

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 1 de mayo. Úbeda (Jaén)

641 148 246

admin@restaurantecibus.com

Web: www.restaurantecibus.com


Jaén
PARAÍSO INTERIOR

RESTAURANTE "CIBUS RENACIMIENTO CULINARIO" 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/jornadasgastronomicas




DIPUTACIÓN
DE JAÉN

www.dipujaen.es



AOVE / PAN / ACEITUNAS / JAMÓN / TOMILLO

* * *

MANDARINA / BRANDADA / ENCURTIDO

* * *

CEBOLLA / AJO / MIEL / HIERBABUENA

* * *

CASTAÑAS / HONGOS / HUEVO

* * *

SETAS / COLÁGENO / TRUFA

* * *

CACAO / AOVE

Productos/productores Degusta Jaén utilizados:

AOVE MELGAREJO

PAN PANCENCIA

ACEITUNAS ACEITUNERA JIENNENSE

BACALAO MARISCOS CASTELLAR

JAMÓN CARNICERÍA J. MADRID MUÑOZ E HIJOS

AJOS GALLARDO

MIEL APISIERRA

*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.

50 €