



Financiado por
la Unión Europea
NextGenerationEU



GOBIERNO
DE ESPAÑA



Plan de Recuperación,
Transformación
y Resiliencia

Junta de Andalucía

DIPUTACIÓN
DE JAÉN

PORTFOLIO

PRODUCTO GASTROTURÍSTICO SOSTENIBLE EN EL PARQUE NATURAL SIERRAS DE CAZORLA, SEGURA Y LAS VILLAS



0. ÍNDICE



1. Introducción: La gastronomía de las Sierras de Cazorla, Segura y Las Villas	4
2. Experiencias singulares de Turismo Gastronómico en el Parque Natural	11
3. Oferta Gastroturística Sostenible del Parque Natural	15
Comarca de Sierra de Cazorla • Restaurantes y gastrobares • Alojamientos • Productores e industrias visitables • Comercios de productos locales	16
Comarca de Sierra de Segura • Restaurantes y gastrobares • Alojamientos • Productores e industrias visitables • Comercios de productos locales	67
Comarca de Las Villas • Restaurantes y gastrobares • Alojamientos • Productores e industrias visitables • Comercios de productos locales	127
4. Calendario de productos de temporada del Parque Natural	145



1. INTRODUCCIÓN: LA GASTRONOMÍA DE LAS SIERRAS DE CAZORLA, SEGURA Y LAS VILLAS

1. LA GASTRONOMÍA DE LAS SIERRAS DE CAZORLA, SEGURA Y LAS VILLAS

Las Sierras de Cazorla, Segura y Las Villas, territorio considerado Reserva Mundial de la Biosfera por la UNESCO en 1983, y declarado en 1986, **Parque Natural Sierras de Cazorla, Segura y Las Villas, pueden presumir de contar con una gastronomía natural, basada en productos y sabores auténticos que nacen de sus identitarios paisajes,** conformando una peculiar despensa que no deja indiferente a quien visita este verdadero tesoro de la naturaleza.



La cocina típica de los 23 municipios que forman parte del Parque Natural Sierras de Cazorla, Segura y Las Villas está **influenciada por la cocina andaluza, así como por su proximidad a la comunidad Castellano-Manchega.**

Por lo tanto, ha sido tradicionalmente de gran sobriedad. La gastronomía serrana viene definida por la propia climatología, con una **abundante y rica condimentación de especias**, por los productos del entorno: **caza, pesca fluvial, harinas, legumbres, frescas, hortalizas.**

El **aceite de oliva** constituye el recurso gastronómico estrella y principal elemento de cohesión territorial de la provincia, armonizando con multitud de platos tradicionales de la zona.

Cuatro variedades de aceituna: Picual, **la autóctona Royal**, Manzanilla y Verdala, dan cuerpo a aceites cuya calidad se encuentra reconocida por **dos denominaciones de origen (DO's): Sierra de Segura y Cazorla.**

Destacan también, entre otros **productos identitarios, el níscolo**, que en las sierras sus gentes llaman “guízcano”, y que en temporada de lluvias da sabor y presencia en guisos tradicionales como los andrajos, también llamados calandrajos, tallarines, guñapos o harapos.

El níscolo está igualmente presente en populares platos como en el **ajo hachero**, recia comida con la que se alimentaban en otros tiempos los cortadores de pinos de esta sierra, que fue provincia marítima, y con cuyos árboles se construyeron las flotas de barcos de los califas de Córdoba, y más tarde la de los descubridores de América o de la Armada Invencible.

Y es que, en estas Sierras y las comarcas que las conforman, la palabra ajo no siempre hace referencia al popular condimento, sino a multitud de recetas tradicionales que un viajero no encontrará en ningún otro lugar, como en los pueblos y aldeas enclavados dentro del **Parque Natural Sierras de Cazorla, Segura y Las Villas**.

Forman parte de este recetario popular el **ajoharina**, de **tanta presencia en lugares como Villacarrillo hasta el punto de identificar a sus habitantes**, guiso éste que se elabora con patatas, harina, pimiento seco, tomates, ajos, sal, pimienta, matalahúva y aceite de oliva, y que tiene reminiscencias lejanas de las “pultes” romanas, la “sajina” y la “ásida” árabes.

Esta lista se completa con el **Ajiche, ajoatao, ajohachero, ajomulero, ajo de bacalao, o el muy popular ajopringue** que se prepara durante las matanzas como agasajo a los presentes, conjugándose en él sabiamente las dos grasas muy presentes en la gastronomía jienense: la del hígado del cerdo y la del aceite de oliva.

Plato tradicional de estas sierras donde los haya es el de las **migas serranas**, ya sean de pan o de harina, la base para elaborar por ejemplo las **gachamigas** un plato de pastores y del campo, **originario de la Sierra de Segura**, aunque presenté también en otras zonas.



La **pipirrana**, plato por excelencia en la cultura jienense tiene igualmente presencia en esta zona por ser el almuerzo de preferencia de los agricultores en verano. Su base son muchas de las **hortalizas presentes en las fincas** de los municipios de las sierras. Además de incluir un **tomate rico en jugo se prepara con ajo, pimiento verde**, huevo duro y por supuesto una emulsión del siempre presente y necesario **aceite de oliva virgen extra**.

La **huerta** permite disfrutar de productos de temporada todo el año, algunos de ellos son muy comunes en estas sierras como **los espárragos, las habas o las collejas**, una verdura silvestre que crece en muy pocos lugares del mundo y muy apreciada en ensaladas, revueltos y guisos.

Las condiciones de la Sierra de Segura la han convertido igualmente en un espacio único para la **curación de embutidos y especialmente el secado de jamones**. No es de extrañar por ello que las **viandas de la matanza** de cerdo, presentes en las tres comarcas de las Sierras de Cazorla, Segura y las Villas, den lugar a **morcillas, chorizos, salchichones o lomos** que preparados en adobo los convierte en algunos de los mayores atractivos culinarios.

Embutidos que pueden degustarse **solos o en forma de fritao**, referido a cualquier tipo de carne que se tenga a mano en la cocina, frita en aceite de oliva y aliñada con tomate también frito.

Las elaboraciones con **carnes de caza** toman especial relevancia en las sierras gracias a la presencia de la actividad cinegética. Perdices, liebre, conejo, ciervo, jabalí o gamo se incorporan a deliciosos platos y es fácil encontrarlos en los comercios, ya sea en forma de carne o en elaboraciones como paté o conservas. Igualmente, el **cordero Segureño**, fruto de la trashumancia que aún perdura en las sierras, y que cuenta con **Indicación Geográfica Protegida (IGP)**, se suma a este catálogo de carnes nobles que no hay que perderse.



Si hablamos de pescado, **la trucha** se convierte en el rey del recetario de las sierras, pues sus ríos ofrecen buenos ejemplares que se elaboran de diferentes maneras como en escabeche o frita acompañada de otras viandas.



Al igual que en el resto de la provincia, en las tres comarcas que forman parte del Parque Natural Sierras de Cazorla, Segura y Las Villas, puede degustarse la cocina tradicional en forma de **tapa**. Una excelente representación en miniatura de platos tradicionales que pueden disfrutarse en bares y restaurantes durante todo el año.

Aunque sea una de las propuestas agroalimentarias más desconocidas también encontramos **interesantes vinos ecológicos** que se producen en **la Sierra de Segura**, gracias al trabajo del enólogo con reconocimiento internacional Pedro Olivares. El agua de manantial de la Sierra de Cazorla, con un rico aporte de minerales, sirve de base para la elaboración de la cerveza artesana producida por la empresa de reciente creación **Cervezas La Yedra** afincada en Cazorla.

Vale la pena terminar las comidas con cualquiera de las **mistelas, ratafías y licores** que se preparan con hierbas silvestres y aromáticas que crecen en estas sierras como el espliego, el romero o el tomillo. El acompañamiento ideal para terminar cualquier almuerzo copioso junto con algunos de los **postres que aún se elaboran de forma artesanal siguiendo los viejos recetarios**. Los pestiños, los roscos de anís, las flores de Semana Santa, los mantecados, forman parte de la amplia variedad de las llamadas **frutas de sartén serranas**.

En definitiva, **una gastronomía tradicional que guarda aún el sabor natural de lo auténtico lista para ser disfrutada en un mosaico de paisajes únicos**.

Sierra de Cazorla

La Comarca Sierra de Cazorla se encuentra situada en el sudeste de la provincia de Jaén. **Integrada por ocho términos municipales**, numerosas aldeas y cortijadas se distribuyen por toda su geografía coronada por las sierras de Cazorla, Quesada, el Pozo y La Cabrilla.

El 40% del territorio pertenece al Parque Natural Sierras de Cazorla, Segura y Las Villas.

La elevada altitud media, superior a los 1.000 m, y sus numerosas cumbres que alcanzan y superan los 2.000 m, confiere a la comarca una espectacular belleza y gran singularidad al paisaje, condicionado por la **abundancia de agua y la naturaleza caliza** de las rocas que dan lugar una intrincada red de montañas y valles con pendientes muy fuertes y numerosas formas kársticas.

La **cocina de la Sierra de Cazorla** tradicionalmente de gran **sobriedad** viene definida por los productos del entorno, con abundante condimentación, **caza, pesca, legumbres frescas y hortalizas**, sin faltar su excelente **aceite de oliva extra**, con **denominación de origen “Sierra de Cazorla**.

Los platos más tradicionales son **las gachamigas, talarines, ajoharina, el rinran o sus truchas en salsa de almendra**, entre otras delicias. También sus **embutidos de carne de caza mayor y los del cerdo** figuran entre los mejores de la provincia. La repostería tradicional está protagonizada por las **gachas, los roscos de miga, los papajotes y las tortas de matalauva** y el arroz con leche.



Sierra de Segura

La comarca de Sierra de Segura está situada en la zona nororiental de la provincia de Jaén, limita con Granada, Albacete y Ciudad Real lo que confiere a su gastronomía cierta **influencia de la comunidad Castellano-Manchega**. Presenta características propias de zonas de montaña, con un **relieve abrupto que confiere a sus municipios cierto aislamiento y que ha permitido conservar tradiciones y tesoros naturales con toda su autenticidad y belleza**. La gran abundancia de agua, los pastos de su tercio meridional, la riqueza faunística de especies que pueden ser objeto de caza o pesca, así como el paisaje y sus gentes, son elementos y recursos que invitan al disfrute de esta comarca con artesanías como el esparto y la madera, muy arraigadas en la población local.

Para degustar sus sabores más característicos hay que probar las **tortas del pastor**, base en muchos casos de otras masas para guisos como los **andrajos y los galianos**; el **ajoatao**, las **gachamigas** el **ajopringue** o el **ajo mulero**. Destaca el **Cordero Segureño** que cuenta con **Indicación Geográfica Protegida (IGP)** como producto estrella de la tradición ganadera trashumante que aún perdura en estas tierras.

El **AOVE** de la comarca cuenta con la **denominación de origen Sierra de Segura**. La localidad de Génave fue pionera en España en la elaboración de aceite de oliva ecológico, conocido bajo la marca de “Oro de Génave”.

En el apartado de postres destacan el pan de higo, la carne de membrillo y las gachas dulces, los hornazos de Pascua con huevos cocidos y las tortas dormías, las flores de Semana Santa, las perrunillas, los **roscos de aguardiente**, **borrachuelos**, las **tortas de nueces de manteca**, los **suspiros**, los **roscos fritos** y los **panetes en caldo dulce**, que se pueden acompañar de su aguardiente carrasqueño y de mistela.



Las Villas

Villacarrillo puede considerarse la capital de la comarca de las Villas. Municipio situado en la parte oriental de La Loma y de las Cuatro Villas, en la zona nororiental de la provincia y a 794 m. de altitud.

Cuenta con dos sectores orográficos bien definidos, por un lado, la zona de la campiña, de terrenos alomados y ocupados por un auténtico “**mar de olivos**”, y, por otro lado, **la zona de la Sierra** de las Villas, donde las coníferas, el matorral y monte bajo definen el paisaje. **Varios ríos riegan su territorio:** El Guadalimar, que sirve de frontera natural con la comarca de El Condado; el Guadalquivir, que separa la Campiña de la sierra, con sus dos afluentes, el Aguascebas Grande y el Aguacebas Chico.

El municipio villacarrillense comprende los siguientes núcleos de población: Villacarrillo, Cabeza de Mogón, La Caleruela y Agrupación de Mogón y Arroturas. La economía se basa casi exclusivamente en el cultivo del olivo, **siendo Villacarrillo el mayor productor mundial de aceite de oliva.**

En su gastronomía destacan platos como los **calandrajos**, cuya base son obleas de harina a las que se añade un sofrito de tomate, ajo, cebolla, pimiento verde, un poco de picante y **conejo, liebre o perdiz**. Forman parte igualmente de su recetario el **ajoharina, las migas, el ajillo de papas, la pipirrana o el mojete**; este último aviado con garbanzos y bacalao.

La repostería sacra está muy extendida y además de los borrachuelos, roscos , destacan los **sobaos y el hornazo** típico de la Semana Santa.



2. EXPERIENCIAS SINGULARES DE TURISMO GASTRONÓMICO EN EL PARQUE NATURAL



2. EXPERIENCIAS SINGULARES DE TURISMO GASTRONÓMICO

Acercarse a las tradiciones y la gastronomía de los 23 municipios de las tres comarcas que pertenecen al Parque Natural Sierras de Cazorla, Segura y Las Villas supone descubrir experiencias auténticas en contacto con productores, artesanos, restauradores o guías turísticos locales.

Con todos ellos el viajero disfrutará de historias de sabiduría popular y podrá compartir sus singulares costumbres y acercarse a tradiciones milenarias que han marcado la gastronomía de estas sierras.

Durante un viaje por este espacio protegido de gran diversidad paisajística y variada gastronomía, el viajero podrá recorrer olivares y almazaras donde disfrutar de algunos de los mejores AOVES del mundo, vivir la tradición olivarera, aprender a elaborar platos de la gastronomía tradicional o acercarse al oficio del apicultor y degustar las mieles de mil sabores procedentes de las plantas aromáticas que salpican estas sierras.

También es posible acompañar a los pastores en una ruta trashumante, conocer esta práctica milenaria y disfrutar en su compañía de los bellos paisajes con un picnic y compartiendo charla. O conocer el proceso de elaboración de cervezas artesanas que nacen del agua de sus manantiales y disfrutar de catas maridadas con algunos de los quesos de oveja, embutidos artesanos y patés elaborados con carnes de caza.





En los comercios tradicionales los visitantes al parque natural disfrutarán de un trato cercano y de la familiaridad de conocer como nadie los productos tradicionales, ofreciendo al viajero la oportunidad de llevarse un pedazo del sabor de nuestras comarcas a casa.

Experiencias en definitiva todas ellas, que permiten disfrutar de la naturaleza y la gastronomía desde el origen, conociendo el método artesanal de elaboración y degustarlos tanto en familia, como en pareja o en grupo.

El parque natural ofrece igualmente una amplia oferta de alojamientos, inmersos en plena naturaleza o con bellas vistas a pintorescos pueblos, que atesoran un rico patrimonio histórico y donde disfrutar del ritmo pausado que habita en ellos. Lugares donde despertar admirando hermosas vistas, regalarse un desayuno sin prisas, un almuerzo con sobremesa y cenas bajo el cielo estrellado. Alojamientos donde disfrutar de la amplia despensa de las sierras que ofrecen productos frescos y de temporada todo el año.



En los asadores, ventas, restaurantes y bares el viajero podrá descubrir las elaboraciones más tradicionales, ya sea en platos serranos ideales para reponer fuerzas, con menús innovadores capaces de satisfacer los paladares más exigentes, o bien compartir un tapeo y momentos únicos con los suyos. A la tradición de nuestro recetario hay que sumar la innovación liderada por jóvenes chefs, reconocidos con distinciones gastronómicas y que desarrollan sus proyectos creyendo en la riqueza de estas sierras, la excelencia de sus productos y el trabajo de los productores y artesanos.

Todos ellos nos acercan sus propuestas en espacios gastronómicos donde el viajero solo encontrará materias primas de nuestra rica despensa y mucho de la esencia de nuestra cultura y forma de vida.

A continuación, hemos recopilado la oferta gastroturística de las empresas adheridas a este proyecto.

¡Bienvenidos al parque Natural Sierras de Cazorla, Segura y las Villas!

Un lugar donde disfrutar de un mosaico de paisajes y sabores únicos.

3. OFERTA GASTROTURÍSTICA SOSTENIBLE DEL PARQUE NATURAL





COMARCA DE SIERRA DE CAZORLA





RESTAURANTES

RESTAURANTE LUSCO TABERNA ([Cómo llegar](#))

Dirección Calle Nubla, 33 - 23470 Cazorla, Jaén

Teléfono 682 84 22 56

Página web [Facebook](#) [Instagram](#)

Horario de apertura

- De lunes a domingo de lunes 13:00–15:30, 20:00–23:00
- Martes cerrado

Lusco Taberna y Restaurante está ubicado en pleno centro de Cazorla en el Balcón de Zabaleta. Desde que abrió sus puertas en el año 2014 su objetivo ha sido poner en valor la gastronomía y productos locales, aplicando las técnicas más vanguardistas aprendidas a lo largo de los muchos años de experiencia de su cocinero Alan Triñanes. El restaurante cuenta con 3 espacios diferenciados: la sala, un reservado para grupos y una terraza con unas vistas únicas. En Lusco también se organizan catas maridadas y degustaciones de productos de las Sierras (quesos, vinos, AOVE, etc.).

