Llanos Estación de Cabra, s/n, Cabra del Santo Cristo

☎ 953 12 04 02

🌐 www.complejovergilia.es

✉ joseestaciondecabra@gmail.com

Desde
60€

ESCAPADA CON SABOR A VINO: ALOJAMIENTO RURAL *y cata artesanal en viñedo*

Alojamiento Loma Alta

Descubre el corazón de Sierra Mágina alojándote en el Alojamiento Rural Loma Alta situado en Cambil. Con capacidad máxima hasta 14 personas, nuestro alojamiento es ideal para disfrutar de un entorno natural privilegiado. No solo podrás descubrir nuestras rutas y calles sino que tendrás la oportunidad de visitar la bodega local Casería Los Alfarjes, recorrer su viñedo y conocer de primera mano el proceso de cultivo y la elaboración de su vino. Además, podrás disfrutar de una cata de sus vinos artesanales, acompañada de una variedad de tapas elaboradas con productos de la zona. Una experiencia en la que podrás disfrutar con los tuyos de todo lo que Cambil puede ofrecer.

CONDICIONES

- Estancia mínima de 2 noches. Máximo de 14 personas (ampliable con camas supletorias).
- El alojamiento se reserva en modalidad completa.
- Precio ajustable según número de participantes y temporada.
- Posibilidad de contratar solo alojamiento sin actividad.

RECOMENDACIONES:

- Se recomienda consultar disponibilidad previamente con el establecimiento.

INCLUYE:

- Dos noches de alojamiento y desayuno.
- Detalle de bienvenida.
- Visita guiada a la bodega Casería Los Alfarjes.
- Explicación del proceso de cultivo y elaboración del vino y visita al viñedo.
- Degustación de vinos artesanales y tapas.

CONTACTO PARA RESERVAS

📍 MCRP+6H, Cambil

☎ 630 650 220

🌐 www.alojamientoturisticojolomaalta.com

✉ alojamientoloma_alta@hotmail.com

Desde
790€

ENTRE VIÑEDOS Y VINOS: *visita y cata en* *Casería Los Alfarjes*

Casería los Alfarjes - Viñedos y Bodega

Esta experiencia ofrece una aproximación directa y auténtica al mundo del vino a través de una visita guiada a Casería Los Alfarjes, de la mano de un viticultor profesional. Durante aproximadamente una hora y media, recorrerás la plantación de la vid y las instalaciones de la bodega, conociendo de primera mano el ciclo completo del viñedo, desde el trabajo en campo y la vendimia hasta el proceso de elaboración del vino. La experiencia pone el acento en el conocimiento técnico, el respeto por el territorio y la producción a pequeña escala, permitiéndote comprender cómo el paisaje, el clima y el trabajo del viticultor influyen en el resultado final. La visita concluye con una degustación de vinos, que conecta la explicación previa con la experiencia sensorial y el disfrute del producto.

CONDICIONES

- La visita a la bodega se realiza únicamente con reserva previa.
- El precio de la visita guiada (sin cata) son 10€.
- Mínimo de 6 personas.

INCLUYE:

- Visita guiada a la plantación de la vid y a las instalaciones de la bodega.
- Explicación del proceso de cultivo de la vid y elaboración del vino.
- Introducción a la filosofía y características del proyecto vitivinícola.
- Degustación de vinos elaborados en la bodega acompañada de una tapa.
- Acompañamiento personalizado durante toda la experiencia.

CONTACTO PARA RESERVAS

📍 Calle Carretera, 6, Cambil

☎ 645 924 887

✉ alfarjes@telefonica.net

Desde
18€

GANADERO/A POR UN DÍA: *el origen del queso artesanal*

El sueño de la Dehesa - Explotación Ganadera Marín

¿Alguna vez te has preguntado cómo es una ganadería por dentro y cómo se organiza el día a día en ella? Esta experiencia te invita a adentrarte en una explotación ganadera de 700 cabezas en Sierra Mágina y a descubrir, paso a paso, el vínculo entre la tierra, los animales y un producto único nacido de la dehesa.

Durante la visita conocerás de cerca el funcionamiento de la granja y aprenderás cómo se cuida el rebaño. Se trata de un recorrido cercano y participativo que pone en valor el bienestar animal, la tradición ganadera y la presentación de nuestra marca de rulo de cabra exclusiva de la explotación, "Sueño de la Dehesa".

La experiencia se completa con una degustación guiada de queso artesanal, donde sabores, aromas y texturas cuentan la historia del paisaje que lo rodea. Una propuesta auténtica para conectar con el mundo rural, descubrir el origen de lo que comemos y vivir Sierra Mágina desde dentro.

CONDICIONES

- Es necesario reservar con tres días de antelación.
- Cancelación gratuita con 1 día de antelación.

INCLUYE:

- Visita a la explotación ganadera.
- Demostración del trabajo ganadero.
- Degustación del queso artesanal.

CONTACTO PARA RESERVAS

📍 Crta Córdoba-Almería s/n, Huelma

☎ 675 769 148

✉ chusmarinhuelma@gmail.com

Desde
5€

RUTA MICOLÓGICA Y *taller de cultivo en el corazón de Mágina*

CEA El Acebuche

Descubre el fascinante mundo de los hongos en el Parque Natural Sierra Mágina a través de una jornada que combina naturaleza, aprendizaje y experiencia práctica. La actividad comienza en el centro de visitantes Mata-Bejid, donde conocerás los valores naturales, culturales y etnográficos del entorno. A continuación, recorrerás el sendero de Gibrálberca en una ruta micológica de baja dificultad, identificando especies y comprendiendo su papel en el ecosistema. Tras la recolección, participarás en una sesión de identificación. La experiencia se completa con un taller de cultivo de hongos en el área recreativa del Peralejo.

CONDICIONES

- Reserva previa obligatoria.
- Precio variable según tamaño del grupo.
- Pago del 50% para confirmar la reserva y resto 24 h antes.
- Grupos de 4 a 20 personas.
- En caso de condiciones meteorológicas adversas, se podrá cambiar la fecha o proceder a la devolución íntegra.
- Actividad sujeta a temporada micológica.

RECOMENDACIONES:

- Llevar ropa de abrigo e impermeable.
- Calzado cómodo y cerrado.
- Llevar cesta o bolsa de malla y navaja.

INCLUYE:

- Servicio de guía e intérprete. Micólogo y educador ambiental.
- Seguros de responsabilidad civil y accidentes.
- Desayuno con productos locales y/o Degusta Jaén.
- Materiales didácticos para la interpretación: Guías micológicas, fichas, ilustraciones y material necesario para la ruta y taller de cultivo de hongos.

CONTACTO PARA RESERVAS

📍 C.E.A«El Acebuche» Garcéz – Torredelcampo

☎ 665 839 350

🌐 www.ceaelacebuche.com

✉ cea.elacebuche@hotmail.es

Desde
35€

DESCUBRE UNA CULTURA MILENARIA

Oleoexperiencia Premium

Tierras de Jaén Olive Oil

A los pies de Sierra Mágina en Huelma (Jaén), se alza el histórico Cortijo Las Huertas, una almazara del siglo XIX que guarda la esencia del olivar andaluz: un legado vivo de cinco generaciones dedicadas a extraer el auténtico "oro líquido" del Mediterráneo. La experiencia comienza con una bienvenida personalizada en la explanada rodeada de olivos centenarios, iniciando un viaje por la cultura del aceite, su rol en la dieta mediterránea y su valor gastronómico. Acompañados por un experto, recorreremos el molino hidráulico de 1941 para entender la tradición, luego la almazara moderna con tecnología de vanguardia, la bodega y la planta de envasado de ediciones limitadas. Culmina con una cata guiada privada en "AOVELab" de aceites premium de Tierras de Jaén, armonizada con aperitivos andaluces, descubriendo maridajes y matices exclusivos.

CONDICIONES

- Mínimo de 2 personas.
- Consultar condiciones para grupos con el establecimiento.

RECOMENDACIONES:

- Se recomienda llevar ropa y calzado cómodo para pasear por el campo.
- Se recomienda una actitud participativa durante la experiencia.

INCLUYE:

- Visita guiada a molino hidráulico de 1941.
- Visita guiada a almazara moderna.
- Visita guiada a planta de envasado automática.
- Aperitivo gastronómico típico andaluz.
- Degustación de nuestros productos con AOVE.
- Conoce nuestra tienda de oleoexperiencias y "AOVELab".

