

RESTAURANTE ADELFA

ENMARCADO EN EL PARAJE NATURAL DE SIERRA MÁGINA, EL ADELFA VIENE A COMPLETAR A TRAVÉS DE SU COCINA UNA EXPERIENCIA ÚNICA PARA LOS SENTIDOS. SUS ELABORACIONES TRANSPORTAN AL VISITANTE A LOS AROMAS Y SABORES DE LOS PUEBLOS DE JAÉN, REINTERPRETADOS CUIDADOSAMENTE, PARA ABRAZAR LA VANGUARDIA CULINARIA. AIRE FRESCO, AGUA CRISTALINA, OLOR A SIERRA Y UNA DELICADA FUSIÓN DE SABORES, HARÁN QUE TU PASO POR EL ADELFA TE DEJE UNA HUELLA REVITALIZADORA, UNA VIVENCIA SENSORIAL ÚNICA.

Adelfal de Cuadros Sendero Adelfal de Cuadros, s/n 23537 Bedmar

TELEFONO 661607938

<https://restauranteadelfal.es/>

<https://www.facebook.com/ElAdelfal/>



NUESTRAS INSTALACIONES

TERRAZA



EL ADELFA



MENÚ

Entrante

*Mix de quesos "Cumbres del Segura"
y embutidos de la Sierra de Jaén*

Primer plato

*Espárragos blancos "Congana"
a la vinagreta de AOVE y lima*

Segundo plato

*Cordero Segureño confitado a baja temperatura
en AOVE con su guarnición*

Postre

*Tarta de queso del chef con mahonesa
de AOVE Magnasur, miel y limón*

Bebidas

*Copa de cava Matahermosa
Vino*

*Mix de quesos "Cumbres del Segura"
y embutidos de la Sierra de Jaén*



Productos Degusta Jaén utilizados:

Quesos variados de Cumbres del Segura de Santiago-Pontones

www.cumbresdelsegura.com

Embutidos de Casa Montañés de Alcalá la Real

<https://casamontanes.es>

*Espárragos blancos "Congana"
a la vinagreta de AOVE y lima*



Productos Degusta Jaén utilizados:

Espárragos blancos de Congana de Bedmar www.conservascongana.com

*Cordero Segureño confitado a baja temperatura
en AOVE con su guarnición*



Productos Degusta Jaén utilizados:

Cordero segureño de Charcutería El Pilla de Santiago-Pontones

<https://www.facebook.com/Carniceriaelpilla-766434>

*Tarta de queso del chef con mahonesa
de AOVE Magnasur, miel y limón*



Productos Degusta Jaén utilizados:

AOVE Magnasur de Bedmar www.aceitedeolivavirgenextramagnasur.com

Bebidas Degusta Jaén:

Vino espumoso Brut nature matahermosa de Bodegas Campoameno de Frailes
(IGP Vinos de la tierra Sierra Sur de Jaén)

<https://bodegascampoameno.es>

La información sobre alérgenos se puede consultar a los empleados del restaurante.

Precio menú: 35 euros IVA incluido