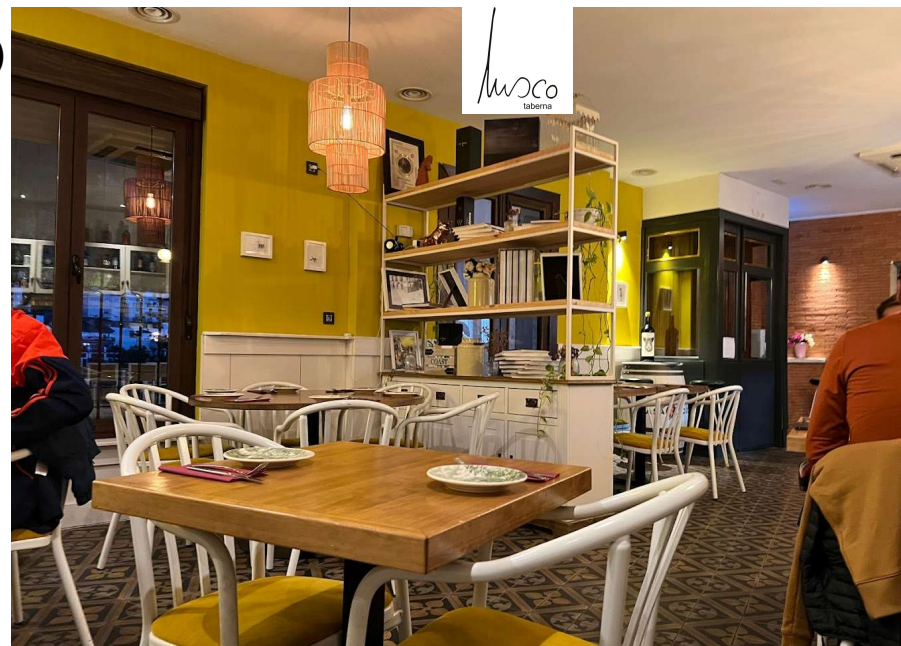
Servicios

RESTAURACIÓN

- Reservado (12 pax) y sala para eventos (25 pax)

OTROS

- Organizan catas y degustaciones





MENÚ SOSTENIBLE

Menú Gastronómico Lusco

“Bomba de rinran cazorleño”

Rellena de brandada de bacalao y mahonesa de aceitunas

“Tosta de "caza" curada ajo atado y alcaparras”

“Pipirrana” y trucha curada”

Agua de tomate trucha curada y picada de pipirrana

“Ensalada de perdiz, cítricos y frutos secos”

Hojas verdes, perdiz escabeche cítrico, emulsión cherris y frutos secos

“Trucha a la serrana”

Lomo de trucha a la plancha, crema de cebolla, lascas de jamón

“Royal de Cordero Segureño”

Mousse de Queso de Jaén, crumble y frutos rojos al patatán

 Lusco
taberna

45-55€



- Menú de temporada, incluye todos los pases
- El precio puede variar en función de los ingredientes de temporada
- Bebidas no incluidas en el precio

RESTAURANTE MACORINA ([Cómo llegar](#))

Dirección Plaza de la Corredera, 2, 23470, Cazorla, Jaén

Teléfono 682 84 22 56

Página web www.lamacorina.es e [Instagram](#)

Horario de apertura • Viernes, sábado y domingo de 13:00-16:00 y de 20:23:30 horas

En el 2018 abrió sus puertas Macorina, una apuesta muy personal del cocinero Alan Triñanes. Un proyecto que fomenta el uso de materias primas de la comarca de Cazorla y el AOVE de la provincia de Jaén desde una perspectiva viajera. Modernidad, una variada y autóctona oferta gastronómica y un diseño espacioso son los tres pilares de Macorina. Su carta de temporada está elaborada con mimo y el mayor respeto a al producto con olores succulentos y sabores que emocionan, presentados en platos cuidados al detalle. La unión entre tradición, renovación y alta gastronomía.

Servicios

RESTAURACIÓN

- Menús para grupos
- Terraza

OTROS

- Aparcamiento cercano





MENÚ SOSTENIBLE

Menú Gastronómico Macorina

Aperitivos

Trucha marinada,

Yogur de AOVE

Encurtidos

Maíz, morcilla y miel

Tartaleta de bacalao

Buñuelo de cordero Segureño

45-55€

Entrantes

Gamba blanca con jugo de pipirrana

Segundos

Trucha de aguasmulas con escabeche de perdiz

Secuencia de gamo

Postres

Fresas tostadas y calostros

MACORINA

cocina alegre



- Menú de temporada, incluye todos los pases. El precio puede variar en función de los ingredientes de temporada
- Bebidas no incluidas en el precio

MESÓN ASADOR LEANDRO [\(Cómo llegar\)](#)

Dirección	Calle Hoz 3, 23470, Cazorla, Jaén
Teléfono	953720632
Página web	www.mesonleandro.com
Horario de apertura	De martes a domingo de 13:30-15:45 y de 20:30 – 22:45 horas

Mesón Asador Leandro se encuentra en las faldas del Castillo de la Yedra, junto a las Ruinas de Santa María en Cazorla. Su propuesta gastronómica combina la tradicional gastronomía serrana con la innovación y técnicas actuales en cada una de sus recetas, sin perder la esencia de ellas, cuidando el detalle de la tradición, pero aportando la frescura de la alta cocina.

En Mesón Asador Leandro apuestan y trabajan con productos de la máxima calidad de Km0, con el objetivo de ofrecer una experiencia gastronómica que ayude a engrandecer la estancia del viajero durante su visita al parque natural.

Servicios

RESTAURACIÓN

- Terraza

OTROS

- Organización de eventos reducidos





MENÚ SOSTENIBLE

Cazorla Sibarit

Aperitivos

Variado de quesos de cabra (Quesos collados): queso de cabra con pistachos, queso de cabra con nueces, queso de cabra curado

Cata de aceites DO Sierra de Cazorla, aceite Sierra de las villas y pan de pueblo elaborado en la panadería Frías

Entrantes

Paté de morcilla con piñones y cebolla caramelizada.

Lomo de gamo en salsa de escabeche de manzana verde.

Ceviche de Trucha del Río Aguasmulas.

Rinran con polvo de aceituna negra, huevo hilado y aceite DO Sierra de Cazorla.



Segundos

A elegir:

Solomillo de ciervo a la brasa

Solomillo de jabalí a la brasa

Jarrete de cordero Segureño con crema trufada

Chuletillas de cordero lechal

Parrillada de selección de verduras de la huerta KM0

Postres

A elegir:

Milhojas de queso sobre cama de vainillas y frutos rojos

Helado de Aceite de Oliva DO Sierra de Cazorla.

El precio del menú incluye 3 consumiciones a elegir entre: cerveza, agua, vinos de Jaén y refrescos

55€

ALFONSO X EL SABIO [\(Cómo llegar\)](#)

Dirección	Pcta. Consuelo Mendieta, 1, 23470 Cazorla, Jaén
Teléfono	639789955
Página web	www.alfonsoxelsabio.es
Horario de apertura	• De martes a domingo de 13:30-15:30 y de 20:00 – 23:00 horas • Lunes tarde y martes cerrado

El Restaurante & Bistró Casa Alfonso X pasó a formar parte del Grupo Noche de Ronda en el año 2020. Su propuesta gastronómica se basa en platos tradicionales, pero utilizando las técnicas de vanguardia más avanzadas, lo que les ha permitido fusionar sabores y detalles para ofrecer a sus comensales una verdadera experiencia gastronómica que disfrutará su paladar y no olvidará fácilmente. Se declaran enamorados del Aceite de Oliva Virgen Extra convirtiéndolo en el protagonista de cada una de sus elaboraciones. Al oro líquido están dedicados algunos de sus platos, como uno de sus postres más demandados el AOVE en texturas que ha sido galardonado en varios certámenes gastronómicos.

Servicios

RESTAURACIÓN

- Menú AOVE
- Menús para grupos

OTROS

- Talleres gastronómicos, catas y degustaciones





MENÚ SOSTENIBLE

Menú degustación homenaje al AOVE

Aperitivos

Vermut andaluz envejecido en casa
Esferas de Gilda de Jaén
Degustación de aceites de la zona
Mantequilla de aceituna y AOVE
Mantequilla de AOVE y chocolate
Mousse de trucha, con humo de olivo
Buñuelo líquido de Gacha migas con melón
Talarines cazorleños con conejo
Tuna universitaria de Jaén 40 aniversario
Licor de gazpacho de AOVE

63€

Entrantes

Homenaje a la ensalada de tomate de mi padre
Endivia braseada con mantequilla de AOVE y eneldo,
papada, pargo ahumado y ajoblanco de piñones
tostados y trufa
Torrija de agua de tomate con falsa anchoa de perdiz,
polvo de alioli, holandesa de picual y pimiento
lágrima



Segundos

Bacalao al pilpil de aceituna y AOVE royal
Tataki de ciervo con salmorejo de pistachos de Jaén,
cebollitas oxidadas y aire de hinojo

Postres

Milhojas de queso sobre cama de vainillas y frutos rojos
Helado de Aceite de Oliva DO Sierra de Cazorla.



Este precio no incluye bebidas. Ver precio con maridaje a continuación



MENÚ SOSTENIBLE



Menú degustación homenaje al AOVE

Maridaje menú AOVE “Nuestra Tierra”

Vermut Andalúz envejecido en casa

Agua Sierra de Cazorla

Cerveza la Yedra elaborada en Cazorla

Campoameno Chardonnay

Blanca María Rosado Joven

Don Pedro Gil Semidulce

Marcelino Serrano Etiqueta Roja

Campoameno Syrah

Blanca María Roble

Torre de Handón Crianza





RESTAURANTE KM6

([Cómo llegar](#))

Dirección

Ctra. de La Bolera, Km. 6, Pozo Alcón - 23485, Jaén

Teléfono

[953738907](tel:953738907)

Página web

[Facebook](#)

Horario de apertura

• De martes a domingo de 11:00- 00:00
Lunes cerrado

"Kilómetro 6" es un restaurante familiar abierto desde 1985 en plena Sierra de Segura, muy cerca del pueblo de Pozo Alcón que ofrece una cocina tradicional de la más alta calidad y con identidad propia. Su cocina se caracteriza por el cariño a la creación de nuevos sabores que nacen de los productos tradicionales de la Sierra de Pozo Alcón y del vanguardismo y la imaginación de la tradición Italiana y que dan como resultado una cocina diferente. Entre sus especialidades se encuentran las carnes a la brasa destacando el Cordero Segureño en horno de leña, los patés de caza y otros platos típicos de las Sierras.

Servicios

RESTAURACIÓN

- Eventos y celebraciones
- Terraza

OTROS

- Aparcamiento





MENÚ SOSTENIBLE



Menú Serrano

Aperitivos

Cuenco de Morcilla de Caldera con Picatostes y Piñones
Vasitos de Salmorejo con virutas de Jamón y Aceite Virgen
extra
Patata Serranas
Surtido de Embutidos del Pueblo

35€

Entrantes

Salteado de Verduritas campero con Pollo

Segundos

A elegir:

Cordero "Segureño" a la Brasa

Trucha Asalmonada de la Sierra con Jamón y ajetes tiernos.

Postres

Tiramisú de nuestros "origines"



El precio del menú incluye bebida (vino de la tierra, cerveza, agua o refresco)



CAFETERIA

RESTAURANTE



ALOJAMIENTOS

HOTEL EL CURRO ([Cómo llegar](#))

Dirección	Carretera de La Sierra 32, 23479 Burunchel, Jaén
Teléfono	953 72 73 11
Página web	www.hotelelcurro.es
Horario de apertura	• Enero y febrero – Cerrado • Resto del año – Lunes cerrado

Una estancia en el Hotel El Curro supone la oportunidad perfecta para disfrutar del aire libre y entrar en contacto con la naturaleza, relajarse y recordar lo que más importa.

Sus encantadoras habitaciones están decoradas cuidando cada detalle para crear un ambiente único que garantiza una sensación de hogar.

En Andalucía la cocina es el centro de la casa, y este hotel no es ninguna excepción. Sus cocineros combinan los sabores y texturas de los productos de la tierra con la experiencia de los ingredientes y recetas transmitidas de generación en generación.

En Hotel El Curro se pueden apreciar las cosas simples de la vida: respirar y dormir un poco más profundo, caminar y sentirse un poco más ligero, olvidar y preocuparse un poco menos del trabajo y reír y experimentar un poco más.

Servicios

- Hotel
- Restaurante
- Celebraciones
- Reuniones





MENÚ SOSTENIBLE

Menú de la Abuela 2.0



Aperitivos

Cata de AOVE en texturas: tierra de AOVE, aire de AOVE,
AOVE líquido

Tabla de embutidos cazorleños

Degustación de patés serranos

Pipirrana con sardina en AOVE

Lomo de orza con rinrán

Entrantes

Salmorejo con helado de AOVE

Segundos

Carne de monte al estilo tradicional

Bacalao confitado en aove con risotto de setas

Postres

Arroz dulce

25€

- El precio del menú incluye pan de masa madre de harina de Cazorla.
- La bebida del menú no está incluida. En el establecimiento se ofrecerá una selección de bebidas de la tierra para elegir.
- Todo el menú es adaptado a veganos y celiacos, a excepción de la tabla de embutidos cazorleños (no apta para veganos). En su lugar, la opción es un plato de gachasmigas con frutas.



HOTEL RURAL LOS NOGALES ([Cómo llegar](#))

Dirección	Ctra. Pantano La Bolera, km 6 desvío 500 m 23485. Pozo Alcón, Jaén
Teléfono	953 718 249
Página web	https://www.hotelrurallosnogales.com/
Horario de apertura	• Abierto todo el año

Precioso hotel con un enclave privilegiado encima del cerro que bordea el río Guadalentín. Cuenta con 26 habitaciones y un magnífico spa con vistas a la Sierra de Pozo Alcón, restaurante y un salón para eventos con capacidad para 170 personas. Ofrecen desayunos tipo buffet, almuerzos y cenas. Cuenta con menú diario para sus huéspedes que incluye diferentes opciones de cocina casera y tradicional de las Sierras, elaborados con productos de proximidad. Su menú degustación Sierra de Cazorla incluye platos de la cocina identitaria de la comarca como embutidos de caza, pates, quesos y AOVes con DO Sierra de Cazorla. El menú está disponible también para todo aquel que quiera probar su propuesta gastronómica (no huéspedes) de lunes a viernes.

Servicios

- Hotel • Restaurante • Celebraciones • Reuniones
- Spa





MENÚ SOSTENIBLE



Menú Sierra de Cazorla

Entrantes

Embutidos de Caza

Paté de ciervo y jabalí con mermelada

Queso de nuestra tierra con aceite Elogio Premium Quality

Croquetas de Jabalí

Segundos

A elegir

Caldereta de Jabalí

Chuletillas de cordero Segureño

Solomillo de Ciervo a las finas hierbas

Postres

Bizcocho borracho de manzana

50 €



El precio del menú incluye bebida (vino de la tierra, cerveza, agua o refresco)



CASAS CUEVA ASUN & VIDAL ([Cómo llegar](#))

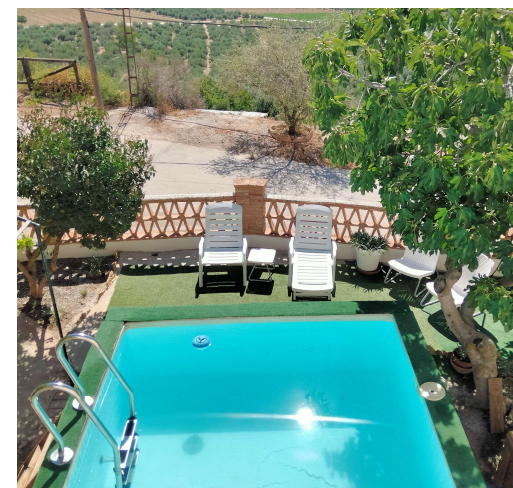
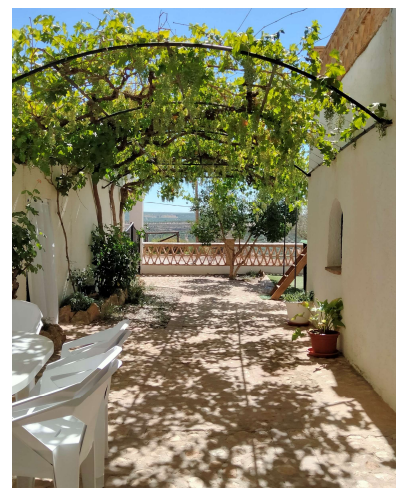
Dirección	C. Loma, 48, 23486 Fontanar- Pozo Alcón Jaén
Teléfono	645936519
Página web	www.casasruralescazorlapozoalcon.com
Horario de apertura	• 24 horas

ASUN&VIDAL se compone de tres casas cuevas “Casa Pastor “, “Casa Sol” y “Salamandra”.

Las casas cuevas son alojamientos que promueven la sostenibilidad medioambiental natural, construidas bajo el abrigo de las rocas y manteniendo la arquitectura original. En ellas la temperatura se mantiene estable todo el año entre 18 y 20 grados. Alojarse en una casa cueva es experimentar sensaciones únicas, desconexión y descanso, pero disfrutando de todas las comodidades de un alojamiento rural. Nuestras casas cuentan además con piscina, barbacoa y terrazas exteriores donde disfrutar del paisaje.

Servicios

- Barbacoa
- Piscina
- Wifi
- Visitas guiadas y degustaciones de productos típicos



HOTEL VALLE DEL TURILLA ([Cómo llegar](#))

Dirección

Carretera de huesa s/n- 23486 Hinojares, Jaén

Teléfono

609 166 737

Página web

<http://cazorlatur.com/>

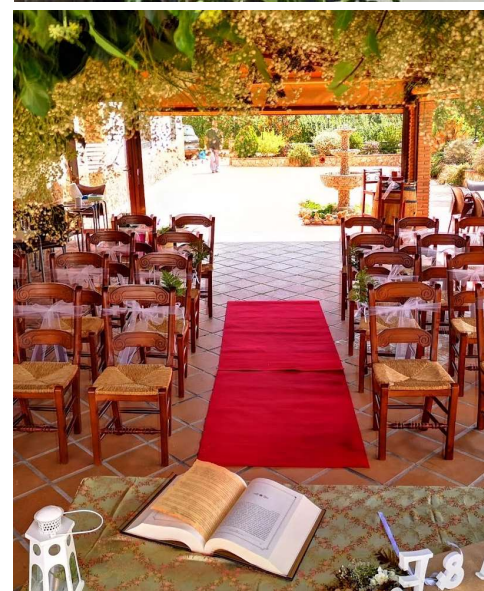
Horario de apertura

- Restaurante abierto de julio a septiembre de lunes a Domingo de 8:30-10:00 y de 20:00 a 22: 30 horas
- Invierno: abierto de viernes a domingo solo para grupos o huéspedes alojados en el hotel o Casas La Suerte (bajo petición servicio de comidas)

El Hotel Rural Valle del Turrilla se encuentra en el pueblo de Hinojares, junto al Río Turilla y cuenta con servicio de restaurante, cuya oferta gastronómica está especializada en comida casera serrana. En su carta se pueden encontrar entre otros platos tradicionales, los talarines, las migas o los andrajos. Organizan cualquier tipo de evento familiar, escolar o de empresa, combinando la oferta de restauración y alojamiento con otras actividades como rutas a caballo, turismo activo y visitas guiadas por el Parque Natural.

Servicios

- Hotel • Restaurante • Eventos • Turismo activo



EL CANTALAR

(Cómo llegar)

Dirección	Ctra. del Tranco km 39,5 La Iruela, Jaén
Teléfono	609645309- 630672011
Página web	www.elcantalarcazorla.com
Horario de apertura	De 13.00 a 16.00 y de 20.00 a 23.00

El Centro de Ecoturismo El Cantalar está situado en un entorno natural privilegiado, diseñado para ofrecer a los visitantes experiencias únicas y educativas en contacto con la naturaleza. Ubicado en pleno Valle del Guadalquivir, Ofrecen varias opciones de alojamiento adaptadas para grupos de amigos, familias, asociaciones, grupos de yoga, escolares, etc. En una antigua casa forestal rehabilitada de más de 100 años se ubica este alojamiento con capacidad máxima para 60 personas.

Ofrecen una amplia gama de actividades como talleres de flora y fauna, rutas de senderismo, experiencias gastronómicas sostenibles, rutas en bicicleta eléctrica, baños de bosque, sesiones de yoga y mindfulness.

Servicios

- Wifi • Piscina • Talleres gastronómicos y eventos
- Comedor y menú sostenible con productos locales



EXPERIENCIA GASTROTURÍSTICA

Paseo botánico y menú degustación km0

SALUD Y BIENESTAR

ARTESANÍA GASTRONÓMICA

Descripción de la experiencia

Experiencia que combina la conexión con la naturaleza, la identificación de plantas y flores comestibles. Y si te apetece y es la época propicia la elaboración de deliciosos productos participativos.