CONTACTO PARA RESERVAS

📍 Ctra. A-401 km.49, Huelma

☎ 953 390 155

🌐 www.tierrasdejaen.com

✉ info@thuelma.es

Desde
35€

APRENDE A HACER *recetas típicas de Andalucía - familiar*

Tierras de Jaén Olive Oil

Conoce a través de esta experiencia los productos y recetas típicas de Andalucía, en un ambiente natural y en el espacio singular de un molino de aceite de principios del siglo XX. Comenzamos con una introducción al mundo y la cultura del aceite de oliva en la explanada del Cortijo Las Huertas. Luego pasamos a conocer los antiguos sistemas de producción en nuestro molino hidráulico de 1941, y continuamos con las nuevas instalaciones de la almazara, viendo las diferencias entre el sistema antiguo y la tecnología moderna de extracción, tipos de aceite, subproductos. Pasamos a la bodega y la planta de envasado. A continuación, recolectas productos de nuestro huerto ecológico y secundarios del olivar para aprender a hacer una receta típica andaluza. ¡Sumérgete en el pasado y presente de una familia olivarera, conociendo la gastronomía andaluza del sur de Europa!

CONDICIONES

- Mínimo de 4 personas.
- Consultar condiciones para grupos y escolares con el establecimiento.
- Actividad sujeta a temporada (recolección en verano).

RECOMENDACIONES:

- Se recomienda llevar ropa y calzado cómodo para pasear por el campo.
- Se recomienda una actitud participativa durante la experiencia.

INCLUYE:

- Visita guiada a molino hidráulico de 1941.
- Visita guiada a almazara moderna.
- Recolección productos en huerto ecológico y productos de temporada en campo (Solo en temporada).
- Degustación de nuestros productos con AOVE.
- Haz una receta típica andaluza en nuestro «AOVELab».

CONTACTO PARA RESERVAS

📍 Ctra. A-401 km.49, Huelma

☎ 953 390 155

🌐 www.tierrasdejaen.com

✉ info@thuelma.es

Desde
40€

UN ALIMENTO SALUDABLE, *una vida más plena - Premium*

Tierras de Jaén Olive Oil

Te invitamos a conocer de primera mano el proceso del aceite de oliva y a sumergirte en la cultura del aceite con una experiencia de sensaciones a través de la cata. Comenzamos con una introducción al mundo y la cultura del aceite de oliva en la explanada del Cortijo Las Huertas. A continuación, exploramos los antiguos sistemas de producción en nuestro molino hidráulico de 1941, y seguimos con las nuevas instalaciones de la almazara, destacando las diferencias entre el sistema antiguo y la tecnología moderna de extracción, tipos de aceite, subproductos. Pasamos a la bodega y la planta automática de envasado. Para culminar, ponemos en práctica lo aprendido con nociones básicas de cata de distintos aceites: diferencias entre calidades, atributos, defectos, mitos y leyendas. En el ambiente único de nuestro AOVELab, ¡vuélvete un experto catador abriendo todos los sentidos a los aceites de oliva!

CONDICIONES

- Mínimo de 2 personas.
- Consultar condiciones para grupos con el establecimiento.

RECOMENDACIONES:

- Se recomienda llevar ropa y calzado cómodo para pasear por el campo.
- Se recomienda una actitud participativa durante la experiencia.

INCLUYE:

- Visita guiada a molino hidráulico de 1941.
- Visita guiada a almazara moderna.
- Cata en molino de principios del siglo XX.
- Degustación de nuestros productos con AOVE.
- Conoce nuestra tienda de oleoexperiencias y "AOVELab".

CONTACTO PARA RESERVAS

📍 Ctra. A-401 km.49, Huelma

☎ 953 390 155

🌐 www.tierrasdejaen.com

✉ info@thuelma.es

Desde
25€

SUEÑA Y VIAJA AL PASADO

Oleoaventuras

Tierras de Jaén Olive Oil

Vive el aceite de oliva en su origen, rodeado de olivares centenarios y paisajes que cuentan la historia de la sierra. Esta experiencia combina tradición, conocimiento y gastronomía en un recorrido completo por la cultura oleícola.

Comenzamos con una introducción al mundo del aceite en la explanada del Cortijo Las Huertas. A continuación, exploramos los sistemas tradicionales en un molino hidráulico de 1941 y avanzamos hacia las instalaciones actuales de la almazara, donde descubrimos la evolución de los procesos de extracción, los tipos de aceite y sus subproductos.

La visita continúa por la bodega y la planta de envasado, para después dar un paseo entre olivares mientras se explica el calendario agrícola y las claves del cultivo. El recorrido culmina en una finca de olivos centenarios, donde disfrutar de un picnic con productos típicos andaluces bajo la sombra de árboles milenarios.

CONDICIONES

- Mínimo de 4 personas.
- Consultar condiciones para grupos y escolares con el establecimiento.

RECOMENDACIONES:

- Se recomienda llevar ropa y calzado cómodo para pasear por el campo.
- Se recomienda una actitud participativa durante la experiencia.

INCLUYE:

- Visita guiada a molino hidráulico de 1941.
- Visita guiada a almazara moderna.
- Visita guiada a bodega y envasadora.
- Picnic en olivar centenario.
- Degustación de nuestros productos con AOVE.
- Conoce nuestra tienda de oleoexperiencias y "AOVELab".

CONTACTO PARA RESERVAS

📍 Ctra. A-401 km.49, Huelma

☎ 953 390 155

🌐 www.tierrasdejaen.com

✉ info@thuelma.es

Desde
35€

DE LA CULTURA A LA AVENTURA *Oleoaventuras*

Tierras de Jaén Olive Oil

Te invitamos a conocer de primera mano el proceso del aceite de oliva, desde el árbol hasta la botella, remangándote para ser aceitunero por un día. Comenzamos con una introducción al mundo y la cultura del aceite de oliva en la explanada del Cortijo Las Huertas. Cogemos herramientas y paseamos al olivar para recolectar aceituna directamente del árbol, aprendiendo tipos de plantaciones, variedades de olivo, recogida tradicional y moderna, y limpieza del fruto. Luego exploramos los antiguos sistemas en el molino hidráulico de 1941, y las nuevas instalaciones de la almazara con diferencias entre sistemas, tecnología moderna, tipos de aceite y subproductos. Finalmente recorreremos la bodega y la planta de envasado para completar el proceso. ¡Involúcrate en la cultura, recolección, limpieza y producción del aceite en una mañana auténtica e inolvidable!

CONDICIONES

- Mínimo de 4 personas.
- Consultar condiciones para grupos y escolares con el establecimiento.
- Actividad disponible únicamente en temporada de recolección de aceituna (consultar).
- Duración aproximada de 2,5 horas.

RECOMENDACIONES:

- Se recomienda llevar ropa y calzado cómodo para pasear por el campo.
- Se recomienda una actitud participativa durante la experiencia.

INCLUYE:

- Visita guiada a molino hidráulico de 1941.
- Visita guiada a almazara moderna.
- Visita guiada a bodega y envasadora.
- Paseo por olivar y recolección de aceituna en nuestras fincas.
- Degustación de nuestros productos con AOVE.
- Conoce nuestra tienda de oleoexperiencias y "AOVELab".

CONTACTO PARA RESERVAS

📍 Ctra. A-401 km.49, Huelma

☎ 953 390 155

🌐 www.tierrasdejaen.com

✉ info@thuelma.es

Desde
35€

DE LA CULTURA A LA AVENTURA - EXTENDIDO

Oleoaventuras

Tierras de Jaén Olive Oil

Adéntate en el mundo del aceite de oliva a través de una experiencia completa que te permitirá vivir el proceso desde dentro. La jornada comienza en el Cortijo Las Huertas con una introducción a la cultura oleícola, para después trasladarte al olivar y recolectar aceituna directamente del árbol, conociendo las variedades, los sistemas de cultivo y las técnicas tradicionales y actuales de recogida. A lo largo del recorrido descubrirás también los procesos de elaboración visitando el molino hidráulico y la almazara, comprendiendo la evolución de la producción del aceite. La experiencia se desarrolla de forma pausada, incorporando momentos para conectar con el entorno, recoger productos de temporada y participar en la elaboración de una receta en un auténtico cortijo andaluz.

La jornada finaliza con una degustación de productos elaborados con AOVE y la visita al espacio "AOVELab", en una propuesta que invita no solo a conocer, sino también a experimentar y saborear la esencia del olivar.

CONDICIONES

- Mínimo de 2 personas.
- Actividad sujeta a temporada (recolección en verano).
- Consultar precio para grupos.
- Duración aproximada de 5 horas.

RECOMENDACIONES:

- Se recomienda llevar ropa y calzado cómodo para pasear por el campo.
- Se recomienda una actitud participativa durante la experiencia.

INCLUYE:

- Visita guiada a molino hidráulico de 1941.
- Visita guiada a almazara moderna.
- Recolección de productos en huerto ecológico y productos de temporada en campo (Solo en temporada).
- Realización de receta en cortijo andaluz con la familia.
- Degustación de nuestros productos con AOVE.
- Conoce nuestra tienda de experiencias «AOVELab».

