



## MONOGRÁFICOS

# De tascas por Jaén

## Guía para no perderse los mejores sabores

Son santuarios de la palabra, del buen beber y del mejor comer, lugares para el encuentro que sintetizan lo mejor del Jaén antiguo. El barrio de las tascas conforma un conjunto de callejas estrechas y serpenteantes a la sombra de la Catedral, entre las peatonales calles Maestra y Cerón. El llamado Arco del Consuelo acoge la mayor parte de estas tabernas, algunas de ellas abiertas desde finales del siglo XIX. Las hay para todos los gustos: Clásicas y antiguas, sofisticadas y modernas, bulliciosas y tranquilas. Pasen y vean. Disfruten, paladeen y saboreen. Están en Jaén.

### 1 EL GORRIÓN

Todo un clásico. La más antigua de las tascas jiennenses. Está abierta desde 1888. Su interior no ha perdido el sabor añejo de sus orígenes. Decorada con fotografías antiguas, recortes de prensa y cuadros de gran valor artístico y sentimental. Sobre su barra de madera oscura hay tizas blancas para hacer las cuentas, botellas de vino y tablas donde cortar los embutidos que sirven de tapa.

**QUÉ COMER:** Platos fríos en su mayoría. Deliciosos ahumados, embutidos y quesos de prestigio. Exquisito jamón ibérico y lomo de orza en manteca.

**LA MEJOR VISITA:** Es un lugar muy frecuentado a mediodía, a partir de la una de la tarde. Buena animación a la caída de la noche, entre las nueve y las once.

### 2 LA MANCHEGA

Otra de las tascas clásicas del Jaén antiguo. Abre sus puertas al lado del Gorrión y posee dos entradas: una a la calle del Arco del Consuelo y otra a la pequeña y enchinada calle Bernardo López, donde se halla el hostel La Española. Su alargado comedor está decorado con asuntos taurinos y cuadros clásicos. Posee un sótano donde hay dispuestas unas mesas para los clientes que deseen disfrutar de sus generosas raciones.

**QUÉ COMER:** Bocadillos en la barra, tapas de cocina raciones que recuperan lo mejor del recetario tradicional jiennense. Embutidos y salazones. Vinos de la tierra.

**LA MEJOR VISITA:** Es un lugar muy frecuentado a todas horas del día. Más frecuentado a la caída de la noche. Buena animación los fines de semana.



Ilustraciones de  
David Padilla.

### 3 LA BARRA

Una de las tascas más afamadas y más recomendables del Jaén antiguo. Abre sus puertas en la calle Cerón. Un comedor alargado, y paralelo a él, una barra donde Carlos, el dueño, ubica toneles y grifos antiguos. El rossini es la bebida estrella, una mezcla de gaseosas, vinos y licores acompañados de fruta. En las paredes, llenas de antigüedades y reliquias, cuelgan exposiciones temporales de primer nivel.

**QUÉ COMER:** Deliciosa cocina tradicional representada por las migas con avíos, los callos, el rabo de toro o los jugosos revueltos. Bodega de primer nivel.

**LA MEJOR VISITA:** Abre a partir del jueves por la noche. Viernes y sábado a la noche muy animado. Punto de partida previo para una salida de pubs.

### 5 LA ESPADAÑA

Ocupa una de las casonas señoriales del barrio viejo de Jaén, en una pequeña calle peatonal. Una barra precede a un extraordinario patio interior de tres alturas sostenido por columnas y galerías. Posee diferentes salones y comedores. En la calle Maestra está el mesón La Viña, también de los mismos dueños, y en el Arco del Consuelo acaba de abrir sus puertas otro nuevo local que evoca la tipología de la tasca tradicional.

**QUÉ COMER:** Posee carta de raciones y carta de comedor. Sea cual sea la opción elegida disfrute de excelente revueltos, carnes y pescados. Buena bodega.

**LA MEJOR VISITA:** Es una de las tabernas-restaurantes más grandes de la zona. Posee grandes espacios por lo que cualquier momento es bueno.

### 7 LOS AMIGOS

Otro de los santuarios clásicos del barrio. Pequeño y recogido, frente a El Tostón y al lado de La Manchega. Son famosos sus bocadillos con los que reponer fuerzas a cualquier hora del día. Es una de las primeras tascas que abre sus puertas a mediodía y una de las últimas en cerrar, lo que representa una garantía para madrugadores y trasnochadores que deseen picar algo a deshoras.