Durante nuestro paseo botánico, aprenderás a distinguir estas plantas y recibirás valiosas indicaciones sobre sus usos tradicionales y culinarios. Y para terminar te espera un delicioso menú degustación, que destaca por su autenticidad y su compromiso con los productos locales. Los ingredientes utilizados en la preparación de esta comida son de «kilómetro cero», lo que significa que provienen de agricultores y productores locales, apoyando así a distintos colectivos de la comunidad.

Qué incluye

- Paseo guiado interpretativo sobre plantas y flores
- Almuerzo o cena con menú degustación Km0

Observaciones

- Se requiere reserva previa vía WhatsApp (609645309)
- Mínimo 15 máximo 30 personas.



Dónde	Ctra. del Tranco km 39,5 La Iruela, Jaén
Cuándo	• Bajo petición y reserva previa
Duración	3 horas
Idiomas	Español e inglés

RESERVAR**45€**



MENÚ SOSTENIBLE

Menú gastronómico SERRANO

Aperitivos

Aceite (4 tipos), aceitunas, y panes artesanos

Entrantes

A elegir:

Trucha ahumada con eneldo

Embutidos de caza

Quesos artesanos de Jaén

Rin-ran

Vegetariano

Ensalada “Verde que te quiero verde”

Tomate aliñado

Ensalada de la huerta de verano

45€

38€
Vegetariano



Segundos

A elegir:

Plato del día (según época del año)

Carne de monte

Chuletitas de cordero Segureño

Vegetariano

Albóndigas veganas en salsa de almendra (o castañas, higos, etc)

Revuelto de calabacín de la huerta serrana

Postres

A elegir:

Fruta de temporada

Tarta de la casa

Tarta de zanahoria

Postre de cacao con pistachos

El precio del menú incluye además un paseo botánico con guía

CASA RURAL LA ROSITA [\(Cómo llegar\)](#)

Dirección Calle Real, 31. 23486 Hinojares, Jaén

Teléfono 638570056

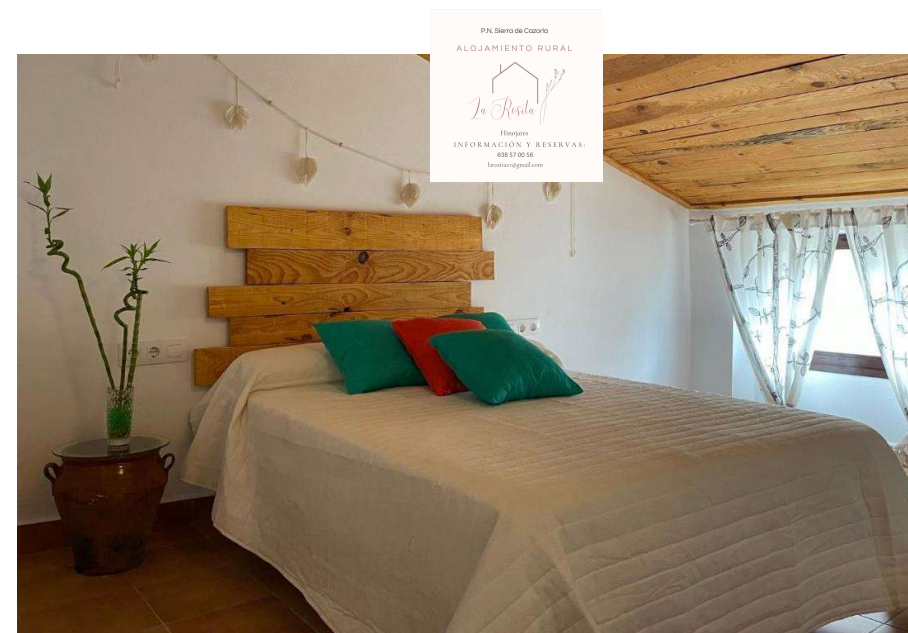
Página web

Horario de apertura • Abierto todo el año

La Rosita es una casa rural que data del S. XVII recién reformada, conservando elementos únicos de construcción con un diseño rustico, natural y armónico propio de la zona. Cuenta con una excelente ubicación para realizar variadas actividades y conocer el parque natural. Ofrecen desayuno o merienda y detalles de bienvenida con productos típicos elaborados por productores locales. La casa cuenta además con una biblioteca abuhardillada con un espacio denominado “Conociendo con sabor”; una colección de libros de naturaleza, observación y gastronomía donde sus huéspedes pueden pasar un rato de relax y enriquecimiento cultural. La casa también dispone de jacuzzi en baño abuhardillado y ofrecen kits de jabones y sales naturales, elaborados artesanalmente y cuyo ingrediente principal es el AOVE.

Servicios

- Biblioteca (libros y guías del parque natural)
- Desayunos y meriendas con productos de Km0
- Productos de baño elaborados con AOVE



 EXPERIENCIA GASTROTURÍSTICA**Conociendo con sabor**

CULTURA

ARTESANÍA GASTRONÓMICA

**Descripción de la experiencia**

Disfruta de una experiencia especial en la que el sabor se mezcla con la cultura. Donde puedes conocer el entorno del Parque Natural y los atractivos de la comarca de Cazorla, su su naturaleza y la fauna, a la vez disfrutas y saboreas los productos típicos de la zona. Una experiencia que aúna el relax, la cultura y el sabor tradicional. En nuestra biblioteca disfrutarás de una selección de libros sobre el parque natural, su fauna y su gastronomía a la vez que disfrutas de una merienda elaborada con productos típicos elaborados por nuestros productores locales como nuestro preciado aceite de oliva virgen extra con DO, quesos, embutidos, pan rústico y frutos secos.

Qué incluye

- Acceso a la biblioteca
- Degustación de merienda/aperitivo con productos típicos

Observaciones

- Se requiere reserva previa vía WhatsApp (638 57 00 56)
- Mínimo 2 máximo 10 personas. Pago por Bizum

Dónde	Calle Real, 31. 23486 Hinojares, Jaén
Cuándo	• Bajo petición y reserva previa al menos 3 días antes
Duración	Entre 1-2 horas
Idiomas	Español

RESERVAR**15€**

 CASAS LA SUERTE[\(Cómo llegar\)](#)**Dirección**

Calle Real, 31. 23486 Hinojares, Jaén

Teléfono

676 25 82 81

Página web<https://www.casaslasuerte.com>**Horario de
apertura**

- Servicio de restaurante: de lunes a domingo de 8:30-10:00 y de 20:00 a 22: 30 horas

El nombre de «La Suerte» de estos apartamentos rurales proviene del paraje del mismo nombre en el que se encuentran. Los cimientos de los alojamientos están asentados sobre la antigua huerta de hortalizas, olivos y la antigua granja de sus padres que se dedicaban a la ganadería y la venta de leche en el pueblo. Consta de 4 apartamentos rurales cada uno con un estilo arquitectónico decorativo diferente: árabe, serrano y típico andaluz. Cada apartamento cuenta con todo lujo de detalles y comodidades; jacuzzi, chimenea, calefacción central, WiFi, aire acondicionado, terraza, barbacoa y piscina de verano. A sólo 200 metros se encuentra el restaurante Valle del Turilla (de sus propietarios) donde ofrecen servicio de comida casera serrana y actividades como paseos a caballo, kayak o rutas guiadas en el parque natural

Servicios

- Piscina, barbacoa y actividades de turismo activo
- Servicio de comidas en restaurante Valle del Turilla





PRODUCTORES E INDUSTRIAS VISITABLES



ACEITES CAZORLA

([Cómo llegar](#))

Dirección

Ctra. Peal de Becerro, km 10,5, 23470 Cazorla, Jaén

Teléfono

953724031

Página web

www.aceitescazorla.com

Horario de apertura

- De lunes a viernes : 09:00 a 14:00 - 16:00 a 19:00. Fines de semana: 09:00 a 14:00
- De julio al 17 de septiembre: horario de verano de 08:00 a 15:00

Creada en 1951, Aceites Cazorla es una de las almazaras de aceite más grande del mundo. Sus instalaciones fusionan la arquitectura moderna y tradicional, incluyendo un museo que recrea una antigua almazara del siglo XX, y cuenta con un photocall que representa la guitarra más grande de Andalucía diseñada con una lata de aceite. En su tienda podrás encontrar una amplia variedad de AOVES de la variedad Picual y Royal, además de otros derivados del aceite, deliciosos chocolates, mermeladas o cosmética natural elaborados con su preciado oro líquido.

Servicios

TIENDA

- Aoves y derivados

OTROS

- Centro temático del aceite
- Eventos
- Aparcamiento



EXPERIENCIA GASTROTURÍSTICA

Descubre la cultura del aceite en unas de las fábricas más grandes del mundo

OLEOTURISMO

Descripción de la experiencia

Visita una de las fábricas de aceite más grandes del mundo y adéntrate en la cultura del aceite de oliva virgen extra. Aprenderás a identificar un buen aceite en el supermercado y los pasos básicos para realizar una cata profesional. El recorrido incluye una visita circular por la fábrica, bodegas, patio de recepción y un museo que representa las antiguas almazaras para entender cómo se hacía el aceite antes. Además, podrás llevarte una foto de recuerdo en nuestro photocal con la guitarra más grande del mundo.

Qué incluye

- Visita guiada con apoyo de audio-guía
- Cata de 3 AOVES

Observaciones

- Se recomienda reservar con antelación web en www.oleotourcazorla.com o contactando directamente con Laura por WhatsApp al 953724021
- Mínimo 2 personas- máximo 67

CAZORLA

Dónde	Ctra. Peal de Becerro, km 10,5, 23470 Cazorla, Jaén (Cómo llegar)
Cuándo	• Todo el año, excepto viernes santo, año nuevo y el día de navidad
Duración	120 minutos
Idiomas	Español, Francés e Inglés

RESERVAR

15€
6 €
niños





CERVEZAS LA YEDRA [\(Cómo llegar\)](#)

Dirección P.I. Cerro del Cabezuelo, 23470. Cazorla

Teléfono 644194423

Página web www.cervezaslayedra.es

Horario de apertura

- Abierto al público solo para visitas concertadas para grupos bajo petición (sábados por la mañana)

Cervezas la Yedra es una pequeña fábrica de cerveza artesanal local e independiente, implantada en el pueblo de Cazorla desde 2023. Crean sus propias recetas y elaboran las cervezas de forma artesanal, sin pasteurizar y sin filtrar, utilizando el agua mineral procedente de los manantiales del Parque Natural Sierras de Cazorla, Segura y Las Villas.

Déjate sorprender por los sabores únicos de sus cervezas y sus propiedades organolépticas gracias al agua de las Sierras rica en minerales.

Servicios

TIENDA

- Venta online y bajo pedido

OTROS

- Visitas a la fábrica y degustaciones para grupos



EXPERIENCIA GASTROTURÍSTICA

Visita y cata de cervezas artesanales



ARTESANÍA GASTRONÓMICA

Descripción de la experiencia

Visita guiada de una auténtica fábrica de cerveza artesanal independiente ubicada en el corazón del Parque Natural Sierras de Cazorla, Segura y las Villas.

Descubre el fascinante mundo de la cerveza artesanal y déjate sorprender por los diversos sabores únicos de sus cervezas originales a través de una visita guiada de su pequeña fábrica donde conocerás el proceso de elaboración. Tras la visita disfrutarás de una degustación de 3 estilos distintos de sus cervezas artesanales acompañadas de un pequeño aperitivo con productos típicos de Cazorla.

Qué incluye

- Visita guiada de la fábrica de cerveza artesanal
- Presentación y degustación de 3 tipos de cervezas acompañadas de un pequeño aperitivo elaborado con productos típicos de Cazorla de productores locales

Observaciones

- Reservar con antelación a través de nuestra página web por teléfono 644194423 / 634059732 Mínimo 6, máximo 10 personas.

Dónde

Calle Levante 50B. P.I. Cerro del Cabezuelo, 23470. Cazorla **(Cómo llegar)**

Cuándo

- Sábados por la mañana
- Grupos bajo petición

Duración

120 minutos

Idiomas

Español. Inglés y francés (grupos bajo petición mínimo 6 personas)

RESERVAR

13€





CAZORLA ARTESANO: EMBUTIDOS y AOVE caYma®

(Cómo llegar)

Dirección	C/ Fuente Nueva, 1. 23470, Cazorla, Jaén
Teléfono	953.710.003 y 625675865
Página web	https://embutidoscarrasco.com/
Horario de apertura	• Invierno: de lunes a sábados de 9:00-14:00 y 17:00-20:00 h • Verano: de 18:00 a 21:00h

Empresa artesana de larga tradición familiar de Cazorla que producen 3 de los principales productos agroalimentarios de las Sierras: el aceite de oliva virgen extra (AOVE caYma®), embutidos y quesos de elaboración propia.

Su AOVE caYma® está certificado con D.O.P. Sierra de Cazorla. En su tienda ubicada en pleno Balcón de Zabaleta se puede encontrar una amplia variedad de gastronomía típica como morcillas, salchichón de ciervo, quesos, mermeladas, miel o pan artesano, entre otros. Organizan degustaciones de sus productos artesanos y catas de su preciado aceite.

Servicios

TIENDA

- Venta de productos artesanos de elaboración propia
- Envíos a península y Baleares

OTROS

- Catas de aceite y degustaciones



EXPERIENCIA GASTROTURÍSTICA

Cata y degustación Sabores de Cazorla



ARTESANÍA GASTRONÓMICA

Descripción de la experiencia

A través de la cata y degustación del aceite de oliva virgen extra, los embutidos y el queso caYma® recorreremos la historia de nuestra familia de artesanos y recordaremos a nuestra bisabuela, mamá Antonia, quien desde 1900 nos dejó un legado de recetas que aún perduran en la elaboración de nuestros productos.

Durante la cata de AOVE caYma® probarás 4 tipos de aceite diferentes y conocerás el proceso de elaboración hasta conseguir nuestro aceite de autor de cosecha propia. Posteriormente disfrutarás de una degustación de seis embutidos distintos, todos ellos elaborados con productos locales como el cerdo, el ciervo o el jabalí, así como nuestros quesos puros de cabra y de oveja. Todo ello acompañado con pan artesanal elaborado en horno de leña de pino de olivo.

Qué incluye

- Cata de 4 tipos de AOVE y degustación de 6 embutidos artesanos y quesos de elaboración propia.

Observaciones

- Reserva con cita previa en los teléfonos / WhatsApp 625675865-653881431 y a través del tel. fijo: 953.710.003
- Mínimo de 1 persona- máximo 15.

Dónde

Balcón de Zabaleta. 23470, Cazorla, Jaén
(Cómo llegar)

Cuándo

- Bajo petición previa reserva a través de teléfono

Duración

30 minutos

Idiomas

Español

RESERVAR

7 €

Niños gratis
(hasta 12 años)





SENSOLIVE AOVE - BIOCOSMETICS ([Cómo llegar](#))

Dirección	C. Tosca, 36, 23485 Pozo Alcón, Jaén
Teléfono	651013626 / 693503516
Página web	www.sensolive.com
Horario de apertura	• Lunes a viernes de 9:00- 14:00 • Sábados de 10:00- 13:30 • Domingos cerrado

En el corazón de nuestros olivares mediterráneos, Sensolive fusiona tradición e innovación para ofrecer aceites de oliva virgen extra de la más alta calidad y productos de belleza natural. Su compromiso con la sostenibilidad y el bienestar se refleja en cada gota de sus aceites y en cada fórmula de los productos de biocosmética que elaboran aplicando la innovación a la tradición. Su propuesta te invita a sumergirte a través sus productos en una experiencia única, donde los sentidos se despiertan y el cuerpo se renueva en armonía con la naturaleza.

Servicios

- Catas de AOVE y taller de cosmética natural AOVE.
- Tienda de productos de elaboración propia (AOVE y biocosmética natural)

SensOlive®



EXPERIENCIA GASTROTURÍSTICA

Cata de AOVE y taller de biocosmética

OLEOTURISMO

SALUD Y BIENESTAR

Descripción de la experiencia

Sumérgete en una experiencia única donde la degustación de aceite de oliva premium se fusiona con la biocosmética ecológica, ofreciéndote un viaje sensorial incomparable. Iniciamos con una cata guiada de nuestros aceites de oliva extra virgen, seleccionados cuidadosamente por su calidad excepcional. Conocerás los procesos tradicionales y sostenibles que garantizan su pureza y excelencia. La experiencia continúa con una inmersión en el mundo de la biocosmética ecológica de Sensolive en la que nuestro experto te guiará a través de los beneficios de cada producto, destacando su impacto positivo en la salud y el bienestar.

Qué incluye

- Cata de AOVES Sensolive
- Prueba de productos biocosméticos Sensolive, consejos personalizados de cuidado de la piel y elaboración de 1 producto cosmético natural

Observaciones

- Reservas bajo petición en el teléfono/ WhatsApp: 651013626 / 693503516
- Mínimo 5 personas- máximo 10.

SensOlive®

Dónde C. Tosca, 36, 23485 Pozo Alcón, Jaén
(Cómo llegar)

Cuándo Todo el año

Duración 90 minutos

Idiomas • Español

RESERVAR

 25
€




HUERTA EL REVENTÓN

Dirección	C/Fuente Nueva, 1. 23470, Cazorla, Jaén
Teléfono	679248543
Página web	--
Horario de apertura	• Visitas a la huerta disponible previa petición (grupos mínimos de 5 personas)

Huerta familiar, dedicada a la agricultura tradicional desde hace 55 años. En 2014 comenzaron a producir frutas y hortalizas en ecológico, utilizando métodos basados en la agroecología y la permacultura. La Huerta el Reventón se ubica en La Hiruela, en un enclave natural de gran belleza paisajística, conservando el típico trazado de las huertas andaluzas poblada de frutales, árboles emblemáticos y centenarios. Rocío Olivares es la encargada de que sus productos lleguen del campo a la mesa a través de la venta en su puesto del mercado de abastos de Cazorla.

Servicios

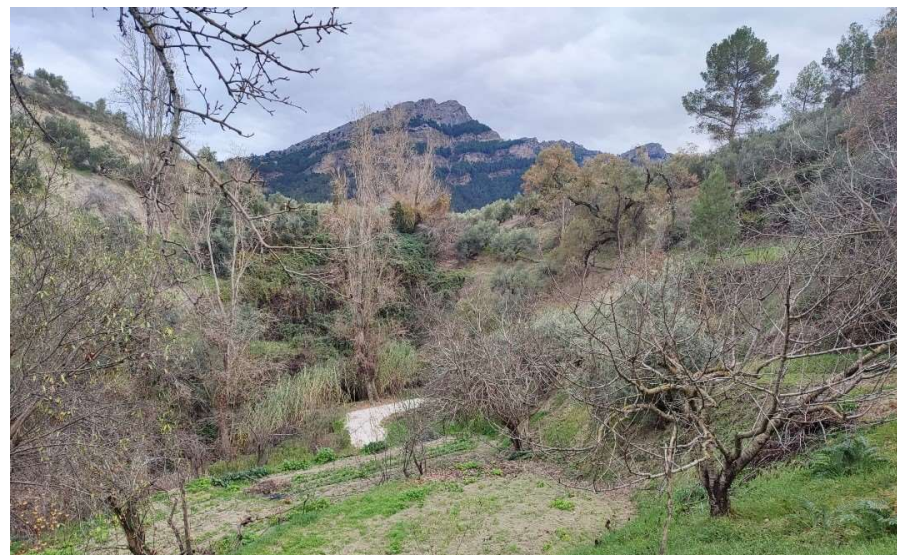
TIENDA

- Puesto en el mercado de abastos de Cazorla (La Tienda de Rocío)

OTROS

- Visitas a huerta y degustaciones para grupos

(Cómo llegar)



 EXPERIENCIA GASTROTURÍSTICA**Visita a huerto ecológico y degustación de productos de temporada**

ARTESANÍA GASTRONÓMICA

SALUD Y BIENESTAR

Descripción de la experiencia

De la mano de Rocío, agricultora de larga tradición familiar y guía ambiental conocerás las técnicas de la agricultura ecológica en esta huerta que lleva más de 50 años produciendo. A través de un itinerario guiado y explicativo descubrirás las sensaciones al caminar y percibir los olores, el colorido y los sabores de un huerto ecológico con árboles centenarios. Tras el paseo disfrutarás de una degustación de productos del huerto y tendrás la oportunidad de comprar directamente a la agricultora las hortalizas y frutas que con tanto mimo dan lugar a productos de gran calidad y saludables.