CONTACTO PARA RESERVAS

📍 Ctra. A-401 km.49, Huelma

☎ 953 390 155

🌐 www.tierrasdejaen.com

✉ info@thuelma.es

Desde
130€

SABORES DE MÁGINA: *Menú degustación con AOVE Oro de Cánava*

Restaurante Mirador de Mágina

En el Mesón El Mirador de Mágina, corazón de la sierra jiennense, se despliega una experiencia gastronómica que homenajea el producto local y el AOVE Oro de Cánava de Jimena. Cada plato del menú degustación, tejido con ingredientes de proximidad, corona este aceite virgen extra como hilo conductor sutil desde entrantes hasta postres. Descubre sabores tradicionales de Sierra Mágina reinterpretados con mimo, donde la cultura del olivar cobra vida en presentaciones elegantes y texturas que despiertan el paladar. Una invitación sensorial a valorar la cocina ancestral de Jaén, fusionando tradición, paisaje y riqueza culinaria en una sinfonía de matices inolvidables.

CONDICIONES

- Es necesario reservar con al menos 2 días de antelación.
- Mínimo de 2 personas y máximo de 60 personas.

RECOMENDACIONES:

- Se recomienda puntualidad.
- Se recomienda llevar ropa adecuada según la época del año.
- Se recomienda informar previamente sobre alergias o intolerancias alimentarias.
- Dispone de aparcamiento gratuito y espacio para bicicletas.

INCLUYE:

- Menú degustación elaborado con producto local de Sierra Mágina.
- Degustación inicial de aceite de oliva virgen extra con pan artesano.
- Selección de platos representativos de la cocina tradicional de la comarca.
- Postre y Café.

CONTACTO PARA RESERVAS

📍 Crta Mancha Real - Cazorla Km 17, Jimena

☎ 953 92 29 59

🌐 <https://goo.su/jmd248c>

✉ jtcanova@hotmail.com

Desde
43€



AOVE *sabor a sierra*

SCA Nuestra Sra de los Remedios - Oro de Cánava

En esta vida tan complicada y rápida aún quedan lugares donde el tiempo parece ir a otro ritmo, rodeado de olivos centenarios, aire limpio y noches relucientes de estrellas en Sierra Mágina. Ahí nos encontramos nosotros, realizando un trabajo de toda la vida como es la fabricación de aceite de oliva, un aceite especial ya simplemente por estar donde están nuestros olivos. Conoce cómo es la fabricación del aceite de oliva desde el agricultor de este fruto sin el cual no podríamos tener este gran producto, hasta las fases de todo el proceso de extracción del aceite, y verás cómo de algo tan simple se puede obtener algo tan excelente. Culminaremos esta visita tan especial con una cata donde simplemente con tus sentidos sabrás ya diferenciar lo bueno de lo malo. Solo, en familia, con amigos o compañeros será algo que recordarás y disfrutarás el resto de tu vida.

CONDICIONES

- Es necesario reservar con antelación.
- Cancelación gratuita con 24 horas de antelación.
- Indicar alergias o intolerancias.
- Cerrado fines de semana y festivos.

RECOMENDACIONES:

- Los meses de la recolección de aceituna son en los que se ve todo el proceso en funcionamiento y comprenden octubre, para la realización del cosecha temprana, y los meses de noviembre a enero.

INCLUYE:

- Visita guiada a las instalaciones. Patio de recepción, almazara, bodega, envasadora y tienda.
- Explicación del proceso de producción del aceite de oliva.
- Cata sensorial de aceites.

CONTACTO PARA RESERVAS

📍 Crta Mancha Real - Cazorra, Km 16.800, Jimena

☎ 953 357 437

🌐 www.orodecanava.com

✉ scaremedios@orodecanava.com

Desde
15€

ENTRE SABORES DE *nuestra tierra.*

Restaurante el Manchego

La gastronomía que te envuelve en el Restaurante El Manchego de La Cerradura no es casual: hereda la misma tradición que dio vida al camino, con platos tejidos de productos locales, recetas transmitidas generación tras generación y sabores que palpitan como la identidad del territorio jiennense. Porque la historia no solo perdura en la piedra, sino que se mantiene viva en cada bocado de esta cocina casera. Aquí, ingredientes del entorno se transforman en entrantes sencillos que evocan la mesa familiar, platos inspirados en la tierra fértil y especialidades ganaderas ligadas a Sierra Mágina. El menú que acompaña la experiencia reúne lo más representativo: sabores que conectan con la memoria culinaria de Jaén, invitándote a sentir la esencia auténtica de la sierra en cada matiz. Una propuesta que arraiga en el alma rural, donde tradición y paisaje se funden para despertar los sentidos.

CONDICIONES

- Es necesario reservar al menos con un día de antelación.
- Indicar alérgenos e intolerancias alimentarias previamente.
- Mínimo de 2 personas.

RECOMENDACIONES:

- Se recomienda informar previamente sobre alergias o intolerancias alimentarias.

INCLUYE:

- Menú "Sabores de Nuestra Tierra" (3 entrantes, 4 primeros y 4 segundos a elegir; postre a elegir).
- Una bebida y pan incluidos.

CONTACTO PARA RESERVAS

📍 Crta Bailén – Motril, km. 55, La Cerradura

☎ 616 56 88 15

✉ auvalgaeu@gmail.com

Desde
40€

DEL OLIVAR A LA ALMAZARA: *la experiencia LarvaOliva*

Un olivo - Larvaoliva

Adéntrate en la almazara familiar LarvaOliva y vive una experiencia única para descubrir, de primera mano, el proceso completo de elaboración del aceite de oliva virgen extra. Desde la llegada de la aceituna hasta su extracción y conservación, conocerás cada etapa que da vida a este producto tan emblemático del territorio. A lo largo del recorrido, se desvelan las técnicas tradicionales y modernas, así como los aromas y matices que caracterizan a un aceite de máxima calidad. Además, la experiencia incluye una demostración práctica que te permitirá apreciar y entender las diferencias entre el aceite de oliva virgen extra y otros tipos de aceite, aprendiendo a reconocer sus cualidades únicas.

CONDICIONES

- Es necesario reservar con al menos 5 días de antelación.
- Cancelación con al menos 24 horas de antelación.
- Mínimo de 4 personas y máximo de 10 personas.
- En caso de compra de aceite igual o superior a 250 €, la visita será gratuita.
- Para grupos inferiores a 4 personas, consultar disponibilidad.
- La actividad es gratuita para niños menores de 10 años.

RECOMENDACIONES

- Se recomienda llevar calzado y ropa cómoda o deportiva.

INCLUYE:

- Visita guiada a la almazara LarvaOliva.
- Degustación guiada de aceite premium ecológico.

CONTACTO PARA RESERVAS

📍 Crta de Larva s/n, km.9 – Almazara LarvaOliva, Larva

☎ 953 587 180

🌐 www.unolivo.com

✉ info@unolivo.com

Desde
4€

SABORES Y VIDA RURAL *en el Cortijo* *Pintarré*

Pintarré Bio

Disfruta de una experiencia en el Cortijo Pintarré, donde tradición y naturaleza se unen en un entorno lleno de vida y autenticidad rural. Durante la visita guiada, recorrerás la finca y conocerás un sistema de agricultura regenerativa tradicional, rodeado de una rica biodiversidad que define el paisaje. Participarás en una degustación de aceite de oliva y productos artesanos como mermeladas y chocolate, junto a una explicación detallada del proceso apícola con cata de miel, propóleo y polen fresco. La experiencia se completa con un taller práctico de construcción de cajas nido para aves, una actividad sostenible que podrás llevarte como recuerdo de una jornada auténtica en el campo.

CONDICIONES

- Es necesario reservar con 5 días de antelación.
- Cancelación gratuita con 72 horas de antelación.
- Indicar alérgenos e intolerancias alimentarias previamente.
- Mínimo de 10 personas y un máximo de 60 personas (en este caso, se establecen dos turnos de 30 personas, realizando cada uno de ellos una actividad diferente de forma rotativa).

RECOMENDACIONES:

- Se recomienda ropa y calzado cómodo, así como sombrero.

INCLUYE:

- Visita guiada a la finca del Cortijo Pintarré.
- Degustación de aceite de oliva y productos vinculados, como mermelada y chocolate.
- Degustación de productos de apicultura, como miel, propóleo y polen fresco, junto a una explicación del proceso apícola.
- Taller de cajas nido para aves (incluye la caja nido construida).

