

# MENÚ

AOVE

Sangre de lagarto de Jaén  
Esferas de Gilda de Jaén  
Degustación de aceites de la zona  
Mantequilla de aceituna y Royal temprano  
Mantequilla de Picual temprano y chocolate  
Pipirrana de Jaén  
Mousse de trucha ahumada con humo de olivo  
Buñuelo de gachasmigas con melón y piparra  
Tallarines cazorleños con conejo  
Gazpacho  
Recluta de Jaén con falsa anchoa  
Tuna universitaria de Jaén 40 aniversario  
Homenaje a la ensalada de tomate de mi padre  
Endivia braseada con mantequilla de Frantoio y eneldo,  
papada, anguila ahumada y ajoblanco de piñones  
tostados y trufa  
Bacalao con pilpil de Royal y aceitunas  
Tataki de ciervo con salmorejo de pistachos y aire de  
hinojo  
AOVE en texturas  
Petit four

69€

POR PERSONA

BEBIDA NO INCLUIDA  
100€ CON MARIDAJE

Vermut Papatán, Agua Sierra de Cazorla, Cerveza la Y edra elaborada en Cazorla, Campoameno Chardonnay, Blanca María Rosado Joven, Don Pedro Gil Semidulce, Vitaca Armonía, Marqués de Campoameno, Blanca María Roble, Torre de Handón Crianza