Qué incluye

- Visita a huerto ecológico, degustación de productos de temporada y obsequio
- Compra directa a la agricultora

Observaciones

- Reservas bajo petición en el teléfono/ WhatsApp 679248543. Mínimo 4 personas- máximo 15

Dónde C/Fuente Nueva, 1. 23470, Cazorla, Jaén
(Cómo llegar)**Cuándo** Todo el año previa reserva por teléfono**Duración** 90 minutos**Idiomas** • Español**RESERVAR****15€**



ACEITES VADOLIVO (Cómo llegar)

Dirección Ctra. Santo Tome, Km. 1, 23469 El Molar, Jaén

Teléfono 660975135/ 973730733

Página web www.aceitesvadolivo.com

Horario de apertura • De lunes a viernes de 07:00 a 15:00

Hacienda Vadolivo® nace en 1989 como una empresa dedicada a la producción y elaboración de aceite de oliva virgen extra de gran calidad. Ubicada en el antiguo paso del río Guadalquivir (de ahí el nombre de Vado) fue una almazara pionera en la producción de aceite Royal Eco, un AOVE de excelente calidad, muy exclusivo. En la Finca Vadolivo se encuentra la fábrica de aceite, la envasadora y una bodega de arquitectura circular con cúpula en el centro de nueva construcción. En un marco de gran belleza paisajística la finca cuenta también con un típico cortijo Andaluz.

Servicios

OLEOTURISMO

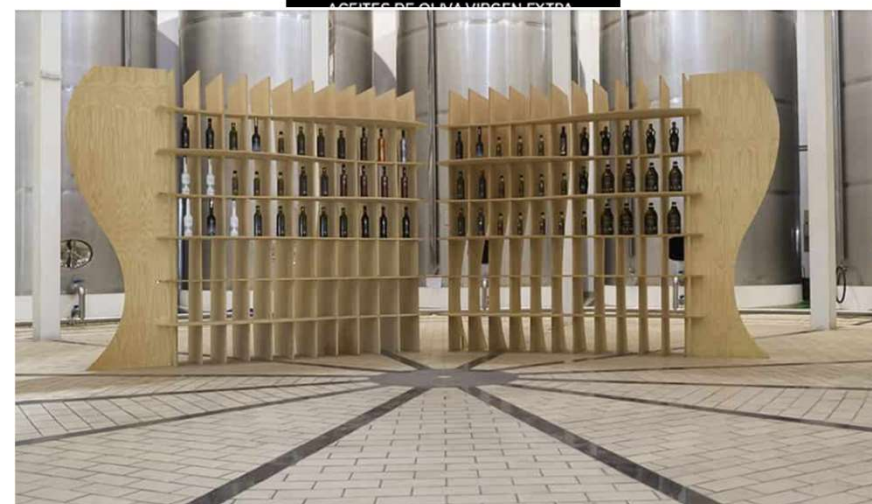
- Visitas solo bajo petición

TIENDA

- Física y online

OTROS

- Alquiler de espacios para eventos privados





EMPRESAS DE TURISMO



OLEARUM

([Cómo llegar](#))

Dirección	C/ Gómez Calderón, 13 23470 Cazorla (Jaén)
Teléfono	953720302/ 647429531/ 640214850
Página web	www.olearum.com
Horario de apertura	Martes a Sábado 10:00 - 14:00 y 17:00 - 20:30 (apertura media hora más tarde en verano) Domingo 10:00 - 14:00 Festivos abierta tienda

Sumérgete en la sorprendente historia de Cazorla y descubre con Olearum los secretos del mundo del aceite de oliva, parte esencial de tu viaje a este territorio. Acompáñanos por las bonitas calles de Cazorla, adéntrate en el paisaje único de olivares centenarios y milenarios, descubre cómo funciona una de las almazaras más grandes del mundo, pon a prueba tus sentidos en una cata de aceite o disfruta del sabor del aceite de oliva en deliciosas recetas, mientras te revelamos la mejor forma de usarlo en un creativo taller de maridaje de la mano de nuestro experto catador y jefe del panel de cata.

Servicios

VISITAS

- Visitas guiadas culturales

EXPERIENCIAS

- Oleoturismo
- Degustaciones y maridajes

TIENDA

- AOVE y otros productos locales



EXPERIENCIA GASTROTURÍSTICA

Esencia de Cazorla: historia, cultura y gastronomía

OLEOTURISMO

TURISMO CULTURAL

Descripción de la experiencia

Te acompañamos en un recorrido por las calles más pintorescas de Cazorla para llevarte hasta miradores asombrosos, molinos harineros y, por supuesto, los principales atractivos: la bóveda del río Cerezuelo, de gran belleza y que atesora la más oscura leyenda de Cazorla y las ruinas de la iglesia de Santa María de Gracia; la única iglesia de Europa construida sobre un río. En la provincia que más aceite de oliva produce en el mundo, este plan no sería perfecto sin una cata de aceite. Te adentraremos en el fascinante mundo del oro líquido, saboreando diferentes variedades y aprendiendo a valorar sus atributos. Pondremos a prueba tus sentidos con un divertido juego y te contaremos todos los trucos sobre el uso del aceite de oliva y cómo sacar el máximo partido para tu salud.

Qué incluye

- Visita guiada por Cazorla
- Cata guiada de AOVE con degustación de mermelada de AOVE

Observaciones

- Reservas por Tel/WhatsApp:647429531/640214850 o en la [web](#). Mínimo 4 personas- máximo 20



Dónde	C/ Gómez Calderón, 13 23470 Cazorla (Jaén) (Cómo llegar)
Cuándo	• Todo el año, de martes a domingo, bajo reserva previa
Duración	3 horas
Idiomas	Español e Inglés

RESERVAR

15€
12 €
niños



EXPERIENCIA GASTROTURÍSTICA

¡Pon a prueba tus sentidos! Cata de aceite

OLEOTURISMO

Descripción de la experiencia

Nuestro guía, ingeniero agrónomo, jefe de panel de cata y experto catador, te mostrará cómo distinguir un aceite de calidad. Aprenderás a reconocer los principales defectos que puedes encontrar en un aceite de oliva, pero también a valorar los atributos positivos de los mejores aceites de oliva y a identificar todos sus matices y aromas. Conocerás cómo funcionan los paneles oficiales de cata catando las dos variedades principales de la zona: Picual, la mayoritaria en la provincia de Jaén, y Royal, variedad endémica de la Sierra de Cazorla. También pondremos a prueba tus habilidades olfativas con un pequeño juego, ¿aceptas el reto? Y por supuesto, no te irás sin descubrir cómo sacar el máximo partido al aceite de oliva virgen extra para tu salud y en la cocina.

Qué incluye

- Cata guiada de AOVE con degustación de mermelada de AOVE
- Visita a tienda de productos locales

Observaciones

- Reservas por Tel/WhatsApp:647429531/640214850 o en la [web](#). Mínimo 4 personas- máximo 20



Dónde	C/ Gómez Calderón, 13 23470 Cazorla (Jaén) (Cómo llegar)
Cuándo	• Todo el año, de martes a domingo, bajo reserva previa
Duración	90 minutos
Idiomas	Español e Inglés

RESERVAR

12€



EXPERIENCIA GASTROTURÍSTICA

Travesía del mar de olivos

OLEOTURISMO

Descripción de la experiencia

Descubre los olivares centenarios y los magníficos olivos milenarios de la Sierra de Cazorla, entre los que se encuentra el olivo premiado como mejor olivo monumental de España en 2023, y recorre una de las almazaras más grandes y modernas del mundo.

Para terminar, pon a prueba tus sentidos en una sesión de cata donde aprenderás a evaluar dos tipos de aceites diferentes, pero también a identificar algunos de los defectos que te puedes encontrar. Demuestra tus habilidades con nuestro juego y resuelve todas tus dudas sobre el uso del aceite de oliva y sobre cómo sacar el mejor partido para tu salud

Qué incluye

- Visita guiada a olivar centenario y almazara en Cazorla
- Cata guiada de AOVEs variedad Picual y Royal

Observaciones

- Reservas por Tel/WhatsApp: 647429531/640214850 o en la [web](#). Mínimo 4 personas- máximo 8



Dónde	C/ Gómez Calderón, 13 23470 Cazorla (Jaén) (Cómo llegar)
Cuándo	• Todo el año, de martes a domingo, bajo reserva previa
Duración	4 horas
Idiomas	Español

RESERVAR

25€
15 €
niños





COMERCIOS DE PRODUCTOS LOCALES





SIN MAS

([Cómo llegar](#))

Dirección	Pza de la corredera 16 Bj00, 23470 Cazorla, Jaén
Teléfono	661762565
Página web	https://sinmascazorla.com/
Horario de apertura	Invierno de 10:00 - 14:00 y de 17:00 - 20:30 Julio y agosto de 9:00 - 14:00

Panadería y pastelería artesana, con certificado ecológico y más de 20 años de experiencia. Elaboran sus propios panes artesanos con masa madre, sin levaduras añadidas, de diferentes tipos de harinas y con granos ancestrales. Sus mermeladas ecológicas certificadas son también de elaboración propia y con bajo contenido en azúcar. En su tienda ubicada en la plaza del Ayuntamiento de Cazorla puedes encontrar una amplia selección de aceites de la comarca, embutidos, patés, vinos de la sierra y de la provincia de Jaén.

Servicios

- Degustaciones de productos ecológicos y de Km0
- Comida para llevar





LA TIENDA DE ROCIO

([Cómo llegar](#))

Dirección	Pl. de Andalucía. Mercado de abastos s/n 23470 Cazorla, Jaén
Teléfono	679248543
Página web	https://www.instagram.com/rocio_olivares_/
Horario de apertura	9 a 13:30. Sábados y Lunes de Junio a Octubre

La Tienda de Rocio es un pequeño puesto de frutas y hortalizas ecológicas y locales ubicado en la entrada del mercado de abastos de Cazorla. Todos sus productos vienen directos desde su huerta ubicada en La Iruela, garantizando así la frescura, la temporalidad y la calidad de su producto de cercanía. Apuestan por la sostenibilidad fomentando la reutilización de las bolsas entre sus clientes y teniendo un detalle con quién así lo hace (regalando flores, descuentos, perejil, aromáticas). La belleza de la huerta y su paisaje está presente en este pequeño puesto decorado con flores estacionales y sus cestas de mimbre artesanales que hacen en familia.

Servicios

- Entrega a domicilio bajo pedido previo.
- Entrega en punto de Recogida.
- Atención en castellano e inglés.





LOTE DE PRODUCTOS LOCALES- LA TIENDA DE ROCIO

Lote “Frescura”

Incluye:

- Tomate, peino, remolacha, pimiento, cebolla, lechuga.
- Otras hortalizas de temporada para la elaboración de ensaladas
- Bolsa de tela de algodón ecológico. Estampada artesanalmente.



10-15€

Lote “Pisto”

Incluye:

- Berenjena, calabacín, cebolla, tomate
- Bolsa de tela de algodón ecológico. Estampada artesanalmente.



7-10€

El precio varía en función de la disponibilidad de producto, de la cantidad (entre 5 y 7 kgs) y de la disponibilidad de la bolsa de tela estampada a mano por Rocio



ECORAZÓN DE CAZORLA [\(Cómo llegar\)](#)

Dirección

Pl. de Andalucía. Mercado de abastos s/n
puesto nº14 cp. 23470 Cazorla, Jaén

Teléfono

666936701

Página web

--

Horario de apertura

De lunes a sábado de 10,30- 15:00 horas.

Pequeña tienda dentro del mercado de abastos de Cazorla, de productos ecológicos certificados, tanto de alimentación de frescos de temporada como de alimentación envasada, además de productos a granel, productos veganos, vegetarianos, línea de cosmética, inciensos y aceites esenciales, productos de limpieza e higiene, línea de plantas, especias e infusiones, lácteos, y productos sin gluten. Adaptada a la introducción de nuevos productos en función de la demanda del cliente.

Servicios

- Venta de productos ecológicos (verduras, lácteos, huevos, hierbas, aceite, aceites esenciales, etc)





PANCAZORLA

([Cómo llegar](#))

Dirección C. de Hilario Marco, 1, 23470 Cazorla, Jaén.

Teléfono 684149313

Página web www.pancazorla.com

Horario de apertura • Lunes a Domingo 7:00 a 14:00 y de 17:00 a 20:00

Empresa familiar, con más de 30 años de experiencia, en la que Jose A. García aprendió el oficio de sus abuelos y luego de sus padres. Actualmente dirige su empresa junto a su esposa, a la vez que enseñan el oficio a sus dos hij@s. Sus dulces y panes son el resultado de la conjunción perfecta entre tradición y vanguardia, siempre sobre la base de unas materias primas de primera calidad y una elaboración artesanal. Su pan está elaborado con masa madre y harinas molidas en su propio obrador, lo que le aporta el sabor inconfundible y la excelencia a nuestro producto. Son pioneros en la provincia de Jaén en certificar y producir pan ecológico (CAAE).

Servicios

- Tienda con panadería y repostería de elaboración propia
- Obrador





LOTE DE PRODUCTOS LOCALES- PANCAZORLA



Lote “Degustación Panes Artesanos”

Incluye:

- Pan trigo duro (Zabaleta)
- Pan de cereales y centeno

Pan gallego

10 €

Lote “Pan aperitivos”

Incluye:

- Bolsa pinocha centeno
- Bolsa regañás de pimentón
- Bolsa regañás de aceituna kalamata

6 €



APISIERRA

([Cómo llegar](#))

Dirección	Carretera de Jaén, 72 23485. Pozo Alcón, Jaén.
Teléfono	628 809 020
Página web	www.apisierra.com
Horario de apertura	• Lunes a sábado de 9:00-14:00 y de 17:30-20:30 h • Domingos cerrado

Apisierra es el proyecto de María José Gámez, emprendedora de Pozo Alcón que aprendió los secretos de la apicultura en un curso organizado en su municipio natal. Así nació Apisierra, que hoy es una empresa que elabora miel y chocolates artesanos de variados sabores fruto de la innovación. Apisierra ha perfeccionado además esta faceta con la elaboración de bombones singulares como los bombones de roca, y la mixtura con sus mieles de romero, azahar, tomillo, eucalipto, espliego y encina. Entre sus tabletas encontrarás chocolate con AOVE o frutos del bosque de las Sierras, caramelos de miel de sus colmenas y derivados.

Servicios

- Tienda
- Venta online
- Cestas personalizadas





COMARCA DE SIERRA DE SEGURA





RESTAURANTES

EL TRANCO ([Cómo llegar](#))

Dirección	Ctra. A-319, km 75, 23337. El Tranco, Jaén
Teléfono	647 76 54 20
Página web	www.tranco.es
Horario de apertura	• Enero – Cerrado • Febrero a mayo – sábados y domingos de 9:00 a 18:00 • Junio a octubre – todos los días de 9:00 a 19:00 • Noviembre a diciembre – sábados y domingos de 9:00 a 18:00 • Cerrado - 25 diciembre y 1 de enero

El Centro de Ocio y Turismo Activo El Tranco reúne los servicios de Ocio y Restauración en un solo sitio. Aquí los visitantes se llevarán una experiencia integral que una el ecoturismo con una experiencia gastronómica única dentro del P.N. de Cazorla, Segura y Las Villas.

Servicios

RESTAURACIÓN

- Restaurante
- Cafetería
- Terraza

OCIO

- Ruta en Barco Solar
- Tirolina
- Alquiler Kayaks / Hidro pedales / paddle surf

OTROS

- Espacio para eventos
- Salón de actos
- Parque infantil
- Aparcamiento propio





MENÚ SOSTENIBLE

Menú gastronómico SERRANO

Aperitivos

Ajoatao

Tabla de Orza preparados con AOVE D.O. Sierra de Segura

Entrantes

A elegir:

Andrajos Serranos

Ensalada de Queso de Cabra

Segundos

A elegir:

Ciervo en Salsa de Aromáticas

Trucha del Aguamulas a la brasa

Postres

A elegir:

Flan Pastor

Tarta de Queso

35€



- El precio del menú incluye además un paseo en barco solar

EXPERIENCIA GASTROTURÍSTICA

Menú gastronómico EL TRANCO + barco solar

GASTRONOMÍA

TURISMO ACTIVO

Descripción de la experiencia

Para poder disfrutar de una experiencia completa en el Embalse del Tranco te ofrecemos un menú gastronómico especial en el Restaurante con las mejores vistas del mismo.

Y para completar esta experiencia, podrás hacer **recorrido en nuestro icónico barco solar por el embalse** para disfrutar del identitarios y único paisaje del Parque Natural Sierras de Cazorla, Segura y Las Villas desde el agua.

Qué incluye

- Menú gastronómico Serrano (ver en la siguiente página).
- Ruta en barco solar por el Embalse del Tranco.

Observaciones

- Se recomienda hacer reserva con antelación para asegurar la disponibilidad tanto del restaurante como del barco solar.
- Para reservar: Por lo menos 1 día de antelación por mensaje de Whatsapp al 647 76 54 20 Pago: efectivo o tarjeta insitu.
- Mínimo 1 persona- máximo 8 personas.



Dónde	Carretera A-319, km 75, 23337 Tranco, Jaén (Cómo llegar)
Cuándo	• Febrero a mayo – sábados y domingos de 9:00 a 18:00 • Junio a octubre – todos los días de 9:00 a 19:00 • Noviembre a diciembre – sábados y domingos de 9:00 a 18:00
Duración	Recorrido en barco: 40-50 minutos
Idiomas	Español

RESERVAR

35€





([Cómo llegar](#))

Dirección Av. Mercado, 10, 23280. Beas de Segura, Jaén

Teléfono 651644513

Página web <https://www.facebook.com/MOKACAFETERIA>

**Horario de
apertura**

- De lunes a domingo de 7:00 a 13:00 y de 16:00 a 21:00. Sábado cerrado
- Junio, julio y agosto de lunes a sábado de 7:00 a 13:00 y de 16:00 a 02:00

Moka Café ofrece gran variedad en desayunos con repostería, bollería artesana, café 100% natural y una selección de los mejores aceites de oliva virgen extra de la comarca. Sus helados artesanales están elaborados en su propio obrador con materia prima de gran calidad y más de 30 sabores en vitrina.