CONTACTO PARA RESERVAS

📍 C/ América, 8, Mancha Real

☎ 602 72 94 66

🌐 www.campoantano.com

✉ info@campoantano.com

Desde
20€

TRADICIÓN, SABORES *y colmenas en* *Cortijo Pintarré*

Pintarré Bio

Vive una experiencia única en el Cortijo Pintarré, donde tradición y naturaleza se combinan en un entorno lleno de vida rural y biodiversidad sorprendente. Durante la visita guiada, recorrerás la finca y descubrirás un sistema de agricultura regenerativa tradicional que respeta el entorno. Disfrutarás de una degustación de aceite de oliva y productos artesanos como mermeladas y chocolate, junto con los secretos de la apicultura: explicación del proceso y cata de miel, propóleo y polen fresco. La experiencia se completa con un taller de iniciación a la apicultura, equipado para observar las colmenas y aprender cómo trabajan las abejas, en una jornada sensorial y enriquecedora en plena naturaleza.

CONDICIONES

- Es necesario reservar con un mínimo de 5 días de antelación.
- Cancelación gratuita con 72 horas de antelación.
- Indicar alérgenos e intolerancias alimentarias previamente.
- Mínimo de 10 personas y un máximo de 60 personas (en este caso, se establecen dos turnos de 30 personas, realizando cada uno de ellos una actividad diferente de forma rotativa).

RECOMENDACIONES:

- Se recomienda ropa y calzado cómodo (tipo bota cerrada para el taller de apicultura), así como sombrero.

INCLUYE:

- Visita guiada a la finca del Cortijo Pintarré.
- Degustación de aceite de oliva y productos vinculados, como mermelada y chocolate.
- Degustación de productos de apicultura, como miel, propóleo y polen fresco, junto a una explicación del proceso apícola.
- Taller de iniciación a la apicultura. Se suministra traje completo, peto, blusón, guantes y polainas, y se devolverán a la empresa al finalizar la actividad.

CONTACTO PARA RESERVAS

📍 C/ América, 8, Mancha Real

☎ 602 72 94 66

🌐 www.campoantano.com

✉ info@campoantano.com

Desde
25€

DESCUBRE NUESTRA *pasión, paso a paso*

Aceites Melgarejo

Nuestra visita se articula en tres momentos cuidadosamente diseñados para vivir el aceite con los cinco sentidos. Comenzamos con una presentación que nos acerca a la historia y trayectoria de Melgarejo, situando al visitante en el origen de esta experiencia. En el patio, descubrimos el fruto y explicamos el proceso de recogida de la aceituna y su recepción, entendiendo la importancia de cada detalle desde el campo hasta la almazara. A continuación, nos adentramos en la fábrica, donde el aceite cobra vida, recorriendo paso a paso las fases de molturación, batido, extracción, envasado y almacenamiento, y desvelando cómo tradición y tecnología se unen para obtener un aceite de máxima calidad. Para finalizar, llega el momento más esperado: la degustación y cata, la mejor forma de aprender a reconocer y diferenciar los aceites a través de nuestras propias variedades. Guiados en una experiencia sensorial, descubrirás los principios básicos del análisis del aceite mediante sus aromas y sabores, aprendiendo a apreciar cada matiz.

CONDICIONES

- Cancelación gratuita hasta 48 horas antes de la visita. Para cancelación con menor tiempo, devolución del 50% del importe abonado.
- La empresa se reserva el derecho de alterar o cancelar los horarios de las visitas establecidas.
- El precio para niños menores de 6 años es de 15 €.
- El precio de grupo mayor de 15 personas es de 15 € por persona.
- Mínimo de 2 personas y un máximo de 15 personas para realizar la experiencia. Para grupos de mayor número de personas, consultar disponibilidad con el establecimiento.

INCLUYE:

- Introducción a la historia de Aceites Melgarejo.
- Visita guiada a almazara.
- Degustación y cata de aceites.

CONTACTO PARA RESERVAS

📍 Cam. Real s/n, Pegalajar

☎ 953 36 10 81

🌐 www.aceites-melgarejo.com

✉ info@aceites-melgarejo.com

Desde
20€

UN LUJO PARA EL *paladar, la perfección sí existe*

Aceites Melgarejo

La experiencia se desarrolla a lo largo de tres etapas que invitan a descubrir el aceite desde su origen hasta su disfrute final. La visita comienza con una introducción a la historia y filosofía de Melgarejo, donde el visitante se sitúa en el contexto de la marca y su vinculación con el territorio. En el patio, se explica el proceso de recolección de la aceituna y su llegada a la almazara, poniendo el acento en el cuidado del fruto desde el primer momento. El recorrido continúa en el interior de la fábrica, un espacio donde tradición y tecnología trabajan de la mano. Aquí se muestran las distintas fases de producción del aceite: molturación, batido, extracción, envasado y conservación, permitiendo comprender cómo se obtiene un producto de alta calidad. La visita concluye con una cata guiada de aceites, enriquecida con un maridaje de productos seleccionados de Aceites Melgarejo. A través de esta experiencia sensorial, los asistentes aprenderán a identificar aromas y sabores, conociendo las claves básicas del análisis sensorial y las diferencias entre variedades.

CONDICIONES

- Cancelación gratuita hasta 48 horas antes de la visita. Para cancelación con menor tiempo, devolución del 50% del importe abonado.
- La empresa se reserva el derecho de alterar y/o cancelar los horarios de las visitas establecidas.
- Indicar posibles alérgenos o intolerancias.
- El precio para niños menores de 6 años y grupos mayores de 15 personas es de 20€.
- Mínimo de 2 personas y un máximo de 15 personas para realizar la experiencia.
- Para grupos de mayor número de personas, consultar disponibilidad.

INCLUYE:

- Introducción a la historia de Aceites Melgarejo.
- Visita guiada a almazara.
- Degustación y cata de productos locales.

CONTACTO PARA RESERVAS

📍 Cam. Real s/n, Pegalajar

☎ 953 36 10 81

🌐 www.aceites-melgarejo.com

✉ info@aceites-melgarejo.com

Desde
25€

DESCUBRE UN OLIVAR *más que ecológico* *en Sierra Mágina*

Agropecuaria El Puerto SL / Aceites La Casona

Descubre nuestro olivar ecológico en plena Sierra Mágina y sumérgete en un modelo sostenible basado en la economía circular, donde cada recurso se aprovecha para regenerar el suelo, reconocido como el mejor en los premios Soil Olive. Una filosofía que refleja nuestro compromiso: "mucho más que ecológico". La visita continúa en nuestra almazara, situada en la propia finca, donde conocerás el proceso completo de elaboración del aceite de oliva premium, desde la recolección hasta su envasado mediante métodos exclusivamente mecánicos. La experiencia finaliza con una cata guiada de nuestro AOVE "La Casona", donde aprenderás a identificar las cualidades que distinguen a un auténtico aceite de oliva virgen extra.

CONDICIONES

- Es necesario reservar con 48 horas de antelación.
- La hora del inicio de la actividad se acordará entre los clientes y la empresa.

RECOMENDACIONES:

- Se recomienda llevar ropa y calzado cómodo.
- Para llegar a la misma finca es recomendable un vehículo con tracción a las 4 ruedas o por lo menos que no sea muy bajo. De no ser así se acordaría una recogida en Pegalajar o Mancha Real de los visitantes.

INCLUYE:

- Visita guiada al olivar y la almazara.
- Cata y degustación de AOVES.

CONTACTO PARA RESERVAS

📍 Camino del Puerto s/n, Pegalajar

☎ 687 480 889

🌐 www.aceiteecologicolacasona.com

✉ aceiteslacasona@gmail.com

Desde
10€

SIERRA MÁGINA CON SABOR A ACEITE, *vive la tradición rural*

Casa Rural Arenaria

Sumérgete en la esencia del interior de Jaén con una escapada en Casa Rural Arenaria, ubicada en el tranquilo pueblo de Torres, a las puertas de la Sierra Mágina. Un entorno de naturaleza, tradición y extensos olivares que invita a desconectar y disfrutar del ritmo pausado de la vida rural. La experiencia alojamiento con media pensión, donde podrás degustar platos elaborados con productos de proximidad (km0), reflejo de la cocina local y de los sabores auténticos de la zona. Como parte de la experiencia, realizarás una visita a la almazara Señorío de Camarasa, donde conocerás el proceso de elaboración del aceite de oliva virgen extra y participarás en una cata de aceites para descubrir sus aromas, sabores y matices. Una propuesta perfecta para descansar, conocer la cultura del aceite y disfrutar de la esencia del olivar jiennense.

CONDICIONES

- Es necesario reservar con al menos una semana de antelación.
- Pago del 25% del importe total en el momento de la reserva.
- Mínimo de 2 personas y máximo de 12 personas.
- La media pensión incluye desayuno y cena (posibilidad de modificar previa comunicación).

RECOMENDACIONES:

- Se recomienda llevar ropa y calzado cómodo.
- Se recomienda informar previamente sobre alergias o intolerancias alimentarias.

INCLUYE:

- Dos noches de alojamiento en media pensión (cocina tradicional local).
- Visita a almazara Señorío de Camarasa.
- Cata de aceites.

