

RESTAURANTE “ERMITA MADRE DE DIOS”

Ermita Madre de Dios nace en Úbeda sobre las ruinas de su edificio del S. XV, reconstruido e inaugurado en 2020.

El complejo de 12.000 m² es un espacio con carácter propio, único, embriagador, deslumbrante, acogedor y, a la vez, sobrecogedor. Un lugar de excepción que acuna patrimonio, espacios musealizados, historia, cultura, gastronomía típica de Jaén y cocina de autor fusionada con los AOVes autóctonos.

Visitarla creará experiencias gastronómicas, sensoriales y visuales.

Dispone de aparcamiento propio y ofrece a sus clientes amplios espacios y salas privadas en un entorno monumental único en la ciudad de Úbeda, Patrimonio de la Humanidad desde 2003.

Camino Madre de Dios – Ermita Madre de Dios
23400 Úbeda (Jaén)

654 585 725

gerencia@ermitamadrededios.com

<https://ermitamadrededios.com>

RESTAURANTE “ERMITA MADRE DE DIOS” 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





Recepción

VERMUT PAPTÁN

Menú degustación

ALBÓNDIGA DE CIERVO ESTOFADO

* * *

VASITO DE MASA, RELLENO DE PERDIZ ESCABECHADA Y GAMBAS

* * *

CROQUETA CREMOSA DE TRUCHA AHUMADA CON SU PROPIO VELO

* * *

SAQUITOS DE ANDRAJOS DE MARISCO

SOLOMILLO DE ORZA EXPRESS CON ACEITE AMONTILLADO, HUEVITOS DE CODORNIZ Y CREMOSO DE PATATAS

* * *

BACALAO CONFITADO A BAJA TEMPERATURA CON AOVE PICUAL Y PUCHERO DE MANITAS CONFITADAS

* * *

CORDERO ESTOFADO CON PURÉ DE BONIATO Y PISTACHOS

Postre

PASTEL DE MANZANA Y QUESO CURADO DE OVEJA CON FRUTOS SECOS BAÑADOS EN MIEL

Productos/productores Degusta Jaén utilizados:

CIERVO Y PERDIZ ARTEMONTE

TRUCHA PEZ Y PER

MARISCOS CASTELLAR

ACEITE CASTILLO DE CANENA

MANITAS EMBUTIDOS LAS INFANTAS

CORDERO SUMMUN DEL SUR

PISTACHOS EL TIO SALAO

QUESO LEVASA

MIEL HISPAMIEL

*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 Alfarjes, 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.

44,90€