Servicios

RESTAURACIÓN

- Cafetería
- Terraza
- AOVES DO Sierra de Segura
- Helados artesanales

OTROS

- Fácil aparcamiento



RESTAURANTE BAR LOS BARCOS ([Cómo llegar](#))

Dirección C/ San Antonio, 2, 23290 Santiago-Pontones

Teléfono 953438490

Página web [Facebook](#)

Horario de apertura

- De lunes a domingo de 9:00- 00:00
- Martes cerrado

El bar restaurante Los Barcos está ubicado en Santiago-Pontones y ofrece una buena selección de tapas y platos tradicionales de las sierras como las migas serranas, la perdiz en escabeche o el lomo de orza. Ofrece raciones generosas y excelente relación calidad-precio en un ambiente acogedor y local. Agradable terraza con sombra donde disfrutar de desayunos típicos, tapear o cenar en grupo compartiendo raciones. En su carta encontrarás también opciones como la Pizza La Matea (en honor a esta aldea cercana) elaborada con embutidos típicos de la zona y otras opciones como carnes a la brasa, bocadillos, hamburguesas o raciones.

Servicios

RESTAURACIÓN

- Terraza

OTROS

- Fácil aparcamiento





MENÚ SOSTENIBLE LOS BARCOS

Menú “Lo Nuestro”

Aperitivos

Tapa de pipirrana con lomo de orza y nuestro AOVE de Segura (D.O)

Entrantes

A elegir:

Migas serranas con lomo de sardina
Ensalada de la huerta con nuestro AOVE de Segura

Segundos

A elegir:

Pizza La Matea con embutidos serranos y chorrito de aceite
de oliva virgen extra (DO Sierra de Segura)
Trucha del Segura con su guarnición
Chuletas de Cordero Segureño con patatas caseras

Postres

Postre del día (arroz con leche, flan, tarta o helado)

25€



- El precio del menú incluye una bebida (agua, refresco, cerveza o copa de vino) y café

RESTAURANTE EL CANDIL ([Cómo llegar](#))

Dirección C/ Quijote 4. 23293 Cortijos Nuevos, Jaén

Teléfono 643 54 81 12

Página web

Horario de apertura

- De miércoles a domingo de 13:00 h a 17:00 y de 19:00 a 24:00.
- Domingos tarde sólo comida a domicilio, lunes y martes cerrado por descanso

Restaurante ubicado en pleno corazón de la Sierra de Segura, entre el Castillo de Segura de la Sierra y el de Hornos de Segura. Desde que abrió sus puertas en 2006, y con una cocina totalmente abierta, su objetivo ha sido poner en valor la gastronomía y los productos locales, y el aceite de oliva virgen extra con D.O. Sierra de Segura, base de su cocina. Como resultado su propuesta se basa en los productos de la comarca aportando una visión actual. El restaurante cuenta con 3 zonas diferenciadas. Su barra con mesas altas y bajas es ideal para tapear o comer y la zona de restaurante con una atmósfera acogedora, para reuniones familiares o de empresa en la que ofrecen talleres de cocina y catas. Poseen una terraza con amplio espacio exterior en plena naturaleza donde organizan celebraciones familiares y eventos.

Servicios

RESTAURACIÓN

- Eventos y celebraciones

OTROS

- Talleres de cocina y catas





MENÚ SOSTENIBLE

“Aires de la Sierra”

Aperitivos

Ajoatao con AOVE

Pipirrana serrana (Con productos de nuestra huerta)

Entrantes

A elegir:

Ensalada de pimientos asados (AOVE primera cosecha)

Migas de pan con chorizo (embutidos locales)

Segundos

A elegir:

Trucha ahumada de Santiago de la Espada

Cordero Segureño asado (IGP Sierra de Segura)

Postres

Leche frita

o

Cuajada con miel Sierra de Segura (local)



25€



El precio del menú incluye una bebida (agua, refresco, cerveza o copa de vino) y café



LA CASA DEL CORDERO

([Cómo llegar](#))

Dirección

Av. Sierra de Segura, 28, 23291 Pontones,
Jaén

Teléfono

953 19 54 77

Página web

Horario de apertura

- Lunes a domingo de 7:00-18:00. Miércoles cerrado

La Casa del Cordero es un negocio familiar especializado en carnes de cordero que ofrece una propuesta gastronómica basada en cocina tradicional de la Sierra de Segura. Su especialidad son los platos elaborados con Cordero Segureño Trashumante (IGP) y otras recetas tradicionales de las Sierras como los ajos, el rin-ran, las migas, los galianos o los andrajos. Ofrecen a diario un menú degustación elaborado con productos de temporada y de cercanía que va cambiando según la estación. Todos sus platos son de elaboración casera y suponen un viaje gastronómico por el recetario de la Sierra de Segura.

Servicios

RESTAURACIÓN

- Eventos y celebraciones
- Menú degustación

OTROS

- Jornadas gastronómicas





MENÚ SOSTENIBLE LA CASA DEL CORDERO

“Menú degustación Trashumante”

Aperitivos

AOVE Puerta de las Villas con nuestro pan artesano

Ajoataos

Ajo patata

Croqueta trashumante

Taco trashumante

Asadura trashumante



- El precio del menú incluye bebidas

Entrantes

Revuelto de verduras de temporada

Andrajos

Segundos

Caldereta trashumante

Paletilla de cordero al horno

Chuletitas de cordero a la brasa

Postres

A elegir

Calostros trashumantes con miel segureña

Tarta de queso

Natillas caseras

35€



ALOJAMIENTOS

EL CORTIJO DE RAMÓN

([Cómo llegar](#))

Dirección

Ctra de Beas a Cortijos Nuevos km 23.5,
23293 Cortijos Nuevos, Jaén

Teléfono

619073925

Página web

www.cortijoderamon.com

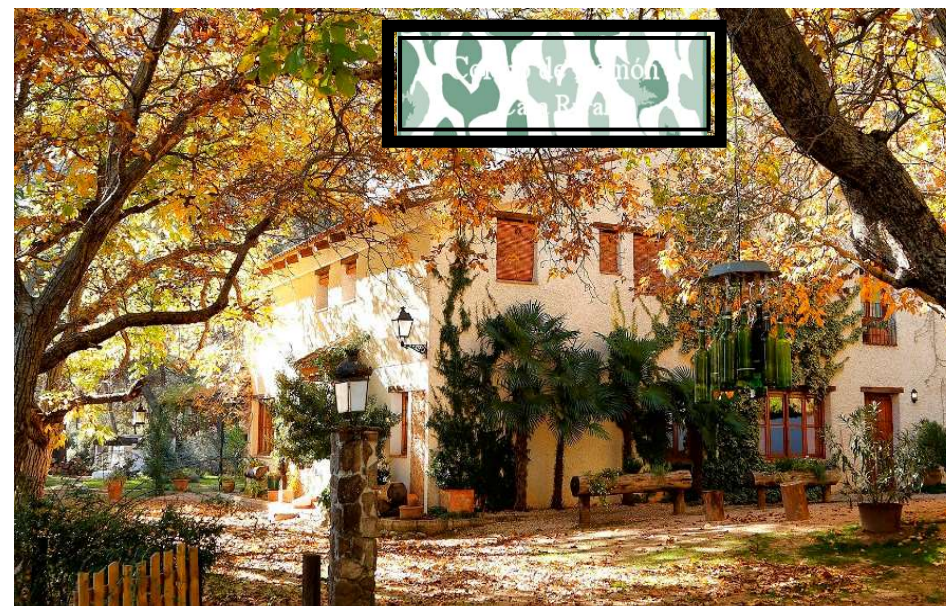
Horario de apertura

• Todos los días, previa reserva excepto del
01 al 31 de Enero

El Cortijo de Ramón es una antigua casa de pastores rehabilitada, en un paraje excepcional de frondosos pinares y nogales y sobre un fértil valle de olivos centenarios de la Sierra del Segura. Su propietaria Amparo se encarga de cuidar el paladar de sus huéspedes elaborando una cuidada cocina basada en platos tradicionales. En su carta de bebidas encontrarás una variada y selecta oferta de vinos locales, nacionales e internacionales. Sus desayunos están elaborados con productos frescos de cercanía y el aceite de oliva virgen extra, con DO Sierra de Segura, es el ingrediente vertebrador de su propuesta gastronómica. Los almuerzos y cenas se pueden disfrutar en su terraza integrada totalmente en el pinar que rodea este refugio sostenible donde desconectar y relajarse en su inmensa piscina. El cortijo cuenta además con una pequeña tienda donde comprar algunos productos locales que utilizan en su cocina.

Servicios

- Hotel • Restaurante • Piscina • Tienda
- Catas y degustaciones de productos típicos (AOVE, vino)





MENÚ SOSTENIBLE

Menú Km0

Aperitivo

Degustación de AOVE (D.O Sierra de Segura) con pan artesano

Paté de perdiz con mermelada casera de pimientos rojos con AOVE de recolección temprana de Agrosegura

Entrantes

Ensalada de la huerta de temporada

Segundos

Albóndigas de ciervo con tomillo

Postres

Postre casero de temporada

24€



- El precio del menú NO incluye bebidas. Amplia carta de vinos locales, nacionales e internacionales

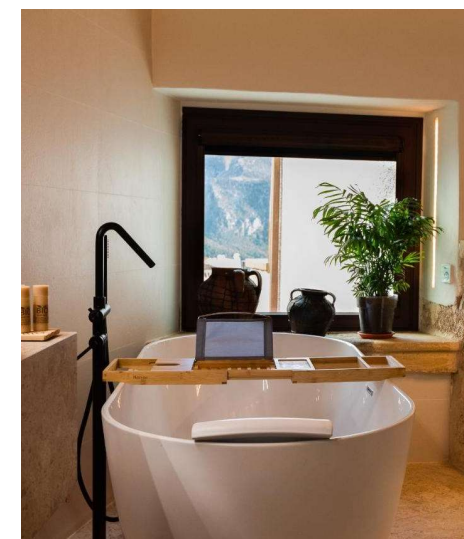
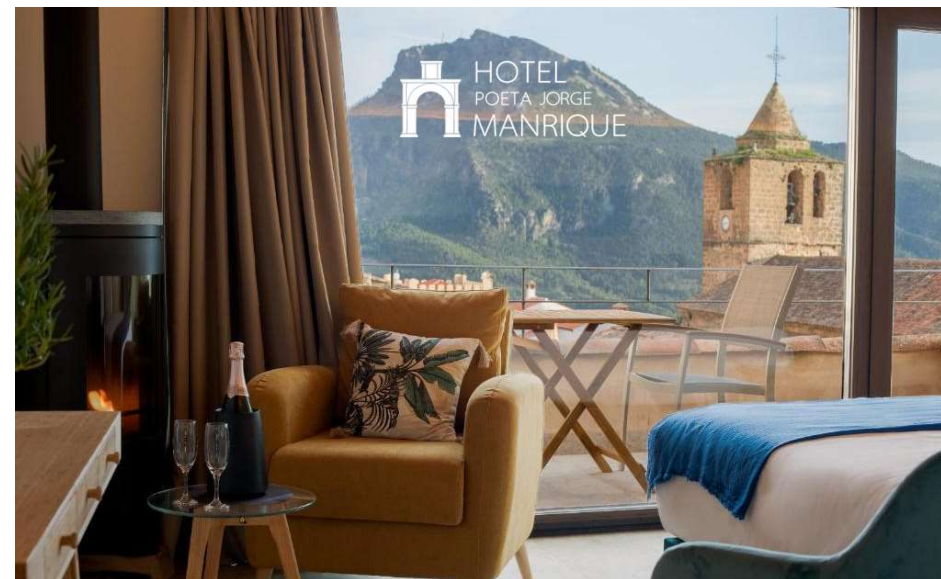
HOTEL POETA JORGE MANRIQUE ([Cómo llegar](#))

Dirección	C/ Ordenanzas del común 1. 23379 Segura de la Sierra , Jaén
Teléfono	953050707/ 609343478
Página web	www.hotelpoetamanrique.es
Horario de apertura	• Abierto todo el año

Hotel Poeta Jorge Manrique se encuentra ubicado en pleno casco antiguo de Segura de la Sierra. Vive la naturaleza desde dentro de este alojamiento rural donde se cuidan los detalles para ofrecer a sus huéspedes una cálida y acogedora atmósfera. El hotel cuenta con 6 habitaciones y ocupa una antigua casona de pueblo rehabilitada respetando los materiales de siempre e integrando tecnologías de última generación y domótica para una mejor eficiencia del edificio. También dispone de una zona común con chimenea y un amplio jardín donde relajarse y disfrutar del lento ritmo de la vida de pueblo. Sus huéspedes disfrutan de desayunos sostenibles tipo buffet elaborados con productos de cercanía y ofrece además cenas y experiencias gastronómicas para grupos bajo petición.

Servicios

- Desayuno sostenible tipo buffet
- Cenas y experiencias gastronómicas para grupos (bajo petición)



HOSPEDERÍA MORCIGUILLINAS ([Cómo llegar](#))

Dirección

Carretera de Beas, Km. 3, 23293 Cortijos Nuevos, Jaén

Teléfono

658183026

Página web

www.morciguillinas.com

Horario de apertura

- Entre abril y agosto de 10:00 a 23:30 h
- De septiembre a abril abierto fines de semana y festivos.
- Cerrado por descanso del 20 diciembre a 5 enero

Hospedería Albergue de Montaña Morciguillinas es una caseta forestal recientemente reformada y reconvertida al turismo rural. Dispone de un bonito restaurante y una gastronomía local muy variada.

Combinamos la realización de actividades en la naturaleza con nuestros servicios de alojamiento y restauración, para ofrecer a nuestros clientes una experiencia completa. Diversión, desconexión y, una rica gastronomía local, en uno de los mejores ambientes del parque natural.

Servicios

- Alojamiento
- Eventos
- Turismo activo
- Restaurante
- Catas y degustaciones





MENÚ SOSTENIBLE MORCIGUILLINAS

Raíces Serranas

Entrantes

Tartaletas de bodrío de morcilla

Lomo de orza con ajoatao

Vasitos de salmorejo

Paté de la casa

Croquetas caseras

Segundos

A elegir:

Chuletillas de Cordero

Medallones de solomillo en salsa de boletus

Dorada a la plancha

Postres

Croquetas de chocolate o Flan de pastor

35€



- El precio del menú incluye una bebida (cerveza, copa de vino, agua o refresco)

 CORTIJO EL SOTO[\(Cómo llegar\)](#)

Dirección	Carril de Fuentepinilla S/N Beas de Segura, Jaén
Teléfono	678364642
Página web	www.cortijoelsoto.com
Horario de apertura	• De lunes a viernes a partir de las 9:00 horas

En Cortijo el Soto puedes pasar unos días de tranquilidad y desconexión para disfrutar de la naturaleza. El alojamiento consta de dos viviendas rurales. Una casa con capacidad mínima de cuatro huéspedes y máxima de diez y un apartamento para 2/4 huéspedes.

Adicionalmente cuentan con La Casita de la Huerta, una sala construida junto al arroyo en plena naturaleza, en un idílico entorno de valles y montañas y que ofrecen como un espacio de usos múltiples, donde se pueden organizar actividades y talleres de meditación, Qi gong (chi-kung), y cualquier otra actividad para grupos.

El alojamiento cuenta con huerto ecológico de autoconsumo y un refrescante estanque de baño (piscina natural)

Servicios

- Wifi
- Piscina natural
- Sala de usos múltiples
- Talleres gastronómicos y de bienestar
- Barbacoa



EXPERIENCIA GASTROTURÍSTICA

Cocinando salud, elaboración de conservas

SALUD Y BIENESTAR

ARTESANÍA GASTRONÓMICA

Descripción de la experiencia

A través de este taller aprenderás a elaborar mermeladas, conservas e incluso, para los más golosos, gominolas saludables elaboradas a través de frutas y recursos cercanos. El taller comienza en nuestro huerto e inmediaciones donde conocerás el entorno; hablaremos sobre los productos de temporada y cómo fomentar una alimentación saludable consumiendo productos de Km0. Después de pasear por nuestro huerto volveremos al Cortijo donde haremos el taller y os enseñaré como elaborar conservas para disfrutar los productos de temporada todo el año. Al finalizar el taller podrás degustar las elaboraciones y llevarte un tarrito para disfrutarlo en casa.

Qué incluye

- Paseo por el huerto y sesión sobre alimentación saludable
- Ingredientes y utensilios para la elaboración de las conservas o gominolas
- Tarrito con elaboración para llevar a casa

Observaciones

- Se requiere reserva previa vía WhatsApp (678364642)
- Mínimo 2, máximo 8 personas.



Dónde	Carril de Fuentepinilla S/N Beas de Segura, Jaén
Cuándo	• Bajo petición y reserva previa • Para huéspedes alojados en el Cortijo
Duración	2-3 horas
Idiomas	Español

RESERVAR

25€



EXPERIENCIA GASTROTURÍSTICA

Taller de elaboración de ungüentos

SALUD Y BIENESTAR

Descripción de la experiencia

A través de este taller aprenderás a elaborar productos de cuidado corporal (pasta de dientes, desodorante, bálsamo labial) elaborados con hierbas silvestres y otros productos naturales. Nuestra experiencia comienza con un paseo interpretativo donde aprenderemos a identificar las hierbas que serán la base para la elaboración de nuestro “ungüento”. Hablaremos de la importancia del cuidado personal con productos naturales. En el taller elaboraremos un producto de cuidado personal que podrás llevarte a casa.

Qué incluye

- Paseo interpretativo por la finca para recolección de hierbas silvestres
- Ingredientes y utensilios para la elaboración de los productos de cuidado personal
- Tarrito con producto elaborado (pasta dental, bálsamo labial) para llevar a casa

Observaciones

- Se requiere reserva previa vía WhatsApp (678364642)
- Mínimo 2, máximo 8 personas.