CONTACTO PARA RESERVAS

📍 Cam. de la Ladera, s/n, Torres

☎ 678 46 85 88

🌐 www.casaruralarenaria.com

✉ casaruralarenaria@gmail.com

Desde
117,5€

ENTRE ABEJAS Y OLIVARES: *escapada rural con sabor a miel*

Casa Rural Arenaria

Descubre una experiencia única en Casa Rural Arenaria, enclavada en el encantador pueblo de Torres (Jaén), a los pies de Sierra Mágina, donde la naturaleza invita a desconectar por completo. Imagina llegar y sumergirte en una noche de alojamiento con media pensión, saboreando platos caseros elaborados con productos km0 que capturan la esencia gastronómica local. Al día siguiente, adéntrate en el mundo de las abejas mediante una actividad de apiturismo auténtica: conocerás de cerca su labor incansable y el proceso mágico de producción de la miel, rodeado de olivares centenarios y aire puro. La jornada culmina con una cata sensorial de distintas mieles, donde aromas dulces, texturas suaves y matices únicos despiertan los sentidos, tejiendo una conexión profunda con la tradición serrana. Una escapada ideal que une descanso, naturaleza y sabores ancestrales para vivir la auténtica alma de la sierra.

CONDICIONES

- Es necesario reservar con al menos una semana de antelación.
- Pago del 25% del importe total en el momento de la reserva.
- Cancelación gratuita hasta 7 días antes de la llegada.
- Mínimo de 2 personas y máximo de 12 personas.
- La media pensión incluye desayuno y cena (posibilidad de modificar previa comunicación).

RECOMENDACIONES:

- Llevar ropa y calzado cómodo.
- Se recomienda informar previamente sobre alergias o intolerancias alimentarias.

INCLUYE:

- Dos noches de alojamiento en media pensión (cocina tradicional local).
- Actividad de apiturismo y degustación de miel.

CONTACTO PARA RESERVAS

📍 Cam. de la Ladera, s/n, Torres

☎ 678 46 85 88

🌐 www.casaruralarenaria.com

✉ casaruralarenaria@gmail.com

Desde
117,5€

DESCANSO Y SABOR EN *el corazón de Sierra Mágina*

Casa Rural Arenaria

Disfruta de una escapada tranquila en Casa Rural Arenaria, situada en el pintoresco pueblo de Torres (Jaén), abrazada por los paisajes de Sierra Mágina y sus extensos olivares. Aquí, el tiempo se detiene, permitiendo desconectar en un refugio de aire puro y silencio profundo. La estancia ofrece una noche con media pensión, con menús que celebran productos locales km0, evocando los sabores puros y tradicionales de la zona en cada bocado reconfortante. Pasea por el pueblo encantador o los senderos de la sierra, absorbiendo la calma que impregna el entorno, y regresa para relajarte en un espacio pensado para el bienestar absoluto. Una propuesta sencilla y genuina: descanso profundo, naturaleza viva y gastronomía que arraiga en la tierra jiennense.

CONDICIONES

- Es necesario reservar con al menos una semana de antelación.
- Pago del 25% del importe total en el momento de la reserva.
- Cancelación gratuita hasta 7 días antes de la llegada.
- Mínimo de 2 personas y máximo de 12 personas.
- La media pensión incluye desayuno y cena (posibilidad de modificar previa comunicación).

RECOMENDACIONES:

- Llevar ropa y calzado cómodo.
- Se recomienda informar previamente sobre alergias o intolerancias alimentarias.

INCLUYE:

- Dos noches de alojamiento en media pensión (cocina tradicional local).
- Comida en restaurante FuenMayor.
- Recomendaciones de "Cosas que hacer en Torres y alrededores".

CONTACTO PARA RESERVAS

📍 Cam. de la Ladera, s/n, Torres

☎ 678 46 85 88

🌐 www.casaruralarenaria.com

✉ casaruralarenaria@gmail.com

Desde
127,5€

VISITA LA ALMAZARA

Señorío de Camarasa

Santa Isabel de Torres- Señorío de Camarasa

Embárcate en una visita guiada que te llevará al corazón de nuestra almazara Señorío de Camarasa, ubicada en el entorno único de Sierra Mágina. Comenzamos en una finca de olivar cercana, donde podrás sentir la tierra bajo tus pies, conocer de cerca los majestuosos árboles centenarios y entender el cuidado meticuloso que hay detrás de cada cosecha, desde el cultivo hasta la recolección. Este recorrido te sumerge en la tradición olivarera local, destacando la conexión entre el campo y el producto final. Incluye guía personal durante todo el recorrido, visita detallada al olivar con explicaciones prácticas y recorrido completo por la almazara, para vivir de cerca cómo se transforma la aceituna en aceite de oliva virgen extra.

CONDICIONES

- Es necesario reservar con al menos 2 días de antelación.
- Cancelación con devolución del 50% del importe abonado.
- Mínimo de 2 personas.

INCLUYE:

- Guía personal durante el recorrido.
- Visita a olivar y a almazara.

CONTACTO PARA RESERVAS

📍 Ctra. Jimena-Torres, KM 7,8, Torres

☎ 953 363 030

🌐 www.santaisabeldetorres.com

✉ info@santaisabeldetorres.com

Desde
6€

OLIVOS Y SABORES

Locales en Señorío de Camarasa

Santa Isabel de Torres- Señorío de Camarasa

Después de explorar el olivar, recorrerás nuestra cooperativa Señorío de Camarasa y vivirás en primera persona el apasionante viaje de la aceituna: desde su recepción tras la recolección en el campo, pasando por cada etapa clave del proceso de molienda y extracción, hasta ver cómo nace el auténtico AOVE, nuestro "oro líquido" de máxima calidad y sabor único. Esta experiencia resalta el saber artesanal y la pasión por el producto local que define nuestro territorio. Incluye guía personal durante el recorrido completo, cata de aceite guiada por nuestro personal experto, y degustación de los mejores y más singulares productos de nuestro pueblo, como quesos y embutidos que maridan perfectamente con el AOVE.

CONDICIONES

- Es necesario reservar con al menos 2 días de antelación.
- Cancelación con devolución del 50% del importe abonado.
- Mínimo de 2 personas.

RECOMENDACIONES:

- Se recomienda informar previamente sobre alergias o intolerancias alimentarias.

INCLUYE:

- Guía personal durante el recorrido.
- Cata de aceite guiada por nuestro personal, que es el encargado de la elaboración del mismo.
- Degustación de los mejores y más singulares productos de nuestro pueblo.

CONTACTO PARA RESERVAS

📍 Ctra. Jimena-Torres, KM 7,8, Torres

☎ 953 363 030

🌐 www.santaisabeldetorres.com

✉ info@santaisabeldetorres.com

Desde
20€

CONOCE Y SABOREA *Señorío de Camarasa*

Santa Isabel de Torres- Señorío de Camarasa

Te invitamos a vivir una experiencia única en nuestra almazara Señorío de Camarasa, donde descubrirás paso a paso todo el proceso de elaboración del aceite de oliva virgen extra, desde el campo hasta la botella. La visita comienza a pie de olivar, con una breve introducción entre los árboles que dan vida a nuestro producto más preciado, sintiendo la esencia del olivar jiennense. Después, recorreremos juntos la fábrica, desde la llegada de las aceitunas frescas hasta la obtención del AOVE puro, conociendo de cerca cada etapa del proceso con explicaciones detalladas. Para cerrar esta jornada sensorial, disfrutarás de una cata guiada donde degustarás la calidad excepcional de nuestros aceites, aprendiendo a reconocer aromas, sabores y diferencias con otros tipos. Incluye guía personal durante todo el recorrido, cata guiada por nuestro personal elaborador y visita completa a la almazara.

CONDICIONES

- Es necesario reservar con al menos 2 días de antelación.
- Cancelación con devolución del 50% del importe abonado.
- Mínimo de 2 personas.

INCLUYE:

- Guía personal durante el recorrido.
- Cata de aceite guiada por nuestro personal, que es el encargado de la elaboración del mismo.
- Visita a la almazara.

CONTACTO PARA RESERVAS

📍 Ctra. Jimena-Torres, KM 7,8, Torres

☎ 953 363 030

🌐 www.santaisabeldetorres.com

✉ info@santaisabeldetorres.com

Desde
15€

DESCUBRE LA TRUFICULTURA *con Trufamágina*

Trufamágina

Adéntrate en una experiencia única en plena naturaleza y descubre el fascinante mundo de la trufa negra de Sierra Mágina, un tesoro oculto del territorio. Pasearás por una plantación de encinas, conocerás de primera mano cómo nace y se cuida este valioso producto y observarás el característico "quemado" que marca su presencia en el suelo. Vivirás el emocionante momento de la búsqueda de trufa con perro, una actividad auténtica que revela los secretos de la tierra. Terminarás la visita con una degustación guiada, disfrutando de aromas profundos y sabores intensos que hacen de la trufa un auténtico tesoro gastronómico de la sierra.

