

RESTAURANTE "CIBUS RENACIMIENTO CULINARIO"

Cocina con nombre propio, José Santiago crea cada plato con mimo y entusiasmo, con producto fresco y de calidad.

Conoce Cibus a través de nuestro menú degustación elaborado con el mejor AOVE del mundo y acompañados de selectos vinos y cervezas.

Plaza Primero de Mayo. 23400 Úbeda (Jaén)

641148246

cibus.ubeda@gmail.com

**RESTAURANTE "CIBUS RENACIMIENTO CULINARIO"
ÚBEDA (JAÉN)**

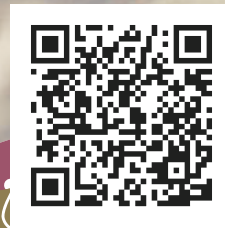
IV JORNADAS GASTRONÓMICAS DEGUSTA JAÉN 2023

Del 1 al 19 de marzo de 2023

 Degusta
Jaén®

RESTAURANTES PARTICIPANTES:

www.degustajaen.com/jornadsgastronomicas





DEGUSTACIÓN DE AOVE MELGAREJO

* * *

BERENJENAS CON MIEL DIFERENTES

* * *

TARTAR DE SALCHICHÓN

* * *

GUISO DE GARBANZOS Y HONGOS

* * *

PRESA, AJOATAO AHUMADO Y TERIYAKI

* * *

PAN, ACEITE Y CHOCOLATE

* * *

1 COPA DE VINO MARCELINO SERRANO ETIQUETA NEGRA

Productores Degusta Jaén

MELGAREJO DE PEGALAJAR

APISIERRA DE POZO ALCÓN

CONGANA DE BEDMAR

PAN CAZORLA DE CAZORLA

MARCELINO SERRANO ETIQUETA NEGRA DE ALCALÁ LA REAL

FREIDURÍA MARTEÑA DE MARTOS

QUESOS Y BESOS DE GUARROMÁN

ARTEMONTE DE ALDEAQUEMADA

SUMMUN DEL SUR DE JAÉN

ARTECHOC DE BAEZA

HISPAMIEL DE ANDÚJAR

BODEGAS CAMPOAMENO DE FRAILES

*Copa de vino de Jaén y plato de embutidos y queso de Degusta Jaén,
cortesía de 10º Aniversario Degusta Jaén*

40 €