Dónde	Carril de Fuentepinilla S/N Beas de Segura, Jaén
Cuándo	• Bajo petición y reserva previa • Para huéspedes alojados en el Cortijo
Duración	2-3 horas
Idiomas	Español

RESERVAR

25€



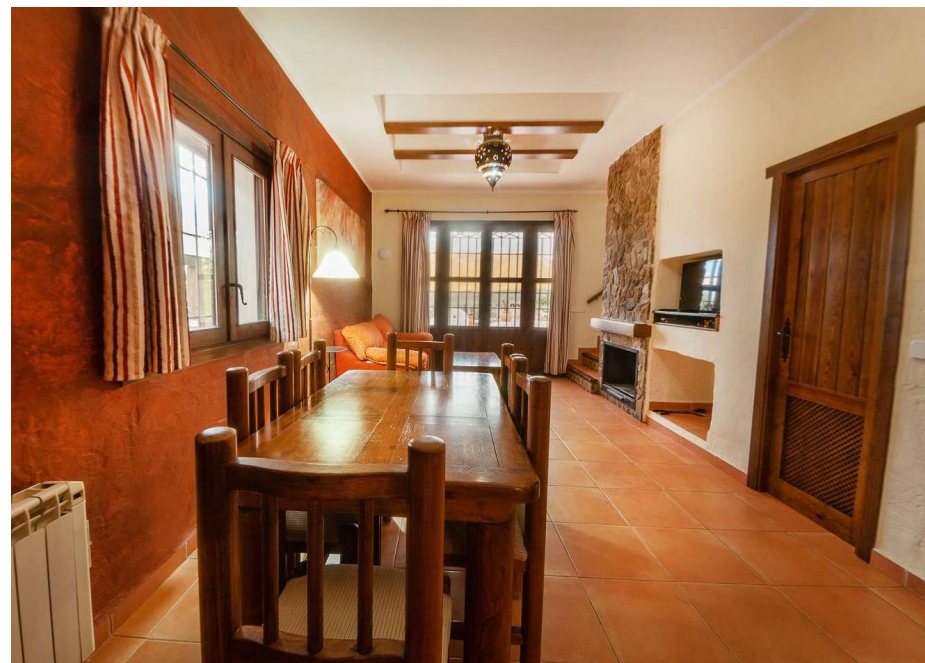
VILLAROBLES DE ALTAMIRA ([Cómo llegar](#))

Dirección	Carretera de Beas S/N 24,5 23293, Cortijos Nuevos (Jaén)
Teléfono	606342256
Página web	https://www.villarobles.com/
Horario de apertura	• Todos los días del año 24 horas

Alojamientos Rurales en Cortijos Nuevos que ofrecen 3 casas de alquiler completo de 2, 3 y 4 dormitorios respectivamente y equipados con cocina, salón comedor con chimenea y baño completo. Ubicados en pleno parque natural con unas vistas inmejorables al Yelmo, a Segura de la Sierra y su castillo, Hornos de Segura y su castillo y otras aldeas cercanas. Cuenta con amplios espacios exteriores con barbacoa, piscina, horno de leña y cenador. Tiene además aparcamiento propio, parque infantil, zona ajardinada y piscina de agua salada con césped. En su comedor con capacidad para 50 personas se pueden organizar eventos para grupos, actos sociales, y pequeñas celebraciones. Ofrecen la opción de organizar el catering con productos típicos y elaboraciones caseras.

Servicios

- Piscina
- Barbacoa y horno de leña
- Salón para eventos y catering cocina tradicional



HOTEL RESTAURANTE RIO MADERA

Dirección Carretera el Yelmo, 5, 23295 Segura de la Sierra, Jaén

Teléfono 642830182 / 727724955 / 677356079

Página web www.riomadera.com

Horario de apertura

- Invierno: fines de semana y festivos de 7:00 a 00:00 horas.
- Verano todos los días mismo horario

El hotel Río Madera es una hospedería de montaña que ofrece un completo servicio de alojamiento y restauración en un entorno natural privilegiado. Cuentan con seis acogedoras habitaciones, con capacidad para dos o tres personas, y cuatro amplios apartamentos rurales ideales para grupos de cuatro a seis personas.

En su comedor, ofrecen una experiencia gastronómica auténtica, basada en platos tradicionales de las sierras con recetas elaboradas con ingredientes frescos de la comarca. Cuentan también con barbacoa y horno de leña, ideales para celebrar reuniones al aire libre y disfrutar de deliciosas comidas cocinadas al estilo tradicional

Servicios

- Restaurante
- Barbacoa y horno de leña
- Información turística sobre rutas y actividades en el parque

(Cómo llegar)





MENÚ SOSTENIBLE RIO MADERA

Sabor y Tradición

Aperitivos

Asadillo de pimiento con atún, acompañado de aceite de oliva virgen extra (DO Sierra de Segura) con nuestro pan cortijero, cocido en horno de leña

Entrantes

A elegir:

Fritao con tomates de huerta y huevo frito

Migas cortijeras con patatas ecológicas de la Vega de la Matea

Andrajos con conejo y morcilla de cebolla

Ajopringue con especias de nuestro campo y molla de pan de la Matea

Segundos

A elegir:

Asado de pierna de Cordero Segureño (IGP Sierra de Segura)

Chuletillas de palillo a la brasa

Chotillo cortijero frito

Filete de trucha arcoíris de nuestros ríos

Adobo de lomo y costillas al estilo de la abuela Teodora

Postres

A elegir:

Tarta de queso casera con mermelada de arándanos artesana

Arroz con leche de tradición familiar

20€

El precio del menú incluye una bebida (cerveza, copa de vino, agua o refresco)

APTOS ALDEAS DE PONTONES ([Cómo llegar](#))

DirecciónAv. Sierra de Segura, 28, 23291 Pontones,
Jaén**Teléfono**

654 88 03 44

Página web**Horario de
apertura**

• Todo el año

Los Apartamentos turísticos Aldeas de Pontones ofrecen cuatro apartamentos acogedores donde alojarte en el municipio de Pontones, en pleno corazón de la Sierra de Segura. Un lugar donde desconectar para volver a conectar y disfrutar de la naturaleza y la excelente gastronomía que ofrecen sus propietarios en el restaurante La Casa del Cordero ubicado en la planta baja de los alojamientos. Los apartamentos tienen cocina totalmente equipada, baño completo, wifi y salón con sofá-cama. La calefacción es central por radiadores, además disponen de una estufa de leña en el salón. Todos los apartamentos tienen balcón con vistas al río y disponen de aparcamiento gratuito.

Servicios

- Calefacción central y estufa de leña
- Wifi
- Restaurante especializado en cordero Segureño (IGP)





PRODUCTORES E INDUSTRIAS VISITABLES



OLEOFER

([Cómo llegar](#))

Dirección Ctra. La Puerta de Segura El Puente, Jaén

Teléfono 953 48 71 73/ 697 22 47 45

Página web www.tierrasdetavara.com

Horario de apertura

- De lunes a viernes de 9:00-14:00 y de 15:30-18:30 (horario de invierno)
- De lunes a sábado de 9:00-14:00 (horario de verano)

Empresa familiar dedicada a la elaboración y comercialización de aceite de oliva virgen extra. La familia Fernández Hidalgo hereda la pasión por el aceite de sus abuelos que ya en la posguerra comenzaron a comprar aceituna de rebusca, y con el aceite obtenido intercambiarlo por harina y vino en el estraperlo. En 2014, se convirtió en la primera almazara de la Sierra de Segura especializada en oleoturismo. Comercializan su aceite bajo la marca Tierras de Távora

Servicios

OLEOTURISMO

- Visitas a su almazara
- Catas y degustaciones de AOVE

TIENDA

- Aceite y otros productos de elaboración artesana

OTROS

- Aparcamiento
- Sala de degustación para eventos y grupos



EXPERIENCIA GASTROTURÍSTICA

Visita a la almazara Oleofer y degustación

OLEOTURISMO

Descripción de la experiencia

Sumérgete en la cultura del aceite de oliva virgen extra y disfruta de una fantástica experiencia aprendiendo todos los secretos de nuestro oro líquido en un maravilloso entorno del Parque Natural Sierras de Cazorla, Segura y Las Villas.

Podrás ver de primera mano cómo es el proceso de elaboración del AOVE desde que llega la aceituna a nuestra fábrica hasta que es envasado y puesto a la venta. Conocerás los distintos tipos de olivar, métodos de recolección, variedades de aceituna y mucho más, y acabarás degustando nuestros aceites Tierras de Távora.

Qué incluye

- Introducción del entorno del olivar y visita a almazara
- Degustación de AOVES Tierras de Távora

Observaciones

- Para reservar: Mínimo un día de antelación por teléfono al número 697 22 47 45 o por correo electrónico contacto@oleofer.com
- Mínimo 2 personas, máximo 25-30 personas.



TIERRAS de TAVARA

Dónde	Ctra. A 310 km 0,2 (Frente a Hospital). (Cómo llegar)
Cuándo	• Todo el año, de lunes a sábado a las 11 horas • Imprescindible reserva previa
Duración	90 minutos
Idiomas	Español e Inglés

RESERVAR

10€





ORO DEL YELMO

([Cómo llegar](#))

Dirección Pso La Vicaría, Puente de Génave, 23350 Jaén

Teléfono 651 96 94 61

Página web <https://orodelyelmo.es/>

Horario de apertura

- De lunes a viernes de 17:30- 20:00
- Sábados de 10:30-13:30 17:30-20:00
- Domingo: 10:30-13:30

Oro del Yelmo es el reflejo de tres generaciones de apicultores, fruto de la devoción por el origen, tradición y buen hacer. Elegancia, pureza e innovación forman parte de su filosofía cuyo resultado son mieles contundentes que dejan huella en la memoria de quiénes las prueban. Apicultores de tradición, elaboran y envasan todos sus productos en formato gourmet que están disponibles para la compra online, en su tienda y establecimientos asociados. Realizan además regalos gourmet personalizados de empresa o para eventos.

Servicios

APITURISMO

- Talleres de apicultura y catas de miel

TIENDA

- Física y online

OTROS

- Regalos personalizados para eventos y empresas



EXPERIENCIA GASTROTURÍSTICA

Oro parece plátano NO es...

APITURISMO

ARTESANÍA GASTRONÓMICA

Descripción de la experiencia

Ofrecemos visitas guiadas para que puedas experimentar de primera mano cómo se produce la miel. Pasearemos por la finca donde están nuestros panales para conocer las diferentes variedades de flores y plantas aromáticas de las cuales las abejas extraen el polen para convertirlo en miel. Conocerás como es el proceso de extracción y el trabajo de nuestros apicultores y te contaremos como envasamos y elaboramos diversos productos derivados. Al final de la visita podrás degustar nuestras diferentes mieles y saborear los matices que aportan cada una de las variedades de flores y plantas.

Qué incluye

- Visita guiada a la granja de apicultura e instalaciones
- Traje y guantes de protección para visita de las colmenas
- Degustación de las diferentes variedades de miel que se producen

Observaciones

- Se requiere reserva previa (tel.: 651 96 94 61/ mail: orodelyelmo@gmail.com). Mínimo 4, máximo 30 personas.



Dónde	Pl Ind. La Vicaría, Puente de Génave (Cómo llegar)
Cuándo	• Domingos por la mañana • Grupos bajo petición
Duración	120 minutos
Idiomas	Español. Inglés y francés (grupos bajo petición)

RESERVAR**10€**

EXPERIENCIA GASTROTURÍSTICA

Cata de mieles con productos de las Sierras

APITURISMO

ARTESANÍA GASTRONÓMICA

Descripción de la experiencia

Si eres un apasionado de los diferentes sabores y texturas de la miel, ¡esta es la oportunidad perfecta para descubrir nuevas variedades y ampliar tu paladar!

Nuestro equipo de expertos te guiará a través de cada degustación. Además de aprender sobre las propiedades de la miel y como combinar las diferentes variedades en tus recetas, podrás degustar 4 tapas gourmet elaboradas con productos artesanos de cercanía como vinos, quesos, patés, carnes de caza, AOVE y otros productos típicos de la Sierra de Segura.

Qué incluye

- Cata guiada de las diferentes variedades de miel
- 4 tapas gourmet elaboradas con productos típicos
- Bebida (copa de vino, cerveza o agua)

Observaciones

- Se requiere reserva previa (tel.: 651 96 94 61/ mail: orodelyelmo@gmail.com). Mínimo 4, máximo 30 personas.



Dónde	Pl Ind. La Vicaría, Puente de Génave (Cómo llegar)
Cuándo	• Domingos por la mañana • Grupos bajo petición
Duración	120 minutos
Idiomas	Español. Inglés y francés (grupos bajo petición)

RESERVAR

35€





VINOS BIO PEDRO OLIVARES

([Cómo llegar](#))

Dirección	Av. la victoria nº4 los llanos de arriba. 2360. La Puerta de Segura, Jaén
Teléfono	607861329
Página web	www.vinosbiopedrolivares.com
Horario de apertura	Solo con cita previa a través de la página web o por teléfono

Bodega liderada por el enólogo Pedro Olivares, dedicada a la elaboración de vino artesanal biodinámico, un paso más allá de la agricultura ecológica. Sus vinos están presentes de numerosos restaurantes y tiendas gourmet que apuestan por productos diferenciados y que expresan el lugar del que proceden.

Ofrecen visitas a sus viñedos y bodega acompañados de una explicación de su forma exclusiva y eco de elaborar las enocreaciones. Sus catas son dinámicas y estacionales, apostando por sorprender a sus visitantes.

Servicios

TIENDA

- Venta directa de vino en bodega y a través de la página web

OTROS

- Visitas y catas en bodega y en eventos privados



EXPERIENCIA GASTROTURÍSTICA

Visita a bodega biodinámica y cata de vinos bio

ENOTURISMO

Descripción de la experiencia

Disfruta de una experiencia en la que conocerás el proceso de elaboración de vinos ecológicos elaborados mediante técnicas biodinámicas. A través de un recorrido por los viñedos y las instalaciones de la bodega podrás conocer de primera mano los procesos de elaboración de las creaciones del enólogo Pedro Olivares. Conocerás todas las variedades y los secretos que hacen que estos vinos sean tan especiales. Para terminar la visita disfrutarás de una cata de diferentes variedades de vinos de esta bodega. Se ofrece también para grupos la posibilidad de maridar los vinos con productos locales.

Qué incluye

- Visita guiada a viñedo y bodega
- Cata de vinos.
- Posibilidad de maridaje con selección de productos locales

Observaciones

- Reservar con antelación a través la página web. Mínimo 4- máximo 15 personas.

Dónde	Av. la victoria nº4 los llanos de arriba. 2360. La Puerta de Segura, Jaén. (Cómo llegar)
Cuándo	• Bajo petición previa reserva a través de la web
Duración	90 minutos
Idiomas	Español e inglés

RESERVAR

25€





QUESOS CORTIJO LA VICARÍA

([Cómo llegar](#))

Dirección	Pol. Ind. La Vicaría, Paseo de la Vicaría s/n, Puente de Génave, Jaén
Teléfono	635 564 592
Página web	www.queserialavicaria.com
Horario de apertura	• De lunes a domingo de 9:00- 14:30

Quesería Cortijo La Vicaría produce quesos artesanos, elaborados a mano, con leche recién ordeñada, totalmente natural, con corteza comestible y de ganadería extensiva. Recogen la leche a diario de las cabras de la raza Florida que pastan en las inmediaciones de la quesería. Antonio Pérez, ingeniero agrónomo, se ocupa de la gestión y elaboración del queso. Su proyecto es un reflejo de su deseo de emprender para desarrollar su carrera profesional en el pueblo de su familia, Puente de Génave, donde se ubica la quesería abierta al público a todo aquel que quiera conocer los secretos de elaborar productos artesanos premiados por su calidad.

Servicios

TIENDA

- Venta al público

OTROS

- Visitas, catas y talleres de elaboración de quesos



EXPERIENCIA GASTROTURÍSTICA

Visita interpretativa a la quesería con degustación

ARTESANÍA GASTRONÓMICA

Descripción de la experiencia

Visita guiada a nuestra quesería donde aprenderás el proceso de elaboración de las diferentes variedades de quesos desde los frescos a los curados. Tras la visita disfrutarás de una cata guiada de 7 variedades de nuestros quesos acompañados de otros productos artesanales de las Sierras como la miel o el AOVE con DO Sierras de Cazorla.

Qué incluye

- Visita guiada
- Material de protección para visita (patucos)
- 7 variedades de quesos a catar acompañados de productos locales
- Posibilidad de comprar en tienda los quesos degustados

Observaciones

- Reserva con cita previa en el teléfono/WhatsApp: +34 635 564 592.
- Mínimo 15 - máximo 30 personas.
- Amplia zona de aparcamiento para autocares y grupos



Dónde	Pol. Ind. La Vicaría, Paseo de la Vicaría s/n, Puente de Génave, Jaén. (Cómo llegar)
Cuándo	• Bajo petición previa reserva a través de teléfono/WhatsApp
Duración	90 minutos
Idiomas	Español

RESERVAR

5€



EXPERIENCIA GASTROTURÍSTICA

Taller de elaboración de queso fresco

ARTESANÍA GASTRONÓMICA

Descripción de la experiencia

Durante nuestro taller de queso te explicaremos como se elaboran cada una de nuestras variedades de queso artesanal procedente de la leche de nuestras cabras de raza Florida. Tras la explicación aprenderás a elaborar tú mismo un queso fresco que podrás degustar y te llevarás a casa después del taller.

Qué incluye

- Ingredientes y materiales para elaborar el queso
- Delantal
- Queso fresco elaborado para llevar

Observaciones

- Reserva con cita previa en el teléfono/WhatsApp: +34 635 564 592.
- Mínimo 15 - máximo 30 personas.
- Amplia zona de aparcamiento para autocares y grupos



Dónde	Pol. Ind. La Vicaría, Paseo de la Vicaría s/n, Puente de Génave, Jaén. (Cómo llegar)
Cuándo	• Bajo petición previa reserva a través de teléfono/WhatsApp
Duración	120 minutos
Idiomas	Español

RESERVAR

15€





VALLE DEL ZUMETA [\(Cómo llegar\)](#)

Dirección

C. Medico D. Juan Gómez, 6, 23290 Santiago de la Espada, Jaén

Teléfono

649 78 99 48

Página web

Horario de apertura

• L-V de 10:00- 18:00 horas

Pequeña empresa familiar dedicada a la producción, envasado y distribución de miel natural de abeja, cosechada íntegramente en el Parque Natural de Cazorla, Segura y las Villas. En sus más de 750 colmenas situadas dentro del parque natural producen una miel 100% natural procedente de la elaboración paciente de las abejas sobre el polen de plantas como el romero, el tomillo, la ajedrea, el espliego, la mejorana o la encina,

Servicios

TIENDA

- Venta directa. Pedidos por teléfono y WhatsApp en el número 649789948
- Distribución en toda España





EMPRESAS DE TURISMO



AVENTURA HERNÁN PELEA ([Cómo llegar](#))

Dirección Av. Sierra de Segura 17. 23291.Pontones, Jaén

Teléfono +34 690386271

Página web www.aventurahernanpelea.com

Horario de apertura • Todos los días de 8:00 – 21:00h

Explora los rincones más hermosos de la Sierra de Segura a través de emocionantes rutas de senderismo y recorridos en 4x4, donde podrás disfrutar de paisajes espectaculares y la naturaleza en su máximo esplendor. Después, relájate y disfruta de un delicioso picnic en miradores de ensueño, donde podrás saborear la gastronomía local mientras contemplas vistas impresionantes. Organizan además experiencias gastronómicas a medida para grupos como catas de AOVE, catas maridadas, talleres de aromas y gastronomía.

Servicios

RUTAS

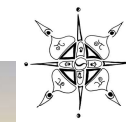
- Rutas en la naturaleza con picnic en miradores de película

EXPERIENCIAS

- Experiencias gastronómicas a medida para grupos

RETIROS

- Retiros (bienestar y gastronomía)



EXPERIENCIA GASTROTURÍSTICA

Ruta con picnic gourmet en miradores

TURISMO ACTIVO

ARTESANÍA GASTRONÓMICA

Descripción de la experiencia

Sumérgete en una experiencia gastronómica sin igual con Sabor Salvaje, un picnic en plena naturaleza que te llevará a descubrir los sabores más auténticos de la sierra. Accesible a pie, en 4x4 o en bicicleta, esta experiencia te sumerge en un festín de manjares serranos, desde exquisitos embutidos hasta platos de alta gastronomía.

Imagina deleitarte con una selección de los mejores quesos, embutidos artesanales y delicias locales, todo ello enmarcado por los impresionantes paisajes naturales que ofrece la sierra. Cada bocado es una explosión de sabores que te conecta con la tierra y su rica tradición culinaria.