CONDICIONES

- Necesario reservar con 7 días de antelación.
- La visita se realizará a partir del 15 de diciembre hasta finales del mes de febrero. Las fechas pueden variar según las condiciones climáticas.
- Mínimo de 8 personas y un máximo de 12 personas. Para grupos con menor número de personas no se realizará la visita.
- Para menores de entre 12 y 16 años, el precio es de 18€.
- Gratuita para los menores de 12 años.
- Una vez confirmado el grupo, se enviará la ubicación de la visita.

RECOMENDACIONES:

- Llevar ropa y calzado cómodo para visita en campo y al aire libre en invierno.

INCLUYE:

- Visita guiada en campo con acompañamiento de truficultor.
- Degustación de trufa y acompañamiento de bebida.


CONTACTO PARA RESERVAS

📍 Torres, s/n (Jaén)

☎ 687 099 756

✉ trufamagina@gmail.com

Desde
25€



En las páginas que siguen encontrarás una selección de menús que muestran la riqueza gastronómica de Sierra Mágina con el producto local como punto de partida.

Propuestas que nacen del propio territorio, donde el aceite de oliva virgen extra de montaña, los productos de temporada y las recetas de siempre se reinventan sin perder la conexión con la tierra.

MENÚS SOSTENIBLES

Sierra Mágina

MENÚ

ENTRANTE

AOVE Variedad temprano y Picual
Aceitunas variedad Mágina
Pan

PRIMERO

Pipirrana con tomate de temporada emulsionado
con
AOVE Oro de Cánava

SEGUNDO PESCADO

Lomo de bacalao sobre fondo de piquillos y AOVE
Oro de
Cánava

SEGUNDO CARNE

Choto al ajillo cocinado a fuego lento con AOVE Oro
de
Cánava

POSTRE

Tarta de queso y chocolate con AOVE Oro de
Cánava y sal
en escamas

BODEGA

Botella de vino, cerveza, refresco y agua

43€

POR PERSONA

MENÚ

ENTRANTES

Paté de perdiz con frutos deshidratados y AOVE
picual "Almia" de cosecha propia
Embutidos locales procedentes de Carnicería
Gallardo
Quesos de la tierra de Sierra Mágina
Patatas a lo pobre con huevos
Entrante del día

PLATO PRINCIPAL

Bacalao al estilo Vergilia, con tomate casero y
pisto de verduras
○
Carne a la brasa con verduritas

POSTRE

Postre de la casa

43€

PAN, BEBIDA E IVA INCLUIDO

*Pan artesanal de panaderías locales:
"La Española" y "El Niño Jesús".*

MENÚ

ENTRANTES

- Mlx de aceitunas y almendras fritas
- Surtido de chacinas ibéricas (caña de lomo, salchichón ibérico, chorizo ibérico y cabezá)
- Queso manchego con AOVE cosecha temprana Coop. Cabra del Santo Cristo
- Paté de perdiz de Cazorra casero con mermelada y AOVE
- Tosta de morcilla en caldera (elaboración propia, receta tradicional)
- Surtido de croquetas melosas
- Gamba a la plancha

SEGUNDO A ELEGIR

- Abanico o lagarto ibérico con guarnición
- Solomillo a la pimienta con guarnición
- Lubina al horno con salteado de verduras
- Bacalao confitado con cremoso de alioli, miel, espinacas y pisto manchego

POSTRE

- Milhoja de hojaldre con crema pastelera, nata y helado

35€

BEBIDA INCLUIDA, MENÚ POR
MESA COMPLETA

MENÚ

ENTRANTE INDIVIDUAL

(a elegir 1 entre las siguientes opciones)

- Lomo en manteca al estilo "Culopollo"
- Chorizos picantes (de Manuel Ruano) a la brasa
- Ensalada de invierno, estilo jaén, con bacalao y aceitunas
- Ensalada de Naranja y Cebolla
- Ensalada de temporada
- Tomate de casta con lascas de queso curado y espárragos a la plancha
- Salmorejo clásico con huevo duro, virutas de jamón y AOVE de Arbuniel
- Crema de puerros y manzanas

PLATO PRINCIPAL

(a elegir 1 entre las siguientes opciones)

- Arroz de los montes, con butifarra (de Manuel Ruano) terminado al horno
- Lagartito de cerdo ibérico de proximidad con "Ajoatao"
- Pierna de cordero de los montes orientales, al horno con patatas asadas (+8 €)
- Bacalao a la sartén con salsonesa de ajo negro y verduritas a la plancha
- Bacalao con tomate
- Chuletillas de choto a la sartén, con papas a lo pobre
- Codillo de cerdo al horno con "papas asás" (de Manuel Ruano)

POSTRES

(a elegir 1 entre las siguientes opciones)

- Arroz con leche cremoso y nuez moscada
- Gachas estilo "La Torre de Gallarín"
- Leche frita
- Pan con chocolate y AOVE de Arbuniel

26 €

PAN, SERVICIO E IVA INCLUIDOS,
BEBIDA NO INCLUIDA

MENÚ

ENTRANTE INDIVIDUAL

(a elegir 3 entre las siguientes opciones)

- Lomo en manteca al estilo "Culopollo"
- Chorizos picantes (de Manuel Ruano) a la brasa
- Revuelto de morcilla (de Manuel Ruano) y piñones
- Revuelto de aprovechamiento (según temporada) y chorizo (Manuel Ruano)
- Saquitos de Morcilla (de Manuel Ruano) al horno, con mermelada de azufaifo (de Las Aguas del Arbuniel).
- "Papitas aliñás" con melva canutera y AOVE de Arbuniel (Olivos propios)
- Dados de queso de cabra en AOVE de Arbuniel, con romero de "Las Aguas del Arbuniel"
- Tartar de salchichón (de Manuel Ruano)
- Torta de aceite de Cambil con boquerón en vinagre, tomate seco en AOVE y alcaparras de "Las quebrás"
- Croquetas de cordero de los Montes Orientales
- Croquetas de sobrasada (de Manuel Ruano)
- Croquetas de torreznos de Sierra Mágina y salsa de pimientos de piquillo

PLATO PRINCIPAL

(a elegir 1 entre las siguientes opciones)

- Arroz de los montes, con butifarra (de Manuel Ruano) terminado al horno
- Lagartito de cerdo ibérico de proximidad con "Ajoatao"
- Pierna de cordero de los montes orientales, al horno con patatas asadas (+8 €)
- Bacalao a la sartén con salsonesa de ajo negro y verduritas a la plancha
- Bacalao con tomate
- Chuletillas de choto a la sartén, con papas a lo pobre
- Codillo de cerdo al horno con "papas asás" (de Manuel Ruano)

POSTRES

(a elegir 1 entre las siguientes opciones)

- Arroz con leche cremoso y nuez moscada
- Gachas estilo "La Torre de Gallarín"
- Leche frita
- Pan con chocolate y AOVE de Arbuniel

26 €

PAN, SERVICIO E IVA INCLUIDOS,
BEBIDA NO INCLUIDA

MENÚ

ENTRANTE INDIVIDUAL

(a elegir 3 entre las siguientes opciones)

- Lomo en manteca al estilo "Culopollo"
- Chorizos picantes (de Manuel Ruano) a la brasa
- Revuelto de morcilla (de Manuel Ruano) y piñones
- Revuelto de aprovechamiento (según temporada) y chorizo (Manuel Ruano)
- Saquitos de Morcilla (de Manuel Ruano) al horno, con mermelada de azufaifo (de Las Aguas del Arbuniel).
- Papitas "aliñás" con melva canutera y AOVE de Arbuniel (Olivos propios)
- Dados de queso de cabra en AOVE de Arbuniel, con romero de "Las Aguas del Arbuniel"
- Tartar de salchichón (de Manuel Ruano)
- Torta de aceite de Cambil con boquerón en vinagre, tomate seco en AOVE y alcaparras de "Las quebrás"
- Croquetas de cordero de los Montes Orientales
- Croquetas de sobrasada (de Manuel Ruano)
- Croquetas de torreznos de Sierra Mágina y salsa de pimientos de piquillo

PRIMER PLATO

(a elegir 1 entre las siguientes opciones)

- Ensalada de invierno, estilo jaén, con bacalao y aceitunas
- Ensalada de Naranja y Cebolla
- Ensalada de temporada
- Tomate de casta con lascas de queso curado y espárragos a la plancha
- Salmorejo clásico con huevo duro, virutas de jamón y AOVE de Arbuniel
- Crema de puerros y manzanas

PLATO PRINCIPAL

(a elegir 1 entre las siguientes opciones)

- Arroz de los montes, con butifarra (de Manuel Ruano) terminado al horno
- Lagartito de cerdo ibérico de proximidad con "Ajoatao"
- Pierna de cordero de los montes orientales, al horno con patatas asadas (+8 €)
- Bacalao a la sartén con salsonesa de ajo negro y verduritas a la plancha
- Bacalao con tomate
- Chuletillas de choto a la sartén, con papas a lo pobre
- Codillo de cerdo al horno con "papas asás" (de Manuel Ruano)

POSTRES

(a elegir 1 entre las siguientes opciones)

- Arroz con leche cremoso y nuez moscada
- Gachas estilo "La Torre de Gallarín"
- Leche frita
- Pan con chocolate y AOVE de Arbuniel

32€

PAN, SERVICIO E IVA INCLUIDOS,
BEBIDA NO INCLUIDA



DETRÁS DEL SABOR *de Sierra Mágina*

Detrás del sabor de sierra Mágina hay personas, proyectos y empresas que conforman su identidad gastronómica. Desde la producción hasta la cocina, todos ellos comparten un mismo vínculo con el territorio. Iniciativas que tienen como bases el producto local, el AOVE de montaña y el saber hacer del recetario tradicional vivo y en constante evolución, conectando tradición y presente.

