



DEL 27 DE FEBRERO

AL 8 DE MARZO

2026

jornadas gastronómicas en el renacimiento ÚBEDA

Entrantes

Rinran de bacalao con pulpo frito y polvo de aceituna negra

Rollito de pasta relleno de escabeche de perdiz y salsa de mostaza antigua

Tosta brioche con lomo de orza y base de crema de pimiento caramelizado

Risotto de espárragos y setas con nube de parmesano

Falso ochio de rabo de toro con crema fría de piparra y encurtidos

Primer plato

Trucha en escabeche con verduras y chalotas al Pedro Ximénez

Segundo plato

Ragout de ciervo en su salsa sobre rósti de patata

Postre

Virolo sobre espejo de crema de vainilla, helado de miel
de caña y virutas de chocolate blanco

AOVES



PRECIO: 40€
(IVA INCLUIDO)
(BEBIDA NO INCLUIDA)



RESERVAS EN:
654585725

WWW.ERMITAMADREDEDIOS.COM
(RESERVA ON LINE)

Camino Madre de Dios s/n - Úbeda (Jaén)



SERVICIO DE TRANSPORTE
IDA Y VUELTA GRATUITO
(BAJO RESERVA Y DISPONIBILIDAD)

*Menú sujeto a disponibilidad, si no es
reservado con antelación. Sólo se sirve
en mesas completas con el mismo menú.