

RESTAURANTE "ANTIQUE"

El restaurante ANTIQUE está ubicado en pleno corazón del casco histórico de Úbeda, ciudad nombrada por la UNESCO "Patrimonio Cultural de la Humanidad" junto con Baeza, gracias a la calidad y buena conservación de sus numerosos edificios renacentistas.

Cuidada cocina tradicional evolutiva tanto en sus platos como en sus tapas, elaborada con productos de temporada. Todo ello con una marcada tendencia de calidad en un ambiente acogedor y exclusivo.

Destacamos el equipo de cocina quien con habilidad y maestría proporciona a sus platos una combinación de alta calidad en productos así como de sabores y presentaciones más variadas, con el único fin de satisfacer y sorprender hasta los paladares más exquisitos.

Calle Real, 25

953 757 618

restaurantantique@gmail.com

www.restaurantantique.es

RESTAURANTE "ANTIQUE" ÚBEDA (JAÉN)

VII JORNADAS GASTRONÓMICAS DEGUSTA JAÉN 2026

Del **26** de FEBRERO al **22** de MARZO de **2026**

Degusta
Jaén®

RESTAURANTES PARTICIPANTES:

www.degustajaen.com/jornadsgastronomicas





DEGUSTACIÓN DE ACEITE PICUAL TEMPRANO

* * *

**PAN DE HORNO DE LEÑA TOSTADO, AJO,
ALBAHACA Y ACEITE ARBEQUINO**

* * *

**HUMMUS DE GARBANZOS TOSTADOS Y
BASTONES DE VERDURAS ENCURTIDAS**

* * *

**PERDIZ EN ESCABECHE CON NOTAS CÍTRICAS,
ENSALADITA DE PIMIENTOS ROJOS ASADOS DE LA
HUERTA DE SAN LORENZO Y CEBOLLETA FRESCA**

* * *

**CROQUETAS CREMOSAS DE JAMÓN COCIDO
CON ALIOLI DE PIMENTÓN DULCE**

* * *

**LANGOSTINOS CROCANTES, SALSA THAI PICANTE
DE CACAHUETE Y CHIPS DE PATATA**

* * *

**ARROZ MELOSO DE CABRITO, ALCACHOFAS
CONFITADAS Y ESPÁRRAGOS VERDES**

* * *

**LOMO DE BACALAO CONFITADO, PISTO DE
NUESTRA HUERTA Y HABITAS**

* * *

**VIROLO DE BAEZA TEMPLADO, CREMA DE MAIZ Y CHILLI,
HELADO DE ACEITE TEMPRANO Y SHICHIMI TOGARASI**

* * *

LICOR RON MIEL Y TRUFA DE CHOCOLATE

* * *

AGUA SIERRA DE CAZORLA

Productos/productores Degusta Jaén utilizados:

AOVE CASTILLO DE CANENA
AOVE PUERTAS DE LAS VILLAS
CABRITO DE CÁRNICAS J. CHICA
PERDIZ DE CARNICERÍA J. MADRID MUÑOZ E HIJOS
LANGOTINOS DE MARISCOS CASTELLAR
HABITAS PRODUCTOS MATA
VIROLO DE PASTELERÍA VIROLO
CHOCOLATE APISIERRA
JAMÓN COCIDO TITOS BOLIVAR
GARBANZOS TOSTADOS DE FREIDURÍA MARTEÑA
CACAHUETE PRODUCTOS URBANO
PIMENTÓN LA CASA DE DURÁN
AJOS GALLARDO
LICORES RISKLA
AGUA SIERRA DE CAZORLA

*El Menú Degusta Jaén incluye una bebida,
una copa de vino ofrecida por la Diputación de Jaén
y un abridor Degusta Jaén*

Vinos ofrecidos por cortesía de la Diputación de Jaén

Marqués de Campoameno de Bodegas Campoameno, de Frailes. Entredicho Apañado de Vinos Bio Pedro Olivares, de La Puerta de Segura. Tinto Cosecha de Casería los Alfarges, de Arbuniel. Marcelino Serrano Etiqueta Roja de Viñedos y Bodegas Marcelino Serrano, de Alcalá la Real. Torre de Hamdón de S.C.A. Ntra. Sra. de la Misericordia, de Torreperogil. Malaostia de Bodegas Cefrián, de Jamilena. Vino Tinto Envejecido A de Armonía de Vinos y Bodegas Viñas Tintas Capellanías, de Andújar. Tío Bandido de Bodegas TNT, de Valdepeñas de Jaén. Vino Blanco de Bodegas Herruzo, de Lopera.

44,5 €