Restaurante Casa Mario

Hútar, Albánchez de Mágina
Ctra. Jimena-Albánchez de Mágina, Km. 4
Tel. 627 945 677

El Restaurante Casa Mario, ubicado en el paraje de Hútar, en Albánchez de Mágina, es un espacio donde la cocina tradicional serrana se disfruta en un entorno natural privilegiado, rodeado de agua y vegetación. Especializado en gastronomía típica de la zona, combina platos caseros, tapas generosas y recetas ligadas al territorio, ofreciendo una experiencia cercana y auténtica en pleno corazón de Sierra Mágina.



Restaurante Asador Torre de Gallarín

Arbuniel
C. las Eras, Nº 3
Tel. 691 920 718

El Restaurante Asador Torre de Gallarín, ubicado en Arbuniel, es un espacio gastronómico que recupera la esencia de la arquitectura tradicional de la sierra. Antiguas cuadras y zonas de trabajo agrícola han sido transformadas en un restaurante con carácter, donde aún se conservan elementos originales que evocan su pasado ligado al campo y a la vida rural.



Las Aguas del Arbuniel

Arbuniel
Crta. Arbuniel-Cambil, Km 1
Tel. 691 920 720

Las Aguas del Arbuniel es un complejo turístico rural ubicado en plena Sierra Mágina, en un entorno natural donde el agua y el paisaje son protagonistas. Este espacio combina alojamiento con encanto, restaurante y zonas para eventos, ofreciendo una experiencia de descanso y desconexión en contacto directo con la naturaleza, rodeado de acequias, fuentes y el curso del río Arbuniel.



PÓPULO SERVICIOS TURÍSTICOS

Baeza
Plaza de los Leones, 1
Tel. 953 744 370

Pópulo es una empresa creada en 1999 en Baeza y especializada en visitas culturales en la provincia de Jaén sobre todo centradas en oleoturismo. Desde el año 2003 gestionamos el Museo de la Cultura del Olivo Hacienda la Laguna y realizamos actividades como visitas a almazaras, a fincas de olivos, cortijos, rutas por distintas zonas de nuestra comarca y con nuestro vehículo de 9 plazas podemos visitar el Parque Natural de Sierra Mágina.



OLEO
TOUR
JAÉN

Centro de Interpretación del Aceite de Sierra Mágina

Bedmar
Crta. Mancha Real-Cazorla, 0, Km 0036
Tel. 953 772 090

El Centro de Interpretación del Aceite de Sierra Mágina se ubica en la sede del Consejo Regulador de la Denominación de Origen, en Bedmar, en un edificio de arquitectura contemporánea conocido como el "Guggenheim" local. Su espacio expositivo ofrece un recorrido didáctico por el cultivo del olivo, la elaboración del aceite y su uso en gastronomía. Además, organiza actividades como catas, visitas guiadas al olivar y almazaras, y experiencias vinculadas a la cultura oleícola.



MÁGINA
gusto
de Sur

Magnasur

Bedmar
Pol. Ind. los Llanos, 0
Tel. 953 76 00 57

S.C.A. Bedmareense es una cooperativa de aceite de oliva virgen extra situada en Bedmar y Garcéz, en pleno Parque Natural de Sierra Mágina. Bajo sus marcas Magnasur y Oro Magnasur (cosecha temprana), elabora AOVE 100% picual con Denominación de Origen Protegida Sierra Mágina, procedente de agricultura de producción integrada y certificado bajo exigentes estándares de calidad.



OLEO
TOUR
JAÉN
MÁGINA
jaén

La Perla de Mágina

Bélmez

Paraje La Vega, Pol. 3,
Parcela 242
Tel. 619 25 43 91

La Perla de Mágina es una cooperativa oliverera situada en Bélmez de la Moraleda que reúne a generaciones de agricultores dedicados al cultivo del olivo desde 1963. En un entorno de montaña que dificulta la recolección pero enriquece el fruto, elaboran aceites de oliva virgen extra de variedad picual con Denominación de Origen Sierra Mágina, caracterizados por su intensidad aromática y equilibrio.



Casa Herminia

Cabra del Santo Cristo

C. Moya, 12
Tel. 953 39 75 06

Casa Herminia es un restaurante situado en el municipio de Cabra del Santo Cristo, que combina la cocina tradicional jiennense con una propuesta gastronómica actual. El proyecto nace del arraigo al territorio y del respeto por el producto local, con especial protagonismo del aceite de oliva virgen extra. Además de su carta, ofrece menús degustación, experiencias gastronómicas y servicios para eventos, celebraciones.



Restaurante Complejo Vergilia

Cabra del Santo Cristo

Llanos Estación de Cabra
Tel. 953 12 04 02

Complejo Vergilia es una empresa familiar dedicada a la hostelería, alojamiento y actividades cinegéticas situada en la Estación de Ferrocarril de Cabra del Santo Cristo. Está ubicada en un entorno natural rodeado de olivos, con vistas a las sierras de Sierra Nevada, Sierra Cazorla y Sierra Mágina, ofreciendo una experiencia rural y tranquila en el sur de España.



El Rincón del Kamaleón

Cabra del Santo Cristo

Parque Arturo Cerdá y Rico
15
Tel. 685 86 37 44

El Rincón del Kamaleón es un espacio gastronómico ubicado en Cabra del Santo Cristo que apuesta por una cocina creativa y desenfadada, donde tradición y fusión se combinan en una propuesta original. Su carta ofrece platos elaborados con productos de calidad y un toque innovador, en un ambiente cercano y acogedor que invita a disfrutar de una experiencia diferente en plena Sierra Mágina.



Alojamiento Loma Alta

Cambil

MCRP+6H, 23120
Tel. 630 65 02 20

Alojamiento Turístico Loma Alta es un alojamiento rural ubicado en Cambil. Se trata de una casa de turismo rural de doble planta diseñada para ofrecer una estancia cómoda y acogedora en un entorno natural privilegiado, ideal para familias, grupos de amigos o parejas que buscan desconexión, tranquilidad y una experiencia auténtica en la naturaleza.



Casería Los Alfarjes Viñedos y Bodega

Cambil

Crta. Mancha Real-
Cazorla, 0, Km 0036
Tel. 645 92 48 87

La Casería Los Alfarjes Viñedos y Bodega es una pequeña bodega familiar ubicada en un entorno natural privilegiado, donde se elaboran vinos de forma artesanal a partir de uvas cultivadas en la propia finca. Su trabajo combina tradición y cuidado del viñedo para crear vinos con carácter, reflejo del paisaje y la identidad de Sierra Mágina.



Mata Bejid

Cambil

Plaza Constitución, 2
Tel. 639 646 389

Mata Bejid es una almazara situada en Cambil, que recoge el legado de generaciones vinculadas al cultivo del olivar y a la elaboración de AOVE. Su proyecto combina tradición, sostenibilidad y tecnología para ofrecer aceites de alta calidad, cuidando cada fase del proceso, desde el campo hasta la mesa, y poniendo en valor un producto que forma parte esencial de la cultura y el paisaje de la provincia.



Cárnicas Ruano

Campillo de Arenas

Carr. Bailén-Motril, 41
Tel. 953 30 90 35

Cárnicas Ruano es una empresa familiar con más de medio siglo de trayectoria dedicada a la elaboración de embutidos y productos cárnicos tradicionales. Desde sus inicios, ha mantenido recetas propias para productos como morcilla de cebolla, chorizo, salchichón o jamón serrano, apostando por materias primas de origen nacional y por un proceso que conserva los sabores auténticos de la comarca.



