

## RESTAURANTE “ERMITA MADRE DE DIOS”

Ermita Madre de Dios nace en Úbeda sobre las ruinas de su edificio del S. XV, reconstruido e inaugurado en 2020.

El complejo de 12.000 m2 es un espacio con carácter propio, único, embriagador, deslumbrante, acogedor y, a la vez, sobrecogedor. Un lugar de excepción que acuna patrimonio, espacios musealizados, historia, cultura, gastronomía típica de Jaén y cocina de autor fusionada con los AOVes autóctonos.

Visitarla creará experiencias gastronómicas, sensoriales y visuales.

Dispone de aparcamiento propio y ofrece a sus clientes amplios espacios y salas privadas en un entorno monumental único en la ciudad de Úbeda, Patrimonio de la Humanidad desde 2003.

Camino Madre de Dios – Ermita Madre de Dios  
23400 Úbeda (Jaén)

654 585 725

[gerencia@ermitamadrededios.com](mailto:gerencia@ermitamadrededios.com)

<https://ermitamadrededios.com>

## RESTAURANTE “ERMITA MADRE DE DIOS” ÚBEDA (JAÉN)

### VI JORNADAS GASTRONÓMICAS DEGUSTA JAÉN 2025

Del **7** al **23** de **MARZO** de **2025**



Degusta  
Jaén®

RESTAURANTES PARTICIPANTES:

[www.degustajaen.com/jornadasgastronomicas](http://www.degustajaen.com/jornadasgastronomicas)





*Recepción*

**VERMUT**

\*\*\*

**DEGUSTACIÓN DE AOVE'S**

*Entrantes*

**SURTIDO DE EMBUTIDOS DE CAZA Y QUESOS, CON REGAÑAS DE PIMENTÓN**

\*\*\*

**PATÉ DE PERDIZ CON JALEA DE ACEITE Y REGAÑAS DE OCHIO**

\*\*\*

**PAN BRIOCHE RELLENO DE CREMA DE QUESO DE CABRA Y CHORIZO PICANTE**

\*\*\*

**COULANT TRUFADO DE ESPARRAGOS CONFITADOS EN ACEITE**

\*\*\*

**RISOTTO DE CARETA Y MANITAS DE CERDO CON  
NUBE DE QUESO CURADO DE OVEJA**

*Plato principal (a elegir)*

**TIMBAL DE TRUCHA AHUMADA Y BERENJENAS  
CON BECHAMEL DE HIERBABUENA**

\*\*\*

**VOLCÁN DE RAGUT DE CIERVO EN PASTA BRICK  
CON CREMA DE PATATAS ESPECIAL**

\*\*\*

**LOMO DE GAMO MACERADO CON PIMENTÓN  
AHUMADO Y PATATAS A LO POBRE**

*Postre*

**FALSA ACEITUNA CON CREMA DE CHOCOLATE,  
TORRIJA AL HORNO Y HELADO DE MIEL**

*Licor*

**CHUPITO**

**Productos/productores Degusta Jaén utilizados:**

VERMUT/LOA O PATATÁN

AOVE'S PICUAL, ARBEQUINA Y ROYAL /CASTILLO DE CANENA

SALCHICHÓN DE CIERVO Y CHORIZO DE GAMO/ARTEMONTE,

QUESO VIEJO MEZCLA/LEVASA,

QUESO CURADO DE CABRA(PREMIADO)/QUESOS SIERRA SUR,

REGAÑAS AL PIMENTÓN/PAN DE OLIVO

PATÉ DE PERDIZ/REAL CAROLINA,

MERMELADA DE ACEITE/PRODOLIVO,

\*REGAÑAS DE OCHÍO

\*PAN BRIOCHE,

CREMA DE QUESO DE CABRA/QUESOS Y BESOS,

CHORIZO PICANTE/EMBUTIDOS GÓMEZ

ESPÁRRAGOS/MATA,

\*ACEITE DE TRUFA

CARETA Y MANITAS CONFITADAS/LAS INFANTAS,

QUESO CURADO/LEVASA,

\*ARROZ

TRUCHA AHUMADA/PEZ Y PER

RAGUT DE CIERVO/ARTEMONTE

LOMO DE GAMO/ARTEMONTE

CREMA DE CHOCOLATE/PRADOLIVO,

MIEL/HISPAMIEL,

LECHE FRESCA/LEVASA

LICOR DE CAFÉ, MIEL O DE HIERBAS/RISKA

*\*Productos no Degusta Jaén*

*El Menú Degusta Jaén incluye una bebida (Vermut de recepción) y una copa de vino ofrecida por la Diputación de Jaén*

**49,90 €**