

## RESTAURANTE ANTIQUE

EN PLENO CENTRO HISTÓRICO DE LA LOCALIDAD DE ÚBEDA SE ENCUENTRA EL RESTAURANTE ANTIQUE, DONDE SE PODRÁ DISFRUTAR DE UNA OFERTA GASTRONÓMICA DE MODA BASADA EN LA COCINA LOCAL CON TOQUES PROPIOS Y ELABORADA CON PRODUCTOS DE LA TIERRA, DONDE SUS GRANDES ACEITES DE OLIVA JUEGAN UN PAPEL IMPORTANTE COMO PROTAGONISTAS Y TODO ELLO EN UN AMBIENTE ACOGEDOR Y EXCLUSIVO. ESTE RESTAURANTE SE ENCUENTRA UBICADO EN UN EDIFICIO CON ENCANTO POR SU SINGULAR FACHADA DE LADRILLO ROJO Y UNA DECORACIÓN CON ELEMENTOS MODERNOS MEZCLADOS CON PIEDRA ANTIGUA.

*Calle Real, 25 Úbeda 23400 (Jaén)*

TELEFONO 953757618

[www.restauranteantique.es](http://www.restauranteantique.es)



## NUESTRAS INSTALACIONES



## MENÚ

*Degustación de Aceites Tempranos Jaén Selección*

*Buñuelo de Morcilla en Caldera de Úbeda*

*Aceituna Gordal Rellena*

*Ensalada de trucha ahumada con emulsión de mango y miel*

*Ravioli de rabo de toro con emulsión de pistacho y trufa*

*Corvina con espárragos blancos de Sierra Mágina a la Vainilla*

*Cordero lechal asado con su jugo*

*Postre*

*Bizcocho de aceite Picual y azafrán con crema de queso de cabra*

*Bebidas*

*Copa de vino de Bodegas Marcelino Serrano*

### *Buñuelo de Morcilla en caldera de Úbeda*



**Productos Degusta Jaén utilizados:**

Morcilla de Carnes J. Madrid de Úbeda [www.carnesjmadrid.com](http://www.carnesjmadrid.com)

### *Aceituna Gordal Rellena*

**Productos Degusta Jaén utilizados:**

Aceituna Gordal de Aceitunera Jiennense de Jaén <https://aceitunerajiennense.com>

## *Ensalada de Trucha ahumada con Emulsión de Mango y Miel*



### **Productos Degusta Jaén utilizados:**

Miel de Hispamiel de Andújar

<https://hispamielbio.com>

*Ravioli de Rabo de Toro con Emulsión de Pistacho y Trufa*



**Productos Degusta Jaén utilizados:**

Pistachos de Freiduría Marteña de Martos <https://www.freiduria.com>

## *Corvina con Espárragos Blancos de Sierra Mágina a la Vainilla*

*Úbeda, tierra con tradición de sabrosos guisos de larga cocción.  
Se nos ocurrió este divertido plato para disfrutar de antiguos sabores  
acompañados de aromas de la tierra.*

### **Productos Degusta Jaén utilizados:**

Espárragos blancos de Congana de Bedmar [www.conservascongana.com](http://www.conservascongana.com)

## *Cordero Lechal Asado con su Jugo*

*Si hay alguna carne que distingue a la provincia de Jaén es  
su Cordero segureño, con su inigualable sabor.*

### **Productos Degusta Jaén utilizados:**

Cordero de Carnes J. Madrid de Úbeda [www.carnesjmadrid.com](http://www.carnesjmadrid.com)

## *Bizcocho de Aceite Picual y Azafrán con Crema de Queso de Cabra*



### **Productos Degusta Jaén utilizados:**

Queso de Cabra de Quesos Cumbres del Segura de Santiago Pontones

<http://www.cumbresdelsegura.com>

## *Bebidas*

### **Bebidas Degusta Jaén:**

Vino de Marcelino Serrano de Alcalá la Real (*IGP Vinos de la tierra Sierra Sur de Jaén*)

<https://marcelinoserrano.com>

*La información sobre alérgenos se puede consultar a los empleados del restaurante.*

**Precio menú: 36 euros IVA incluido**