**QUÉ COMER:** Además de sus clásicos bocadillos fríos y calientes son recomendables sus raciones de calamares, frituras de pescado, flamenquines y revueltos.

**LA MEJOR VISITA:** Abierto todos los días. Lugar de una clientela fiel que toma la primera o la última cerveza en torno a su barra.

### 4 ALCOCER

Situado en uno de los extremos de la calle Arco del Consuelo, próximo a El Gorrión. Una de las tascas más pequeñas del barrio, pero de las más queridas. Barra de madera y paredes de pizarra. Algunos cuadros de pintores clásicos y fotografías de temática jiennense. La cocina es uno de sus puntos fuertes. Exquisitas raciones calientes todas ellas expuestas en una pizarra donde con tiza están escritas las especialidades.

**QUÉ COMER:** Bocadillos de tortillas de espárragos y gambas, lomos a la plancha y beicon. Revueltos de setas y espárragos y los mejores flamenquines.

**LA MEJOR VISITA:** Muy visitada a mediodía y a la caída de la noche. Conviene llegar pronto para tomar asiento junto a la barra o al lado de sus mesas altas.

### 6 EL TOSTÓN

Situado en la calle Bernardo López, frente a una de las puertas que da entrada a la tasca de La Manchega. Es una mezcla de tasca y mesón, con un gran comedor donde es recomendable tomar asiento para degustar sus bien preparadas raciones. Decoración rústica para un local apreciado por los amantes de la cocina tradicional. Bullicioso y concurrido, ideal para familias y grupos de amigos.

**QUÉ COMER:** Raciones caseras. Flamenquines, berenjenas con miel de caña y solomillos trinchados con salsas.

**LA MEJOR VISITA:** Primera estación en una tentadora peregrinación por las tascas. Animada a mediodía y a la caída de la noche, sobre todo en fin de semana.

### 8 LA CATEDRAL

Es una de las pocas tabernas del barrio viejo que dispone de terraza con la llegada del buen tiempo. Está situada frente a la Espadaña, en la pequeña plazoleta paralela a la calle Campanas, a la sombra de una de las grandes torres del templo catedralicio. Local pequeño, hace esquina y está abierto a dos calles. En su interior decoración típica de una taberna clásica. Famosa por su buena y cuidada cocina, de toques muy populares.

**QUÉ COMER:** Ensaladas, flamenquines, carnes y frituras de pescado. Carta de vinos tradicionales y de la tierra.

**LA MEJOR VISITA:** Un local abierto a todas horas, pero concurrido principalmente los fines de semana a la caída de la noche.

## 9 OTRAS PISTAS

Las calles Maestra, Cerón y Arco del Consuelo están salpicadas de tascas, restaurantes y cafeterías. Son lugares que complementan la visita por el corazón antiguo y monumental de Jaén.

La **cafetería Montana** está en la calle Cerón. Es el lugar ideal para el desayuno. Son famosos sus churros. A mediodía el cliente puede elegir la tapa de un largo listado de succulentas propuestas. La **cafetería Manila**, situada en la calle Maestra es un clásico de Jaén. Su apuesta son los desayunos y la terraza donde es posible disfrutar de una agradable tertulia a media mañana.

En la calle Maestra abre sus puertas también la **Peña Flamenca**. Su interior es un lugar de reunión para los amantes del cante del sur. Junto a ella está la cafetería y **restaurante Da-**

**rymelia**. Es recomendable su terraza en las noches de verano. La **cafetería Colombia 50** está a la entrada de la calle Cerón por la calle Álamos y la plaza de San Francisco. Es una de las cafeterías más conocidas y concurridas del barrio viejo. Su terraza es lugar de cita a cualquier hora del día. Deliciosos cafés, granizados y postres.

El **Café del Consuelo** está en la calle del mismo nombre, frente a El Gorrión y La Manchega. Café de media tarde y lugar de copas a la caída de la noche, es moderno, cosmopolita y joven.

No lejos del barrio de la Catedral está la **plaza del Pósito** donde abren dos bares tradicionales cuyas terrazas son un obligado punto de encuentro para los jiennenses y los foráneos. Más abajo se halla la **plaza de Deán Mazas** donde otra terraza invita al encuentro y la tertulia.