Qué incluye

- Ruta en 4x4/senderismo o bicicleta
- Picnic con menú elaborado a base de productos locales, menaje, sillas y mesa

Observaciones

- Se requiere reserva previa por Tel/WhatsApp: 690386271.
- Mínimo 2- máximo 14 personas.



Dónde	Av. Sierra de Segura 17. 23291.Pontones., (Cómo llegar)
Cuándo	• Todo el año bajo petición y reserva previa
Duración	Entre 4-7 horas (dependiendo de ruta)
Idiomas	Español. Inglés y francés

RESERVAR

**Consultar
precio**





CENTRO DE VISITANTES TORRE DEL VINAGRE

([Cómo llegar](#))



Dirección	Ctra. del Tranco (A-319) km. 48,8. - Jaén
Teléfono	953890158/ 609570632
Página web	Centro de Visitantes Torre del Vinagre
Horario de apertura	• De martes a domingo, de 10:00- 18:00 h. • Lunes cerrado

El Centro de Visitantes “Torre del Vinagre” está situado en el corazón del parque natural, en pleno Valle del Río Guadalquivir. Su privilegiado enclave, permite disfrutar de una de las zonas más emblemáticas e introducir al visitante en los valores naturales más significativos de este espacio protegido.

Los visitantes pueden aquí informarse y organizar sus actividades en contacto con la naturaleza. Posee además servicio de cafetería y una tienda donde comprar productos gastronómicos de las sierras procedentes de artesanos y productores locales, además de un museo cinegético y sala de usos múltiples.

Servicios

INFORMACIÓN

- Centro de información turística y ambiental

EXPERIENCIAS

- Rutas guiadas
- Sala de usos múltiples

TIENDA y BAR RESTAURANTE

- Venta de productos locales artesanos





SILVESTRES LABORATORIO GASTRONÓMICO

(Cómo llegar)

Dirección Plaza Príncipe de España 8, Pontones, Jaén

Teléfono 623911904

Página web www.bysilvestres.com

Horario de apertura

- Viernes y sábados de 9:00-21h
- Domingos de 9:00- 15 h

Silvestres es una empresa dedicada a diseñar y ofrecer experiencias gastronómicas singulares como rutas por la Sierra del Segura, recolección de plantas, talleres gastronómicos y degustaciones. En su compañía aprenderás a elaborar productos, convivir con la naturaleza, aprender a conocer nuevas plantas y descubrir formas diferentes de cocinar. En definitiva, disfrutarás experiencias 360° donde la tradición, la gastronomía y la vanguardia conviven en plena armonía. Descubre los sabores auténticos de la Sierra de Segura y aprende sobre la riqueza de su flora. Únete a Silvestres si quieres vivir una aventura culinaria inolvidable.

Servicios

EXPERIENCIAS

- Experiencias gastronómicas singulares

I+D

- Innovación gastronómica para restaurantes



EXPERIENCIA GASTROTURÍSTICA

Innovación, tradición y gastronomía popular

NATURALEZA Y GASTRONOMÍA

Descripción de la experiencia

En Silvestres son especialistas en diseñar experiencias gastronómicas singulares a medida. En su compañía podrás vivir la experiencia de caminar durante una etapa de la trashumancia para luego reconfortarse con un menú basado en los platos tradicionales de pastor, mientras disfrutas del paisaje o aprender en un taller de aromas la combinación perfecta con los sabores de los platos tradicionales. Organizan también rutas para reconocer plantas silvestres locales y aprender su uso en cocina a través de talleres de vinagres o licores personalizados. En su experiencia sobre la tradición de la matanza aprenderás a elaborar embutidos caseros de forma fácil y con utensilios de uso corriente.

Qué incluye

- Según experiencia (consultar)

Observaciones

- Petición de información y reservas por Tel/WhatsApp: 623911904 o a través de [Instagram](#)
- Mínimo 4 personas- máximo 30



Dónde	Plaza Príncipe de España 8, Pontones, Jaén (Cómo llegar)
Cuándo	• Todo el año bajo reserva previa
Duración	Entre 4- 6 horas
Idiomas	Castellano, Inglés, Valenciano y Catalán

RESERVAR

**Consultar
precio**





CONTADERO AVENTURAS [\(Cómo llegar\)](#)

Dirección	Ctra. de Beas a Cortijos nuevos km3, 23293 Cortijos Nuevos, Jaén
Teléfono	648183026
Página web	www.contaderoaventuras.com
Horario de apertura	• De lunes a viernes de 10 a 13h y 17 a 20h

Empresa de turismo activo ubicada en pleno parque natural. Organizan actividades como tirolina, salto de péndulo o circuitos en puentes colgantes para divertirse, desconectar y pasar un buen rato en familia o en grupo. ¿Quieres aprender el arte del esparto o disfrutar de un taller de mindfulness? Contadero Aventuras diseña estas y otras experiencias para, además, aprender y degustar la gastronomía local como catas maridadas de vino, aceite o menús degustación elaborados con platos tradicionales.

Servicios

EXPERIENCIAS

- Experiencias gastronómicas singulares

TURISMO ACTIVO

- Tirolina, puentes colgantes, kayak

EVENTOS PRIVADOS

- Alojamiento
- Catering



EXPERIENCIA GASTROTURÍSTICA

Cata de vinos bio maridada

ENOTURISMO

Descripción de la experiencia

Disfruta de una cata de 5 vinos de la bodega Pedro Olivares maridada con productos locales. El enólogo y bodeguero Pedro Olivares produce vinos bio que nacen en las viñas cultivadas en plena Sierra de Segura. En esta cata podrás apreciar las diferentes variedades de sus 5 tipos de vinos, conocer que hacen a estos vinos tan diferentes, a la vez que disfrutas de algunos bocados de nuestra gastronomía tradicional. Una experiencia enogastronómica completa que te transportará a los sabores de nuestro parque.

Qué incluye

- Cata de 5 vinos con maridaje de productos locales artesanos

Observaciones

- Petición de información y reservas por Tel/WhatsApp: 648183026
- Mínimo 8 personas- máximo 18



Dónde	P Ctra. de Beas a Cortijos nuevos km3, 23293 . Jaén (Cómo llegar)
Cuándo	• Todo el año bajo petición y reserva previa
Duración	120 minutos
Idiomas	Castellano - Inglés, alemán e italiano (bajo petición)

RESERVAR

20 €



EXPERIENCIA GASTROTURÍSTICA

Cata de aceite con degustación de productos locales

OLEOTURISMO

Descripción de la experiencia

Durante esta cata aprenderás el proceso de elaboración del aceite de oliva virgen extra Oleai, un aceite ecológico con DO Sierra de Segura y que se obtiene de las aceitunas picual de uno de los olivares centenarios que perduran en nuestras sierras. Nuestros productores locales te explicarán la importancia y el cuidado del olivar que ha pasado de generación en generación, te enseñarán a diferenciar las diferentes variedades de aceite, todo ello acompañado con una degustación de productos locales.

Qué incluye

- Cata de AOVE con degustación de productos típicos

Observaciones

- Petición de información y reservas por Tel/WhatsApp: 648183026
- Mínimo 8 personas- máximo 18



Dónde	P Ctra. de Beas a Cortijos nuevos km3, 23293 . Jaén (Cómo llegar)
Cuándo	• Todo el año bajo petición y reserva previa
Duración	120 minutos
Idiomas	Castellano - Inglés, alemán e italiano (bajo petición)

RESERVAR

20 €





JAEN OLEODESTINO

([Cómo llegar](#))

Dirección Calle Pío XII nº 12, 23280, Beas de Segura, Jaén,

Teléfono 649298261

Página web www.jaenoleodestino.com

Horario de apertura

- De lunes a viernes de 10:00-14:00 y de 16:00- 21:00 horas

JaenOleodestino te propone vivir experiencias donde sentir y descubrir la esencia del “mar de olivos” que cubren las sierras de Segura y descubrir la identidad de un territorio profundamente arraigado a la cultura del aceite. Organizan y planifican rutas y actividades oleogastronómicas desde visitas a olivares, molinos oalmazaras de referencia, talleres de cocina a base de AOVE, catas maridadas, ruta de la tapa y selección de restaurantes donde el viajero podrá interactuar con los cocineros que utilizan el aceite de oliva como elemento vertebrador de sus propuestas gastronómicas. Organizan también viajes a medida con estancia y actividades de oleoturismo en la Sierra de Segura.

Servicios

EXPERIENCIAS

- Oleoturismo

VIAJES A MEDIDA

- Alojamiento y actividades oleogastronómicas



EXPERIENCIA GASTROTURÍSTICA

Iniciación a la cultura y la gastronomía del AOVE

OLEOTURISMO

Descripción de la experiencia

Taller con apoyo audiovisual que te acercará a las gentes del campo, la cultura olivarera y a través del cual aprenderás cómo se recolecta la aceituna y se elaboran los diferentes tipos de aceite, sus cualidades, sus posibles defectos, como distinguirlos y cuáles son sus mejores usos en cocina con tus platos cotidianos.

Visitaremos una finca olivarera donde, en la temporada de cosecha podrás participar en la recolección de la aceituna, disfrutar de un desayuno molinero y visitar una almazara donde aprender cómo es el proceso de producción hasta el envasado. Una experiencia completa para acercarte a la cultura del olivar y disfrutar de su oro líquido.

Qué incluye

- Visita guiada a finca de olivar, almazara y cata de AOVES
- Opcional desayuno molinero

Observaciones

- Petición de información y reservas por Tel/WhatsApp: 649298261 o correo electrónico: rutasdelaceite@gmail.com
- Mínimo 5 personas- máximo 25

Dónde	Calle Pío XII N.º 12, 23280, Beas de Segura, Jaén. (Cómo llegar)
Cuándo	• Todo el año bajo petición y reserva previa
Duración	90 minutos
Idiomas	Español, catalán, francés e inglés

RESERVAR
20 €


Precio por persona incluyendo desayuno molinero 24 €

EXPERIENCIA GASTROTURÍSTICA

Cata hedonística de AOVES Jaén Selección

OLEOTURISMO

Descripción de la experiencia

Durante nuestra cata hedonística podrás conocer como catar, apreciar las cualidades de un AOVE y aprender a maridarlos con diferentes productos de la gastronomía jienense y otras cocinas elaboradas a base de productos de proximidad. Degustaremos una variedad de aceites especialmente elegidos por su calidad bajo la marca Jaén Selección, algunos con DO Sierra de Segura. Todo ello acompañado de una variedad de platos representativos de la gastronomía de las Sierras.

Como complemento a esta experiencia ofrecemos la posibilidad de acompañaros en una “ruta de tapeo” por establecimientos singulares de nuestra sierra donde probar la auténtica gastronomía tradicional.

Qué incluye

- Cata guiada de AOVES maridada con tapas

Observaciones

- Petición de información y reservas por Tel/WhatsApp: 649298261 o correo electrónico: rutasdelaceite@gmail.com
- Mínimo 5 personas- máximo 25

Dónde	Calle Pío XII N.º 12, 23280, Beas de Segura, Jaén. (Cómo llegar)
Cuándo	• Todo el año bajo petición y reserva previa
Duración	Entre 1 - 4 horas
Idiomas	Español, catalán, francés e inglés

RESERVAR

**Consultar
precio**





COMERCIOS DE PRODUCTOS LOCALES



LA DESPENSA DEL BERRAL [\(Cómo llegar\)](#)

Dirección	Calle Fuente El Berral 4, 23290 Aldea de La Matea, Jaén
Teléfono	953 43 72 82
Página web	www.despensadelberral.com
Horario de apertura	De lunes a sábado de 8:00 a 15:00

La Despensa del Berral es una tienda y lugar de degustación de productos gourmet de las Sierras de Cazorla, Segura y Las Villas. También disponen de un secadero de jamones y lomos, elaborados de forma tradicional, en un entorno que proporciona a los productos el clima perfecto para conseguir unas características y sabor únicos.

Entre la gran variedad de productos que ofrecen se pueden encontrar jamones, lomos, aceites, vinos, quesos, pates, embutidos de todo tipo, licores, mieles, mermeladas, entre otros muchos productos de las Sierras.

Se encuentran ubicados en el corazón del parque natural, en la aldea de La Matea junto al municipio de Santiago de la Espada.

Servicios

- Degustación de productos.
- Ambiente agradable todo el año (terraza y chimenea)
- Venta directa de productos de las Sierras.





LOTE DE PRODUCTOS LOCALES

Lote “Sabores de Segura”

Incluye:

- Vino ecológico Entredicho
- Salchichón casero
- Aceite de Oliva Virgen Extra 250ml
 - Paté de perdiz
 - Mermelada de moras
- Trozo de lomo al romero La Despensa del Berral
- Queso La Despensa del Berral semicurado leche de oveja cruda

49€





LOTE DE PRODUCTOS LOCALES

Lote “Delicias del Parque”

Incluye:

- Vino ecológico Filarmonia
- Aceite de Oliva Virgen Extra 500ml
- Cuña de queso La Despensa del Berral curado
 - Café Sierra de Segura
 - Miel Valle del Zumeta
 - Chocolate artesano
 - Patatas fritas Ecohornillo
 - Salchichón de pato azulón
 - Chorizo de ciervo
 - Mermelada ecológica
- Cabezada de lomo La Despensa del Berral
- Lomo a la pimienta La Despensa del Berral

70€





LOTE DE PRODUCTOS LOCALES

Lote “Gourmet”

Incluye:

- Vino ecológico Divino
- Loncheado de lomo al romero 200gr
- Loncheado de jamón 200gr
 - Cuña de queso trufa
 - Cuña de queso ajo negro
 - Carne del membrillo
- Loncheado de pimienta
- Lomo de cerdo de orza

55€





LOTE DE PRODUCTOS LOCALES

Lote “La Despensa del Berral”

Incluye:

- Jamón bodega La Despensa del Berral
 - Vino El Vigía de la Atalaya
 - Salchichón de ciervo
- Medio queso La Despensa del Berral
- Lomo al romero La Despensa del Berral

110€





PRODUCTOS PAQUI (Cómo llegar)

Dirección	Polígono Cornicabral, 23280 Beas de Segura, Jaén
Teléfono	953 424 895 / 677 026 847
Página web	www.productospaqui.es
Horario de apertura	• Lunes- viernes: 17:30-20:00 horas • Sábado 10:30- 13:30 y de 17:30- 20:00 horas • Domingo 10:30- 13:30

Empresa de tradición familiar dedicada a la elaboración de patatas fritas y frutos secos. El origen de su negocio fue una churrería en la plaza de abastos de Beas de Segura que hoy se ha convertido en una innovadora fábrica. Los padres de Paqui vendían sus patatas fritas en cartuchos durante todo el año, pero era especialmente en la festividad local de San Marcos cuando sus patatas se convertían en un producto celebrado por los vecinos. Los garbanzos tostados en horno de leña y su buen hacer con la patata han conseguido que Productos Paqui llegue a la segunda generación de la familia Calabria que cuenta hoy con 60 referencias diferentes.

Servicios

- Tienda
- Venta online
- Visitas a la fábrica solo grupos bajo petición

PRODUCTOS PAQUI





PANCIENCIA

([Cómo llegar](#))

Dirección	C/ Horno, nº 1, 23379 Segura de la Sierra, Jaén
Teléfono	687131394 / 630951855
Página web	www.panciencia.com
Horario de apertura	De lunes a domingo de 8:00- 14:00 horas Martes cerrado

Panciencia es una panadería artesanal donde la obsesión por ofrecer un producto de calidad los empuja a trabajar en su obrador solo con materias primas y productos de proximidad. Elaboran panes artesanos y otros dulces típicos de la Sierra de Segura respetando las recetas tradicionales. Sus panes están fermentados exclusivamente con su propia masa madre y harinas eco y son horneados a diario en el antiguo horno de leña.

Servicios

- Venta de pan y repostería
- Servicio de cafetería
- Talleres de pan y repostería para grupos.



EXPERIENCIA GASTROTURÍSTICA

Taller de dulces serranos

ARTESANÍA GASTRONÓMICA

Descripción de la experiencia

Durante este taller conoceremos la tradición gastronómica de la Sierra de Segura y elaboraremos dulces típicos de la sierra como roscos de harina tostado o las tortas de manteca. Os enseñaremos cómo funciona nuestro horno de leña tradicional donde hornearemos nuestros dulces que posteriormente degustaremos. Te llevarás a casa un dossier con las recetas y los dulces elaborados.

Qué incluye

- Materiales e ingredientes para la elaboración de las recetas
- Dossier con las recetas
- Degustación de las elaboraciones

Observaciones

- Tener en cuenta posibles alergias o intolerancias.
- Vestimenta cómoda, delantal (si no quieres ensuciarte), mano sin anillos y ganas de meter las manos en la masa
- Mínimo 4 personas. Reservas por teléfono



Dónde	C/ Horno, nº 1, 23379 Segura de la Sierra, Jaén (Cómo llegar)
Cuándo	Todo el año
Duración	120 minutos
Idiomas	• Español • Inglés (bajo petición)

RESERVAR

75€





L'ALACENA DEL HORNILLO [\(Cómo llegar\)](#)

Dirección Av. de Andalucía, 20, 23290 Pontones, Jaén

Teléfono 637747483

Página web --

Horario de apertura Martes y miércoles de 9:00-14:00 h
Sábados y domingos 10:00-14:00 y de 17:00-20:30. Domingos y festivos de 10:00-14:00

Tienda de ultramarinos y productos gourmet donde podrá encontrar una amplia variedad de productos locales artesanos, algunos de ellos de elaboración propia bajo la marca Salmarín como: embutidos, patés, quesos, frutos secos y pan artesano. Abierta los fines de semana, ofrecen degustaciones de algunos de los productos disponibles en la tienda.

Fácil acceso y zona de aparcamiento.

