



MENÚ Sacrum

ENTRANTES

Cuenco de consomé casero al Jerez

Terrina de foie micuit caramelizada, queso de cabra y manzana con mermelada de violetas

Tablas de lomo de pobre, cecina y quesos de Jaén con confituras de temporada y piquitos de ochio

Surtido de croquetas de gambón y cecina

Alcachofa rellena de camarón rojo con salsa americana de su propio coral

PRIMER PLATO

Pulpo al horno con aceite ahumado, ajoatao y pimentón de la Vera

SEGUNDO PLATO

(A ELEGIR)

Bacalao confitado con salsa purrusalda y crujiente de puerro

ó

Dorada a la plancha con cous cous de verduras y salsa yogurt (+5,00€)

ó

Presa ibérica de bellota con patata al horno y crema de boniato

ó

Jarrete de cordero Segureño al horno con puré de patata especiada

ó

Entrecot a la parrilla con patatas gajo y pimientos de Padrón (+7,00€)

POSTRE

(A ELEGIR)

Torrija caramelizada con crema inglesa y helado de dulce de leche

ó

Buñuelos de chocolate con helado de violetas y algodón de feria

BODEGA

(2 CONSUMICIONES INCLUIDAS)

Cervezas, refrescos, agua mineral

Vino blanco y vino tinto

PRECIO: 54,90€

(IVA INCLUIDO)

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 mesas completas con el mismo menú.

*Algún plato podrá variar en base a la temporalidad del producto.

