

# Restaurante "el trillo" de la Villa Turística de Cazorla





VILLAS TURÍSTICAS DE  
**Andalucía**  
· Hoteles ·

En **Villas Turísticas de Andalucía** queremos hacer un pequeño guiño a la **gastronomía andaluza** conservando lo tradicional, lo nuestro, lo andaluz, lo de aquí... utilizando los mejores productos de calidad en la elaboración de nuestra carta, así como dando prioridad a los productos de kilómetro cero, de temporada y en conserva, favoreciendo el impulso de la economía local de los pueblos donde estamos ubicados.

Además, contamos con una **carta de bodega** donde los vinos de la zona y los vinos de Andalucía les sorprenderán"

[www.villasdeandalucia.com](http://www.villasdeandalucia.com)

  @villasturisticasdeandalucia

 @villasturisticas

c/ Río Cerezuelo s/n  
23470 Cazorla (Jaén)

Tel. 953 02 56 55  
e-mail: [cazorla@reddevillas.es](mailto:cazorla@reddevillas.es)

#### Horarios Restaurante





Desayunos: 07:45 - 10:30

Comidas: 13:30 - 15:30






Cenas (invierno): 20:00 - 22:00

Cenas (verano): 20:30 - 22:30

## Nuestras ensaladas

- Tomate aliñado con ajo picado, orégano, sal maldon y regado con AOVE picual cosecha temprana 7,00 €
- De pimientos asados, cebolla y melva, aliñada con aceite de oliva, ajo y cominos   11,50 €
- De “La Villa” con codorniz en escabeche, naranja, nueces y vinagreta de miel de caña   12,00 €

## Degustación de...





- Degustación de Aceites de Oliva Virgen Extra de cosecha temprana D.O.P. “Sierra de Cazorla” (Picual, Royal y Ecológico), con pan de pueblo de la “plaza vieja” de Cazorla  5,00 €
- Degustación de entrantes típicos de la Comarca (“rin ran”, morcilla en caldera y paté de perdiz)     12,00 €

Pan y servicio: 1,00 €/persona










Dirijase a nuestro personal y le informará acerca de aquellos productos presentes en nuestros platos que pueden causar intolerancias o alergias alimentarias. Cumplimos con las normativas vigentes de información alimentaria facilitadas al consumidor. RD 126/2015 de 27 de febrero. Reglamento de UE 1169/2011 de 25 de octubre

## De nuestra Abacería "del campo a la alacena..."

- Flor de alcachofa confitada marcada en parrilla,    
con virutas de jamón y salsa agri dulce (unidad) 4,50 €
- Pisto serrano de verduras de la huerta con   
huevo frito con ajos, taquitos de jamón y pimentón  
(Huevo a la cazorleña) 9,00 €
- Sartencita de habitas baby con sofrito de ajos y cebolla  
acompañadas de huevo frito  14,50 €

## De nuestra Abacería "del mar a la despensa..."










- Boquerones en vinagre con ajo y perejil  8,00 €
- Mejillones tamaño grande en escabeche    
de las rías gallegas con patatas chips al pimentón 10,50 €
- Anchoas del cantábrico en aceite de oliva   
sobre carpaccio de tomate 11,00 €
- Berberechos de las rías gallegas tamaño grande   12,00 €  
con rodaja de limón y patatas fritas con toque de pimienta
- Gulas al ajillo en cazuela con huevo frito  12,00 €

**Pan y servicio: 1,00 €/persona**



Dirijase a nuestro personal y le informará acerca de aquellos productos presentes en nuestros platos que pueden causar intolerancias o alergias alimentarias. Cumplimos con las normativas vigentes de información alimentaria facilitadas al consumidor. RD 126/2015 de 27 de febrero. Reglamento de UE 1169/2011 de 25 de octubre.

# Raciones Típicas










Rin Ran (aperitivo típico de la comarca) (puré de patata, pimiento chorricero, bacalao desalado, especias y aceitunas)	 	10,00 €
Paté de perdiz con peras al vino tinto	 	10,00 €
Morcilla negra en caldera con piñones		10,00 €
Tabla de embutidos de monte ( <i>chorizo curado de ciervo y salchichón curado de jabalí</i> ), tocino ibérico y quesos “Levasa” de Jaén 1 ( <i>viejo mezcla, semi de oveja y semi de cabra</i> )		15,00 €
Oreja adobada salteada con toque de perezil		11,50 €
Mix de croquetas (cocido, setas y ciervo) (1/2 Ración 6 unid / Ración 12 unid.)	  	7,50 € / 14,00 €
Lomo de cerdo en orza o escabechado en salsa de perdiz		12,50 €

Pan y servicio: 1,00 €/persona

Dirijase a nuestro personal y le informará acerca de aquellos productos presentes en nuestros platos que pueden causar intolerancias o alergias alimentarias. Cumplimos con las normativas vigentes de información alimentaria facilitadas al consumidor. RD 126/2015 de 27 de febrero. Reglamento de UE 1169/2011 de 25 de octubre.










