



21
JORNADAS
GASTRO
NÓMICAS
TORRECAMPEÑAS

8 · 9 · 10 · 15 · 16 · 17
NOVIEMBRE

21 AÑOS DE JORNADAS GASTRONÓMICAS TORRECAMPEÑAS

Los fogones torrecampeños se viste de gala como cada año en el mes de noviembre con sus Jornadas Gastronómicas, en esta ocasión con el orgullo de cumplir 21 años, más de dos décadas deleitando el paladar de comensales locales y visitantes.

La cocina tradicional y las propuestas de la cocina más creativa se funden ofreciéndonos una gama de sabores que sin duda deleitarán a nuestro paladar.

Un año en el que se cumplen 21 años como signo del buen trabajo que hacen desde el sector de la hostelería del municipio. Una cita que ya se encuentra completamente consolidada y marcada en el calendario de todos los amantes de la buena cocina.

Unas Jornadas Gastronómicas más que hacen que Torredelcampo sea un punto de encuentro para las personas amantes del buen comer. Durante fines de semana del 8, 9 y 10 y el 15, 16 y 17 de noviembre, esta Villa jiennense volverá a ser, un año más, el foro provincial de la gastronomía de la Sierra Sur. Prestigiosos restaurantes del municipio ofrecerán su mejor hacer y harán las delicias de los comensales. Una buena ocasión para degustar la sabrosa gastronomía torrecampeña.

En definitiva, dos fines de semana para recrear el sentido del gusto, por eso creo que es una gran oportunidad para hacer una visita a Torredelcampo y conocer no solo su gastronomía sino los rincones de nuestro pueblo.

Menú Degustación

- Ensalada tropical con langostinos
- Boquerones rellenos de gambas
- Bolsita crujiente de queso con jamón ibérico

- Lingote de pez limón en salsa
- Abanico de ibérico con salsa de frutos secos y patatas puente

Surtido de postres

- Sorbete de mango y naranja
- Crujiente de galleta con nueces y chocolate
- Helado de turrón casero

Menú Degustación

- Flor de alcachofa con huevo y salteado de jamón
- Croquetas de huevo frito y chorizo
- Vieira gratinada

- Brocheta de sepia, gambón y verduras
- Solomillo a lo medieval con patatas

Surtido de postres

- Tarta de queso
- Leche frita
- Arroz con leche

Menú Degustación

- Pastel de berenjenas y carne gratinado
- Pimientos de piquillo rellenos de risotto y salsa rosa
- Flores de alcachofa con huevo de codorniz

- Abanico ibérico a la miel y mostaza con patatas panadera
- Salmón a la naranja y guarnición de verduras

Surtido de postres

- Pan de "Calatrava" de la abuela Lola
- Gachas caseras con tostón y miel de caña
- Higuillos caseros al limón

SORTEO ENTRE LOS COMENSALES DE CADA RESTAURANTE

1 PACK DE 1 NOCHE DE HOTEL CON SPA INCLUIDO
PARA 2 PERSONAS EN EL HOTEL ROSALEDA DE DON PEDRO

Más información en www.torredelcampo.es

Precio: **30€**

NO INCLUYE BEBIDAS

NOTA: Viernes (cenas),
Sábados (almuerzos y cenas)
y Domingos (almuerzos)



Anabel
BAR - RESTAURANTE



C/ Manuel Pancorbo, 32
953 410 169

Gerente:
Francisco Valderas Salinas

RQ Restaurante
Lola



C/ San Miguel, 2
953 812 612 · 605 948 083

Gerente:
Bartolomé Civantos Martínez

EL 
DUQUE



C/ Antonio Machado, 2
953 568 746 - 650 438 293

Gerente:
José Moral Civantos

ORGANIZA:



TORREDEL CAMPO
A Y U N T A M I E N T O

COLABORAN:



DIPUTACIÓN
DE JAÉN



ASOCIACIÓN PARA EL DESARROLLO RURAL DE LA SIERRA SUR DE JAÉN

PATROCINAN:



oleocampo
Tradición Virgen Extra



**ALMACÉN DE BEBIDAS
Y ALIMENTACIÓN**



Ayuntamiento de Torredelcampo



@ayto_torredelcampo

www.torredelcampo.es