



RESTAURANTE DAMAJUANA
C/Melchor Cobo Medina 7
23001 Jaén
953 00 64 54
www.damajuanajaen.com



@damajuana.jaen



@damajuana_juanaceituno

MENÚ SIERRA SUR

APERITIVOS

Macaron de albahaca y queso de cabra
Nuestra **croqueta** de cocido y jamón
Buñuelo de oreja adobada
Navaja, curry verde, pepino, yuzu y almendra
Tarta de calabaza y pimiento rojo

ENTRANTES

Ensalada de caza en escabeche y lechugas jóvenes
Col cocinada a baja temperatura con holandesa de café y cabrillas
Caldo Dashi, ternera guisada, espinacas picantes y garbanzos
Caballa al carbón con judía verde y menta

SEGUNDO A ELEGIR

Merluza con gazpachuelo de su cogote al Viña AB y tinta
Pescado del día (incremento 10€)
Cochinillo confitado con manzana a la menta
Vaca a la moda
Gallo de corral, miel y azafrán
Callos de ternera guisados a la manera tradicional
Cordero asado con puré de patatas
Pichón de Bresse en salmis de mi abuela (incremento 10€)
Perdiz guisada al curry rojo

POSTRE

Esponja de **chocolate** con helado de leche de cabra

55€ (bebida no incluida)

*Los menús se servirán a mesa completa

*Los platos anunciados pueden sufrir modificaciones según la temporalidad del producto

*Este menú será servido hasta las 15:30h y las 22:30h respectivamente

MENÚ OTIÑAR

En la taberna de Juan el cojo...

Verduras de Otiñar

Nuestra **croqueta** de cocido y jamón

Huevo Robuchon con huevas y migas

Buñuelo de oreja adobada

Macaron de albahaca y queso de cabra

Crujiente de garbanzos con hierbas de la cuneta

Tarta de calabaza y pimienta roja

Navaja, curry verde, pepino, yuzu y almendra

Fermento de malas hierbas de Otiñar

De las orzas y los huertos...

Marisco de pobres / **gazpacho** de ricos

Col / cabrillas / café

Aceite de mi cosecha / **manteca** ibérica en orza

Tenera / dashi / morcilla / espinacas

Caballa / carbón / judía / menta

Ostra / foie / lechugas jóvenes

En el salto de agua del Carcajal...

Merluza / gazpachuelo / tinta

Alrededor de la plaza y mirando a la sierra, bailes y verbenas...

Vaca / tartar / trigo

Entre bosques, pinares y pastos...

Tomate / kumquat / flores

24 de Septiembre, un día especial, La Virgen de las Mercedes...

Trébol / **manzana** / crumble

Piña de Otiñar

Mignardices

65€ (bebida no incluida)

30€ Maridaje de vinos y bebidas

* Los menús se servirán a mesa completa

* Los platos anunciados pueden sufrir modificaciones según la temporalidad del producto

* Este menú será servido hasta las 15,00h y las 22,00h respectivamente

* El pan se servirá con el plato "Tomate de invierno"

ESTE ESTABLECIMIENTO CUMPLE CON LA NORMATIVA 1169/2011 SOBRE LA GESTION DE ALERGENOS ALIMENTARIOS
DIRIGASE A NUESTRO PERSONAL SI DESEA MAS INFORMACION AL RESPETO

I.V.A INCLUIDO

MENU UMBRIA

En la taberna de la noguera...

Verduras de Otiñar

Nuestra **croqueta** de cocido y jamón

Huevo Robuchon con huevas y migas

Buñuelo de oreja adobada

Macaron de albahaca y queso de cabra

Crujiente de garbanzos con hierbas de la cuneta

Tarta de calabaza y pimiento rojo

Navaja, curry verde, pepino, yuzu y almendra

Fermento de malas hierbas de Otiñar

De nuestros huertos a la olivilla... (A Juan Carlos Roldán)

Marisco de pobres / **gazpacho** de ricos

Bogavante / ajoblanco / guisantes

Aceite de mi cosecha / **manteca** ibérica en orza

Col / cabrillas / café

Tenera / dashi / morcilla / espinacas

Caballa / carbón / judía / menta

Bacalao / pollo / bearnesa

Ostra / foie / lechugas jóvenes

Del arroyo de detrás...

Salmonete / hígados / anisados

Alrededor del cortijo, cerca del horno y mirando al Vitor de Carlos III...

Pichón / salmis de mi abuela / lentejas

De los corrales, cuadras y garitones...

Tomate / kumquat / flores

24 de Junio, un día especial, San Juan...

Trébol / **Manzana** / Crumble

Piña de Otiñar

Las Alcandoras

Mignardices

85€ (bebida no incluida)

40€ Maridaje de vinos y bebidas

*Los menús se servirán a mesa completa

*Los platos anunciados pueden sufrir modificaciones según la temporalidad del producto

*Este menú será servido hasta las 15,00h y las 22,00h respectivamente

*El pan se servirá con el plato "Tomate de invierno"

ESTE ESTABLECIMIENTO CUMPLE CON LA NORMATIVA 1169/2011 SOBRE LA GESTION DE ALERGENOS ALIMENTARIOS
DIRIGASE A NUESTRO PERSONAL SI DESEA MAS INFORMACION AL RESPETO

I.V.A INCLUIDO