CEA El Acebuche

Garcíez

Garcíez – Torredelcampo
Tel. 666 87 46 74

Es un centro y empresa dedicada a la educación y sensibilización ambiental que comenzó su actividad en 2012. Está formado por un equipo multidisciplinar con experiencia en educación, formación y turismo ambiental, con un objetivo claro: “Educar para proteger” el medio ambiente y el patrimonio rural y natural fomentando un desarrollo sostenible a través del cambio de actitudes de la ciudadanía.



El Sueño de la Dehesa

Huelma

Carretera Córdoba-Almería
Tel. 675 769 148

Explotación Ganadera Marín – El Sueño de la Dehesa es una empresa ganadera centrada en la cría tradicional y en la elaboración de productos artesanales derivados de su propio ganado. Su actividad se apoya en un manejo responsable del rebaño, que garantiza la calidad de la materia prima desde el origen. A partir de ella, desarrollan productos vinculados al territorio.



Tierras de Jaén

Huelma

Ctra. A-401 km.49
Tel. 953 390 155

Es una empresa familiar de quinta generación cuya trayectoria se remonta a 1941, dedicada a la producción integral de Aceite de Oliva Virgen Extra. Desde 2018, ha incorporado el oleoturismo a su actividad, ofreciendo alojamiento en casas rurales situadas en un cortijo del siglo XVII, así como visitas a sus instalaciones y fincas, acercando al visitante al mundo del olivar.



Traβesía Espacio Gastronómico

Huelma

Travesía de Carriles, 7
Tel. 654 49 70 21

Traβesía Espacio Gastronómico es un lugar donde la tradición avanza hacia una cocina actual y creativa. En el corazón de Huelma, sus platos reinterpretan los sabores de siempre con una mirada contemporánea que respeta su esencia. En un ambiente cálido y acogedor, propone una experiencia para compartir y disfrutar, donde sabor, creatividad y territorio se encuentran.



Finca Alamillos del Prior

Jimena

Jimena, s/n
Tel. 686 48 01 28

Finca Alamillos del Prior es una finca familiar situada en Jimena, al pie del monte Aznaitín y en pleno corazón de Sierra Mágina. Con orígenes que se remontan a 1892, desarrolla un proyecto ligado al olivar tradicional y a la elaboración de aceite de oliva virgen extra en ediciones limitadas, cuidando cada detalle desde el árbol hasta el producto final.



Mesón Rural El Mirador de Mágina

Jimena

Crta Mancha Real -
Cazorla Km 17
Tel. 953 92 29 59

Mesón Rural El Mirador de Mágina es un restaurante situado en el municipio de Jimena. El establecimiento se caracteriza por ofrecer una cocina tradicional basada en productos de la zona, con especial protagonismo de carnes, pescados y elaboraciones caseras propias de la gastronomía local.



Oro de Cánava

Jimena

Carretera Mancha Real -
Cazorla, Km 16.800
Tel. 953 357 437

Oro de Cánava es una almazara ubicada en Jimena especializada en la producción de Aceite de Oliva Virgen Extra de alta calidad desde 1976. Su aceite, denominado Oro de Cánava, combina técnicas tradicionales y controles de calidad rigurosos bajo la Denominación de Origen Sierra Mágina, con el objetivo de ofrecer un producto saludable y excelente para el consumidor.



Restaurante El Manchego

La Cerradura

Crta Bailén – Motril, km. 55
Tel. 654 083 724

Restaurante El Manchego es un establecimiento familiar situado en la pedanía de La Cerradura, en el entorno de Sierra Mágina. Su cocina se basa en recetas tradicionales y en el sabor auténtico de la gastronomía local, donde el producto y la sencillez son protagonistas. Su propuesta recupera platos representativos de la provincia de Jaén, como el choto al ajillo, las migas o la pipirrana, junto a carnes y otras elaboraciones típicas.



Un olivo / Larvaoliva

Larva

Carretera de Larva s/n,
km.9
Tel. 953 587 180

Un Olivo es una empresa familiar dedicada a la producción de aceite de oliva virgen extra ecológico, con profundas raíces históricas y respeto por el olivar y el medio ambiente. Desde la almazara LarvaOliva, en el municipio de Larva, se dedica a la producción de aceite de oliva virgen extra, con especial atención a los métodos de cultivo ecológico y a la calidad del proceso de elaboración.



Pintarré Bio

Mancha Real

C/ América, 8
Tel. 602 72 94 66

Pintarré Bio es un proyecto familiar vinculado al olivar desde 1975, centrado en la producción ecológica y en la elaboración de productos naturales. Su actividad gira en torno a un olivar de montaña en Sierra Mágina, gestionado bajo criterios de sostenibilidad y respeto por la biodiversidad. Elaboran aceite de oliva virgen extra ecológico de cosecha temprana, junto a otros productos como miel o elaboraciones derivadas.



Aceites Melgarejo

Pegalajar

Cam. Real, s/n
Tel. 953 36 10 81

Aceites Melgarejo es una referencia del aceite de oliva virgen extra en Pegalajar. Esta empresa familiar, elabora aceites de gran calidad a partir de frutos cultivados en el entorno natural de Sierra Mágina. Sus aceites se caracterizan por un aroma verde intenso, notas frescas a hierbas o tomate y un sabor equilibrado donde se combinan suavidad, elegancia y un toque final de picor y amargor.



Aceites La Casona

Pegalajar

Cam. del Puerto. s/n
Tel. 687 48 08 89

“La Casona” es la marca de una pequeña empresa dedicada a la producción artesanal de aceite de oliva virgen extra ecológico, ubicada en un entorno de olivar de montaña en la provincia de Jaén. Su actividad se basa en el cultivo propio de aproximadamente 50 hectáreas de olivar ecológico, donde se controla todo el proceso, desde el cuidado del árbol hasta la elaboración y envasado del aceite, priorizando la calidad frente al volumen de producción.



Aceites Ildefonso Espinosa

Pegalajar

C. Albercas, 14
Tel. 953 36 00 63

Ildefonso Espinosa es una almazara familiar ubicada en Pegalajar, dedicada desde hace generaciones a la elaboración de aceite de oliva virgen extra. Con una larga tradición ligada al cultivo del olivar y al saber hacer heredado, esta empresa pone en valor la autenticidad de sus aceites, elaborados en un entorno natural que define su carácter y calidad, ofreciendo un producto que conecta directamente con el origen y la identidad del territorio.



Casa Rural Arenaria

Torres

Cam. de la ladera, s/n
Tel. 678 46 85 88

Casa Rural Arenaria es un alojamiento situado en el municipio de Torres, con capacidad para 12 personas, ideal para disfrutar de la tranquilidad de Sierra Mágina. El alojamiento cuida cada detalle para ofrecer una estancia confortable. La gastronomía ocupa un lugar destacado, con desayunos, comidas y cenas elaborados a partir de recetas tradicionales y productos locales.



Restaurante Asador Fuenmayor

Torres

Ctra. Fuenmayor, km 3
Tel. 617 19 50 93

El Restaurante Asador Fuenmayor es un espacio gastronómico ubicado en plena Sierra Mágina que apuesta por la cocina tradicional elaborada con productos de proximidad. Destaca por su asador de leña y una propuesta basada en recetas caseras, carnes, embutidos y platos típicos de la zona. En un entorno natural privilegiado y con un ambiente acogedor y familiar, forma parte de un complejo turístico que invita a disfrutar de la gastronomía local.



Señorío de Camarasa

Torres

Ctra. Jimena-Torres. km 7,8
Tel. 953 36 30 30

Señorío de Camarasa nace en 1971 como resultado de la unión de 634 pequeños agricultores de Torres, con un objetivo común: elaborar un aceite de oliva virgen extra que reflejara la calidad de sus olivares de montaña. Esta singularidad aporta al picual un perfil fresco y diferenciado frente a los aceites de zonas llanas. La cooperativa mantiene una producción que combina tradición y calidad, dando lugar a un aceite con identidad propia y arraigado al territorio.



Trufamágina

Torres

Torres, s/n
Tel. 687 09 97 56

Trufamágina es una iniciativa apasionada dedicada al cultivo y difusión de la trufa negra en el corazón de Sierra Mágina, un territorio rico en naturaleza y tradiciones rurales. A través de su proyecto, Trufamágina pone en valor este producto gourmet, ofreciendo experiencias que conectan al visitante con el origen del “oro negro” del campo español.





Degusta Jaén

Si te has quedado con ganas de seguir descubriendo los sabores de Sierra Mágina, el sello de calidad **Degusta Jaén** te acerca a su origen.

Podrás conocer las empresas de la comarca, sus productos y establecimientos donde encontrarlos, descubriendo los ingredientes que dan forma a muchas de las recetas tradicionales de Sierra Mágina y el origen de los sabores y saberes que definen su gastronomía.



¡Escanea el QR y degusta Sierra Mágina!

Sierra
Mágina
CAMINA.
CORRE, VUELA!

Jaén
PARAÍSO INTERIOR