Servicios

- Degustaciones de productos locales artesanos
- Fácil aparcamiento





LOTE DE PRODUCTOS LOCALES

Lote “Serrano”

Incluye:

- Taco de lomo embuchado
- Taco de lomo a la pimienta
- Taco de Jamón Curado
 - Queso de Cabra
- Bote de Torreznos (200 grms)
 - Taco de panceta

* Todos los productos son de su marca de elaboración propia Salmarín

50€





COMARCA DE LAS VILLAS





ALOJAMIENTOS Y RESTAURANTES

HOTEL TORRES I

([Cómo llegar](#))

Dirección

Avda. Valencia, 126. 23330 Villanueva del Arzobispo, Jaén

Teléfono

953 451 042

Página web

www.hoteltorres.es

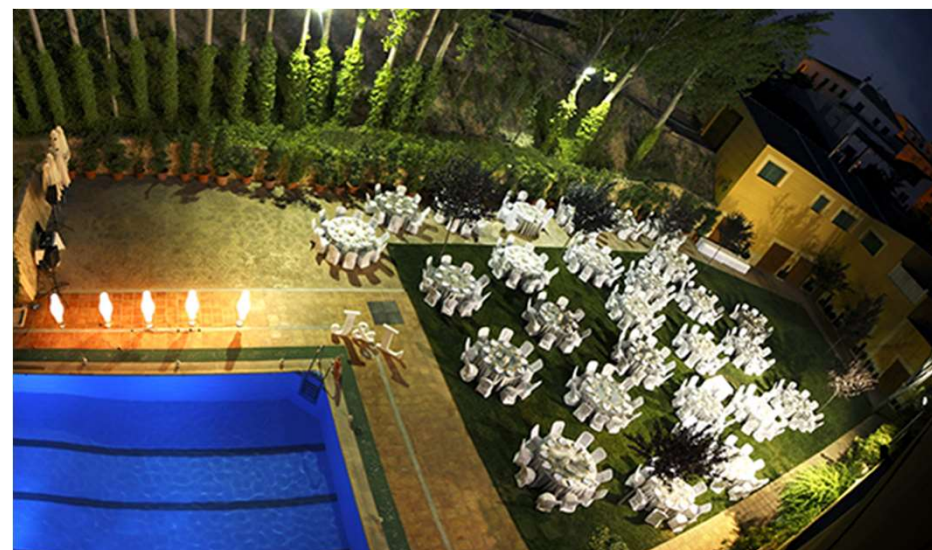
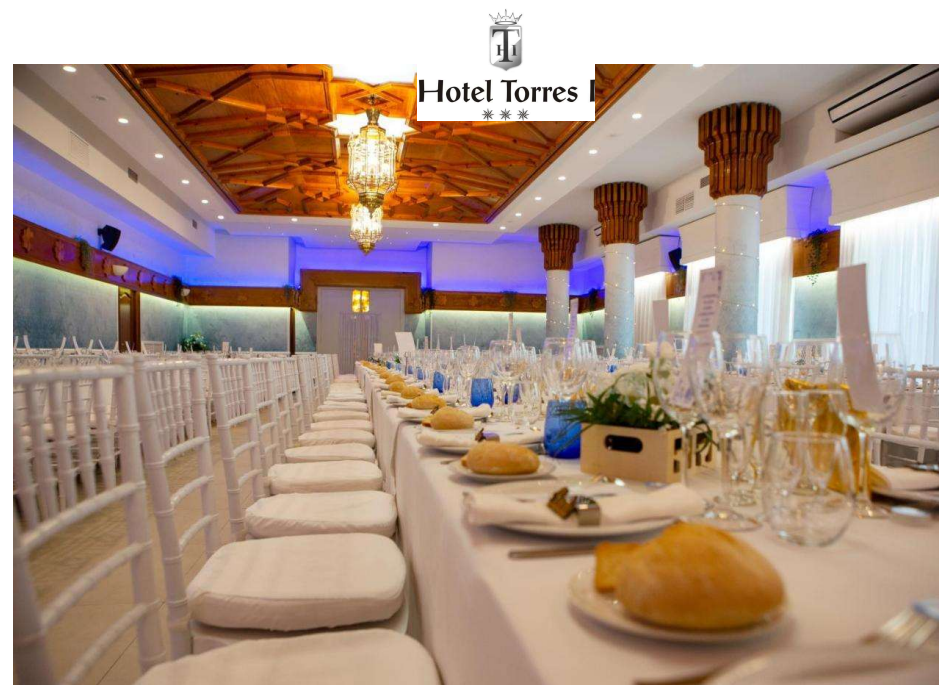
Horario de apertura

- Hotel abierto 24h.
- Restaurante-cafetería: de 06:00 a 23:00h

El hotel Torres I está situado en la comarca de las Villas. El hotel dispone de 50 habitaciones totalmente equipadas, ideales para satisfacer las necesidades de los clientes que visitan uno de los parques naturales de mayor extensión de Europa, y también de aquellos que buscan la tranquilidad necesaria en viajes de negocios, o los que disfrutan conociendo la monumentalidad de los municipios de la comarca. Posee amplios jardines con piscina, solárium, restaurante, salones para convenciones y discoteca propia. En su restaurante podrás degustar algunos de los platos más identitarios del parque natural y ofrece un menú tradicional.

Servicios

- Piscina y solárium • Salones para eventos
- Restaurante asador y cocina tradicional
- Habitaciones con jacuzzi





MENÚ SOSTENIBLE



Hotel Torres I

Menú Tradición

Aperitivos

Aceitunas de la tierra

Paté de perdiz con AOVE

Picadillo de morcilla negra

Pimientos del piquillo rellenos regados con Aceite Prólogo
de Villanueva Del Arzobispo

Entrantes

A elegir:

Andrajos

Salmorejo

Ajo de morcilla

Para personas vegetarianas:

Lasaña de verduras o Parrillada de verduras

35€

Segundos

A elegir:

Chuletas de cordero

Abanico Ibérico

Carrillada Ibérica

Para personas vegetarianas:

Lomo de bacalao confitado o Lubina

Postres

A elegir:

Pudin de queso

Flan casero

Cuajada casera

Brownie casero

- El precio del menú incluye una bebida y está acompañado de pan serrano

HOTEL LA MORALEDA

([Cómo llegar](#))

Dirección	C/ Fuensanta, 73, 23330. Villanueva del Arzobispo, Jaén
Teléfono	953 45 03 88
Página web	https://hotellamoraleda.com/
Horario de apertura	• Todo el año

Hotel La Moraleda cuenta con más de 30 años de experiencia en el servicio turístico y de restauración. La fidelidad de los clientes es el elemento clave de este proyecto de gestión familiar. Dispone de 32 amplias habitaciones (dobles, triples y cuádruples) con capacidad para 80 plazas. Sus instalaciones cuentan con múltiples espacios en los que el cliente puede disfrutar de: piscina, solárium, sala de juegos e incluso servicios de peluquería y estética. Además, las habitaciones cuentan con tv satélite digital, hidromasaje y wifi.

Su restaurante está especializado en comida tradicional, con un menú variado, diario y a la carta a disposición de sus clientes. Su amplia variedad de platos típicos de las sierras supone un viaje gastronómico a través de los sabores de la tierra.

Servicios

- Hotel • Restaurante • Celebraciones • Reuniones
- Piscina





PRODUCTORES E INDUSTRIAS VISITABLES



S.C.A SAN VICENTE “PUERTA DE LAS VILLAS”

(Cómo llegar)

Dirección Ctra. Mogón Arroturas Km. 9,2. 23310 Mogón

Teléfono 661552126

Página web www.puertadelasvillas.com

**Horario de
apertura**

- De lunes a viernes: 09:00 – 15:00 / 16:30 – 19:00
- Sábados y domingos consultar disponibilidad

Puerta de Las Villas es la marca de la Sociedad Cooperativa Andaluza San Vicente de Mogón (Jaén), fundada en 1966 por unos 100 socios pioneros en el trabajo cooperativo.

Desde hace unos años, el Consejo Rector de esta Cooperativa, formado en exclusiva por socios agricultores, ha realizado una fuerte apuesta en la búsqueda de la excelencia en la elaboración de Aceite de Oliva Virgen Extra. Todo ello aunando la tradición, la técnica mejorada, la modernización de sus instalaciones y el saber hacer de su Maestro de Almazara

Servicios

TIENDA

- Venta online y bajo pedido

OTROS

- Visitas y catas
- Regalos de empresa y para eventos



EXPERIENCIA GASTROTURÍSTICA

Visita a la almazara, cata y/o desayuno molinero

OLEOTURISMO

Descripción de la experiencia

Te invitamos a embarcarte en un viaje sensorial y gastronómico a través de un entorno natural único. En nuestras visitas conocerás el proceso de elaboración del AOVE y la tradición gastronómica centenaria que ha forjado a través de muchas generaciones la personalidad y cultura de Mogón y nuestras gentes. Comenzaremos el día con un desayuno molinero, disfrutando de una degustación de los diferentes tipos de aceite de oliva acompañados de productos locales.

Qué incluye

- Visita a la almazara
- Cata de AOVES Puerta de Las Villas y/o desayuno molinero

Observaciones

- Para reservar: 48 horas de antelación, en nuestra página web, por teléfono o WhatsApp 661 552 126 o email comercial@puertadelasvillas.com
- Mínimo 4 personas, máximo 20 (para grupos más grandes consultar disponibilidad)



Dónde	Ctra. Mogón Arroturas Km. 9,2. 23310 Mogón (Cómo llegar)
Cuándo	• Todo el año • Imprescindible reserva previa
Duración	90 minutos
Idiomas	Español e Inglés

RESERVAR

15€





LOTE DE PRODUCTOS LOCALES



Lote “AOVE temprano”

Incluye:

- Aceite de oliva virgen extra, procedente de aceitunas de variedad picual recolectadas a mediados de octubre de olivares en la Sierra de las Villas
- Tratándose de una selección en bodega del mejor aceite de cosecha temprana de producción ecológica.



15,50
€

Lote “Estuche variado de AOVES”

Incluye:

- 3 botellas de aceite de oliva virgen extra, procedente cada envase de aceitunas de distintas variedades como Picual envero, Temprano Picual ecológico y Arbequina.



30
€



COMERCIOS DE PRODUCTOS LOCALES



NOTALIV ([Cómo llegar](#))

Dirección	Calle La Feria 18, 23300 Villacarrillo, Jaén
Teléfono	611 39 69 31
Página web	www.notaliv.es/oleoturismo
Horario de apertura	• De 9:00 a 13:30 y de 18:00 a 20:30 • Domingos y festivos: de 9:00 a 13:30

Notaliv es una empresa dedicada a la fabricación de cosmética natural elaborada con AOVE.

En su tienda gourmet Notaliv Gourmet, ubicada en Villacarrillo, podrás encontrar además de nuestra línea de cosmética natural, una amplia variedad de productos gourmet de alimentación típicos de la comarca de Las Villas y otros amparados por la marca Degusta Jaén.

La tienda cuenta con una zona reservada a la degustación de productos donde se organizan catas y maridajes de AOVE y otras experiencias de Oleoturismo.

Servicios

- Degustaciones y maridajes.
- Taller de cosmética natural AOVE.
- Talleres de cata de AOVE.
- Contratación y reserva de actividades turísticas y visitas guiadas en la zona.
- Venta de productos gourmet locales.



EXPERIENCIA GASTROTURÍSTICA

Taller de cosmética con AOVE

OLEOTURISMO

SALUD Y BIENESTAR

Descripción de la experiencia

Conviértete en un experto en el arte de la **cosmética natural**. Aprende a elaborar **productos de cuidado personal** utilizando **aceite de oliva virgen extra** y otros ingredientes naturales.

Descubre los beneficios para tu piel elaborando un jabón natural con Aceite de Oliva Virgen Extra, Bálsamo de labios y sales de baño. Sumérgete en una experiencia única y creativa.

Qué incluye

- Materias primas y utillaje para la elaboración propia de los tres cosméticos.
- Recetarios.
- 15% descuento en compras en la tienda.

Observaciones

- Tener en cuenta posibles alergias o intolerancias.
- Se admiten reservas hasta 12h antes del inicio de la misma.
- Mínimo 4 personas.



Dónde	Calle La Feria 18, 23300 Villacarrillo, Jaén (<u>Cómo llegar</u>)
Cuándo	Todo el año
Duración	75 minutos
Idiomas	• Español • Inglés

RESERVAR

15€
12€
grupos



EXPERIENCIA GASTROTURÍSTICA

Taller de cata de aceites

OLEOTURISMO

SALUD Y BIENESTAR

Descripción de la experiencia

Descubre el fascinante mundo del aceite de oliva a través de nuestras catas especializadas.

Sumérgete en la cultura del olivar, aprende sobre variedades de aceitunas y métodos de producción mientras degustas una selección de aceites premium acompañada de un pequeño maridaje degustación de productos locales.

Ideal para familias, parejas, clientes individuales y grupos.

Qué incluye

- Cata de 6 aceites diferentes.
- Maridaje sorpresa final.
- 15% descuento en compras en la tienda.

Observaciones

- Tener en cuenta posibles alergias o intolerancias.
- Se admiten reservas hasta 12h antes del inicio de la misma.
- Mínimo 4 personas.



Dónde	Calle La Feria 18, 23300 Villacarrillo, Jaén (<u>Cómo llegar</u>)
Cuándo	Todo el año
Duración	75 minutos
Idiomas	• Español • Inglés

[RESERVAR](#)

15€
12€
grupos



EXPERIENCIA GASTROTURÍSTICA

Taller de cata de cervezas artesanas

GASTRONOMÍA

Descripción de la experiencia

Sumérgete en el mundo de la **cerveza artesanal** en nuestro taller especializado. Conviértete en un maestro cervecero mientras degustas distintas cervezas y descubres los diferentes detalles entre unas y otras.

Disfruta de una experiencia interactiva, educativa y sabrosa, donde además podrás acompañar la cata de cervezas con una pequeña degustación de productos locales para maridarlas.

Qué incluye

- Cata de 5 diferentes cervezas.
- Maridaje con cada una de ellas con productos locales.
- 15% descuento en compras en la tienda.

Observaciones

- Tener en cuenta posibles alergias o intolerancias.
- Se admiten reservas hasta 12h antes del inicio de la misma.
- Mínimo 4 personas.



Dónde	Calle La Feria 18, 23300 Villacarrillo, Jaén (<u>Cómo llegar</u>)
Cuándo	Todo el año
Duración	75 minutos
Idiomas	• Español • Inglés

[RESERVAR](#)

15€
12€
grupos



EXPERIENCIA GASTROTURÍSTICA

Taller de cata de vinos

ENOTURISMO

GASTRONOMÍA

Descripción de la experiencia

Explora la riqueza gastronómica de nuestra región a través de una **cata de vinos acompañada de productos locales** seleccionados cuidadosamente.

Descubre la diversidad de aromas y sabores mientras te sumerges en la cultura culinaria de nuestro entorno. Una experiencia imperdible para aquellos que aman **la buena comida y el buen vino**.

Qué incluye

- Cata de 4 diferentes vinos.
- Maridaje con cada uno de ellos con productos locales.
- 15% descuento en compras en la tienda.

Observaciones

- Tener en cuenta posibles alergias o intolerancias.
- Se admiten reservas hasta 12h antes del inicio de la misma.
- Mínimo 4 personas.



Dónde	Calle La Feria 18, 23300 Villacarrillo, Jaén (<u>Cómo llegar</u>)
Cuándo	Todo el año
Duración	75 minutos
Idiomas	• Español • Inglés

RESERVAR

15€
12€
grupos



EXPERIENCIA GASTROTURÍSTICA

Taller 5 sentidos: vinos y chocolates

ENOTURISMO

GASTRONOMÍA

Descripción de la experiencia

Disfruta de una experiencia sensorial única fusionando los sabores del **vino**, el **chocolate** y el **aceite de oliva virgen extra**.

Aprende sobre maridajes y técnicas de degustación mientras exploras la perfecta armonía entre estos exquisitos productos. Perfecto para parejas, familias y grupos de amigos.

¡Reserva ahora y déjate llevar por este delicioso **viaje de sabores**!

Qué incluye

- Cata de 4 diferentes vinos de Jaén.
- Maridaje de chocolates para cada uno de ellos.
- 15% descuento en compras en la tienda.

Observaciones

- Tener en cuenta posibles alergias o intolerancias.
- Se admiten reservas hasta 12h antes del inicio de la misma.
- Mínimo 4 personas.



Dónde	Calle La Feria 18, 23300 Villacarrillo, Jaén (<u>Cómo llegar</u>)
Cuándo	Todo el año
Duración	75 minutos
Idiomas	• Español • Inglés

RESERVAR

15€
12€
grupos





OLEOTECA LOS ALBACARES [\(Cómo llegar\)](#)

Dirección	Av. Valencia, 132. 23330- Villanueva del Arzobispo, Jaén.
Teléfono	699545665
Página web	www.aovelosalbacaresh.com
Horario de apertura	Lunes a viernes de 9:00 a 14:00 y 17:00 a 20:00 Sábados de 10:00 a 13:00

Empresa familiar dedicada al cultivo del olivar. Su AOVE procedente de olivos centenarios es el resultado de muchos años de tradición y de la aplicación de prácticas sostenibles. EL AOVE Los Albacares, es un aceite elaborado con aceitunas de cosecha temprana recogidas en la época de enero.

En la oleoteca Los Albacares es posible degustar además de sus AOVES, todos sus productos de elaboración propia a base del aceite de oliva como chocolates, mermelada y adquirir además productos de cosmética natural. En su sala de degustaciones organizan catas maridadas de AOVE y otros productos típicos de las Sierras. Realizan también regalos personalizados para eventos de empresas y celebraciones.

Servicios

- Venta directa de productos elaborados a base de aceite de oliva
- Sala de catas para eventos (50 pax) y aparcamiento





EXPERIENCIA GASTROTURÍSTICA

Cata y Maridaje Los Albacares

ARTESANÍA GASTRONÓMICA

Descripción de la experiencia

Descubre en nuestra cata maridada todo el sabor y la tradición que hay detrás de la elaboración de nuestro aceite de oliva virgen extra. Te invitamos a descubrir la excelencia y a disfrutar de una jornada de bienestar regada con nuestro aceite de cosecha temprana y algunos de los productos más identitarios de la gastronomía de las Sierras de Cazorla, Segura y Las Villas. Todo ello regado con nuestros vinos de la Tierra y las cervezas artesanas elaboradas por productores locales. El sabor y la esencia de nuestro territorio en una experiencia gastronómica completa.

Qué incluye

- Cata guiada de nuestros AOVES de cosecha temprana
- Degustación de productos de las Sierras (patés, embutidos, queso, miel, etc) con vino de la Tierra y cerveza elaborada con AOVE (Oliba Green Beer)

Observaciones

- Mínimo 8 personas, máximo 40.
- Disponible todo el año bajo petición y reservas por teléfono 699545665



Dónde	Av. Valencia, 132. 23330- Villanueva del Arzobispo, Jaén. (Cómo llegar)
Cuándo	Todo el año bajo petición
Duración	90 minutos
Idiomas	• Español

RESERVAR

15€



A top-down photograph of a wooden cutting board. On the board, there are several slices of cooked roast beef, some garnished with fresh rosemary. Scattered around the meat are several blackberries and more rosemary sprigs. In the upper right corner, there is a glass jar filled with red berry jam, with a silver spoon resting inside it. A small portion of a white ceramic dish is visible in the bottom right corner. A large, semi-transparent green diagonal band runs from the top left towards the bottom right, partially covering the image.

4. CALENDARIO DE PRODUCTOS DE TEMPORADA

ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO
Perdiz Conejo Paloma torcal Ciervo Jabalí Espinacas Coles 	Espinacas Coles Lechuga Acelgas 	Sombreretes Colmenillas Collejas Espárragos Trucha Espinacas Acedera Habas Coles 	Cordero Segureño (IGP) Setas de cardo setas de Chopo y Orejones Collejas Espárragos Trucha Acedera Habas Coles	Miel Trucha Habas Cerezas 	Miel Ajos Tomate Pepino Berenjena 
JULIO	AGOSTO	SEPTIEMBRE	OCTUBRE	NOVIEMBRE	DICIEMBRE
Tomillo Fresa silvestre Brevas Tomate Pepino Berenjena 	Habichuelas Mejorana Orégano Tomillo Tomate Pepino Berenjena Calabaza Higos 	Mejorana Orégano Tomillo Moras Tomate Pepino Berenjena Calabaza Higos 	Cordero Segureño (IGP) Aceituna y AOVE (cosecha temprana) Membrillo Hinojo Tomate Pepino Berenjenas Calabaza 	Perdiz, conejo, paloma torcal Ciervo, Jabalí, Morcillas, embutidos (matanza) Níscalos Membrillo Tomate Pepino Berenjenas	Perdiz Conejo Paloma torcal Ciervo Jabalí 