



NUESTRA ESENCIA
EN UN
BOCADO

20 AÑOS DE
JORNADAS
GASTRONÓMICAS
TORRECAMPEÑAS

10, 11, 12, 17, 18 y 19
NOVIEMBRE 2023

20 AÑOS DE JORNADAS GASTRONÓMICAS TORRECAMPEÑAS

Los fogones torrecampeños se viste den gala como cada año en el mes de noviembre con sus Jornadas Gastronómicas, en esta ocasión con el orgullo de cumplir 20 años, 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 especial en el que se cumplen 20 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.

Veinte ediciones gastronómicas que han hecho que nuestro municipio sea un punto de encuentro para las personas amantes del buen comer. Durante los días 10, 11, 12, 17, 18 y 19 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.

Precio:

30€

NO INCLUYE BEBIDAS

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


EL DUQUE



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



Gerente:
José Moral Civantos



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

SORTEO

ENTRE LOS COMENSALES DE

UNA NOCHE EN HABITACIÓN DOBLE
CON DESAYUNO, CENA PARA 2 PERSONAS,
ZONA RELAX PRIVADA Y DETALLE
DE BIENVENIDA EN LA HABITACIÓN

EN EL HOTEL
ROSALEDA DE DON PEDRO

Y

10 "CHEQUES" DE 50€

PARA CONSUMIR EN LOS
RESTAURANTES PARTICIPANTES

Más información en www.torredelcampo.es

seisdejulio 
RESTAURACIÓN



San Bartolomé, 87
953 177 777 · 661 900 472



Gerentes:
Alberto Alcántara Gorjón
Jose Ángel Maldonado Gadeo



ACEBUCHÉ
RESTAURANTE



Avda. de la Constitución, 93
625 352 939



Gerente:
Pedro Manuel Mota Cholbi

Menú Degustación

- Pimiento del piquillo relleno.
- Brocheta de pescado y gamba.
- Dúo de croquetas de boletus y rabo de toro.

- Bacalao al ajillo.
- Codillo asado al horno con patatas.

Surtido de Postres

- Degustación de postres.

Menú Degustación

- Ensaladilla de marisco.
- Revuelto a la portuguesa.
- Champiñones a la plancha con trocitos de bacon y jamón.

- Lomos de caballa en adobo y ajitos.
- Carrillera de angus con patatas.

Surtido de Postres

- Sorbete de sandía natural.
- Bolitas de lotus con chocolate blanco.
- Crujiente de manzana.

Menú Degustación

- Nube de huevo trufada.
- Pastela de pollo y almendras.
- Tradicional Quiche lorraine.

- Meloso de atún con gambas.
- Albóndigas de rabo de toro sobre puré.

Surtido de Postres

- Tocino de cielo.
- Tiramisú.

Menú Degustación

- Ensalada tropical de langostinas, piña y mango.
- Bocado de atún con asadillo.
- Carnerete de patatas con almejas.

- Cabrito al horno con patatas panadera.
- Rodaballo con gulas en cama de patatas.

Surtido de Postres

- Tarta de queso con coco y base de galleta.
- Panecillo dulce con leche y canela.
- Tarta de chocolate y fresa con sirope de chocolate blanco.

Menú Degustación

- Ensalada de granada y queso de cabra almendrado.
- Berenjena estofada con planta de sal.
- Huevo poché con setas y trufa.

- Tataki de atún, sésamo, mahonesa de wasabi y algas.
- Jarrete de cordero asado y parmentier de avellana.

Surtido de Postres

- Tartaleta de chocolate y frutos rojos.

ORGANIZA:



TORREDEL CAMPO
AYUNTAMIENTO

COLABORAN:



DIPUTACIÓN
DE JAÉN



ASOCIACIÓN PARA EL DESARROLLO RURAL DE LA SIERRA SUR DE JAÉN

PATROCINAN:



oleocampo

Tradición Virgen Extra



PRODUCTOS
SAN JOSÉ



Ayuntamiento de Torredelcampo



@ayto_torredelcampo

www.torredelcampo.es