## Para los “peques” y no tan “peques”

Croquetas de jamón (6 unidades)	  	7,50 €
Macarrones con salsa de tomate boloñesa	 	8,00 €
Hamburguesa de cerdo con queso y patatas fritas	 	8,50 €
Lomo de cerdo a la plancha con patatas		9,00 €
Pechuga de pollo empanada con patatas	 	9,00 €

## Nuestra pequeña carta “Snack”

(posibilidad de recoger y llevar a la habitación)










“Hamburguesa Gourmet” con patatas rústicas (pan brioche, tomate laminado, mezcla de lechugas, carne de ciervo, cebolla caramelizada, queso de cabra, queso fundido y fina loncha de tocino Ibérico)	  	12,00 €
Pizza Prosciutto  		
(tomate, mozzarella, jamón york y orégano)		10,00 €
Pizza especial de la Villa “sweet”  		12,00 €
(tomate, mozzarella, cebolla dulce, manzana y queso de cabra)		

Pan y servicio: 1,00 €







Dirijase a nuestro personal y le informará acerca de aquellos productos presentes en nuestros platos que pueden causar intolerancias o alergias alimentarias. Cumplimos con las normativas vigentes de información alimentaria facilitadas al consumidor. RD 126/2015 de 27 de febrero. Reglamento de UE 1169/2011 de 25 de octubre.

## De cuchara

Consomé al jerez o sopa de picadillo	 	6,00 €
Guiso típico de andrajos		8,00 €
Gazpacho o salmorejo (en temporada)	 	8,00 €
Potaje andaluz con verduras, embutidos de pueblo y toque de pimentón agridulce		8,50 €
Callos de ternera guisados al estilo tradicional	 	9,50 €
Judías con perdiz		10,50 €
Migas serranas del pastor con sus “avíos”		12,00 €

## Pescados de río y mar






Trucha Serrana con mantequilla de ajo y perejil acompañada de jamón	 	15,00 €
Tajas de bacalao frito sobre asadillo de tomate casero	 	16,00 €

Pan y servicio: 1,00 €



Dirijase a nuestro personal y le informará acerca de aquellos productos presentes en nuestros platos que pueden causar intolerancias o alergias alimentarias. Cumplimos con las normativas vigentes de información alimentaria facilitadas al consumidor. RD 126/2015 de 27 de febrero. Reglamento de UE 1169/2011 de 25 de octubre.

## Platos principales con fundamento

Plato Serrano. (Huevos fritos con “papas a lo pobre”, chorizo ciervo “en pringue”, morcilla negra en orza)	12,00 €
Manitas de cerdo en salsa 	12,50 €
Carrillada de cerdo al vino 	16,50 €
Rabo de toro estofado 	17,50 €
Caldereta de carne de monte 	18,50 €
Perdiz escabechada 	22,00 €

## A la parrilla

Secreto de cerdo duroc	14,50 €
Solomillo de cerdo con ajillo y perejil	15,50 €

## De la zona

Chuletas de cordero segureño a la parrilla	22,00 €
Pierna de Cordero lechal al horno	25,00 €

**Pan y servicio: 1,00 €**












Dirijase a nuestro personal y le informará acerca de aquellos productos presentes en nuestros platos que pueden causar intolerancias o alergias alimentarias. Cumplimos con las normativas vigentes de información alimentaria facilitadas al consumidor. RD 126/2015 de 27 de febrero. Reglamento de UE 1169/2011 de 25 de octubre.





## De postre

### Postres caseros del día

5,00 €

- Tarta de queso al horno  
- Brownie con crema de chocolate blanco y helado de vainilla   
- Arroz con leche tradicional con azúcar quemada 
- Pan de Calatrava con caramelo   

Profiteroles rellenos de nata con chocolate   5,00 €

Coulant de chocolate negro acompañado de   

helado de vainilla 5,50 €

Nuestro helado Casero de AOVE D.O. Sierra de Cazorla con biscuit de higos    5,00 €

Copa de Helado de sabores  3,50 €

Yogurt natural con miel y nueces   2,50 €

Fruta del tiempo 2,50 €

Pan y servicio: 1,00 €



Dirijase a nuestro personal y le informará acerca de aquellos productos presentes en nuestros platos que pueden causar intolerancias o alergias alimentarias. Cumplimos con las normativas vigentes de información alimentaria facilitadas al consumidor. RD 126/2015 de 27 de febrero. Reglamento de UE 1169/2011 de 25 de octubre