

## Otoño - Invierno

### Menús Especiales para Grupos Turísticos

#### Menú nº 1

- Aceitunas de Jaén
- Degustación de aceite Virgen Extra de cosecha temprana
- 1º Plato** - Sopa de ave con taquitos de jamón y huevo
- 2º Plato** - Pollo al horno con patatas panaderas
- Postre de la casa
- Pan, agua, vino tinto y casera

**9,95€ + IVA**

#### Menú nº 2

- Aceitunas de Jaén
- Degustación de aceite Virgen Extra de cosecha temprana
- 1º Plato** - Crema de verduras de la huerta de Jaén
- 2º Plato** - Lomo al horno con patatas panaderas
- Postre de la casa
- Pan, agua, vino tinto y casera

**11,00€ + IVA**

#### Menú nº 3

- Aceitunas de Jaén
- Degustación de aceite Virgen Extra de cosecha temprana
- 1º Plato** - Corazones de alcachofas con jamón serrano
- 2º Plato** - Plato campero: huevos de corral, chorizo casero, morcilla, pimiento frito y patatas a lo pobre
- Postre de la casa
- Pan, agua, vino tinto y casera

**11,95€ + IVA**

#### Menú nº 4

- Aceitunas de Jaén
- Degustación de aceite Virgen Extra de cosecha temprana
- 1º Plato** - Revuelto de espárragos trigueros, champiñones y taquitos de jamón serrano
- 2º Plato** - Medallones de solomillo al Jerez con patatas a lo pobre
- Postre de la casa
- Pan, agua, vino tinto y casera

**11,95€ + IVA**

*Si quiere cambiar un primero o un segundo plato, consúltenos*

---

#### Para contactar con nosotros

reservas@elgambero.com  
953 23 55 11 / 616 46 89 64 (Juan Pérez)  
www.elgambero.com

---

# Menús especiales para grupos turísticos de la COCINA DE JAÉN



## Menú A

- Aceitunas de Jaén
- Degustación de aceite Virgen Extra Picual de temporada
  
- 1º Plato** - Habitas de Jaén con jamón y huevos de corral
- 2º Plato** - Bacalao a la baezana con verduritas salteadas  
o
- Secreto de cerdo ibérico a la parrilla con papas a lo pobre y pimientos fritos
  
- Postre** - Tarta de limón y queso
- Pan, agua, vino tinto, casera

**15,75€ + IVA**

## Menú B

- Aceitunas de Jaén
- Degustación de aceite Virgen Extra Picual de temporada
  
- 1º Plato** - Potaje de garbanzos con bacalao
- 2º Plato** - Cordero ecológico asado con patatas a lo pobre  
o
- Lomo de salmón al cava con verduritas de la huerta
  
- Postre** - Gachas
- Pan, agua, vino tinto, casera

**15,95€ + IVA**

## Menú C

- Aceitunas de Jaén
- Degustación de aceite Virgen Extra Picual de temporada
  
- 1º Plato** - Pisto de las hortelanas de Jaén
- 2º Plato** - Ternera lechal ecológica a la plancha con patatas a lo pobre  
o
- Pez espada a la plancha con menestra de verduras
  
- Postre** - Arroz con leche
- Pan, agua, vino tinto, casera

**16,50€ + IVA**

**GRATUIDADES:** 1 cada 25 personas

Contamos con Servicio de Guía perteneciente a la Asociación de Guías Oficiales de Turismo  
**Esta composición y precios de Menú anula todas las listas anteriores**