DEL 27 DE ENERO
AL 2 DE ABRIL
2023

XXII edición



jornadas gastronómicas en el renacimiento.

ÚBEDA

EDITA: Ayuntamiento de Úbeda
Concejalía de Turismo y Patrimonio Mundial
Antiguas Carnicerías, Plaza de Andalucía 5, 23400 Úbeda
T. 953 750 138 / 953 750 440, ext 2.
promocion@ayuntamientodeubeda.com

www.turismodeubeda.com

DISEÑO: Cabello x Mure
www.cabelloxmure.com

FOTOGRAFÍA: Balta fotógrafo
www.baltafotografo.com



RENACIMIENTO,

CUANDO LA COCINA SE CONVIRTIÓ EN ARTE



BLOG "GASTRONOMÍA EN EL RENACIMIENTO"

Es un **punto de comunicación y encuentro** sobre las novedades, menús, recetas, promociones, entrevistas y artículos de gastronomía de todos los restaurantes participantes en las jornadas gastronómicas de nuestra ciudad.

gastronomiarenacimiento.wordpress.com

SORTEO

Está destinado a todas aquellas personas que disfruten del menú degustación y rellenen la Encuesta de Satisfacción en los restaurantes que participan en estas jornadas. **Se sorteará una cesta con una botella de cada uno de los Aceites Oficiales que participan en esta edición.**





CATAS DE ACEITE GRATUITAS

Con el fin de contribuir a difundir el valor de los aceites de oliva vírgen extra de mayor calidad, tanto entre los restaurantes como entre los consumidores, durante la XXI Edición de las Jornadas Gastronómicas en el Renacimiento de Úbeda 2023, se celebrarán de manera gratuita las Catas de los Aceites Oficiales de las Jornadas en el Centro de Interpretación "Olivar y Aceite".

CUÁNDO:

08 de Febrero a las 19:30 h.
15 de Febrero a las 19:30 h.
22 de Febrero a las 19:30 h.

OLIVAR y ACEITE
CENTRO DE INTERPRETACIÓN
GRUPPO PIERALISI

DÓNDE:

CENTRO DE INTERPRETACIÓN "OLIVAR Y ACEITE"
Casa de la Tercia
Corredera de San Fernando 32, 23400 Úbeda
info@centrodeolivaryaceite.com
Inscripción hasta completar aforo T. 953 755 889

www.centrodeolivaryaceite.com





recetas



RESTAURANTE PARADOR ÚBEDA

DEL 27 DE ENERO AL 5 DE FEBRERO

PARADORES

Precio menú. 38€
IVA incluido · Bebida no incluida

Plaza Vázquez de Molina, s/n.
Tel.:953 750 345
ubeda@parador.es

www.parador.es/es/paradores/parador-de-ubeda

RECETA

PRESA DE CERDO IBÉRICO CONFITADA, MOJI DE BERENJENAS Y QUESO DE JAÉN

INGREDIENTES

PRESA DE CERDO IBÉRICO CONFITADA:

· Presa de cerdo 640 grs · Sal fina y AOVE c/s
· Ajo diente y pimienta en grano 4 de cada
· Cardamomo, laurel y anis estrellado 1 de cada
· Tomillo fresco ¼ ramillete · Canela en rama ½ rama

MOJI DE BERENJENAS:

· Berenjenas 6 uds· AOVE 100 ml
· Un diente de ajo · Huevo entero 3 uds
· Pan rallado 50 g
· Queso de oveja rallado 25 g
· Sal fina, agua, curry y miel de flores c/s

QUESO DE JAÉN:

· Cebolla seca y puerro 100 grs de cada
· Un diente de ajo · AOVE 50 ml
· Nata del 12% 250 ml
· Queso suave de oveja 100 g
· Sal fina y pimienta blanca c/s



Presa de cerdo ibérico confitada, moji de berenjenas y queso de Jaén

ELABORACIÓN

PRESA DE CERDO IBÉRICO CONFITADA:
Introducir la presa en una bolsa de vacío junto a todos los ingredientes y cocinar 5 horas a 65 grados en horno mixto.

Sellar con aceite fuerte para que quede la presa de un color apetecible y jugosa por el centro.

MOJI DE BERENJENAS:
Pelar las berenjenas y cocer solo la carne. Añadir el AOVE en un rondón y sofreír la carne de las berenjenas más el ajo cortado en brunoise fino. Añadir el pan, el queso, el curry y la miel y dejar reducir 2 minutos.

Batir los huevos y añadir a la mezcla anterior.

Hornear a 170 grados durante 15-20 minutos dependiendo del grosor de la mezcla.

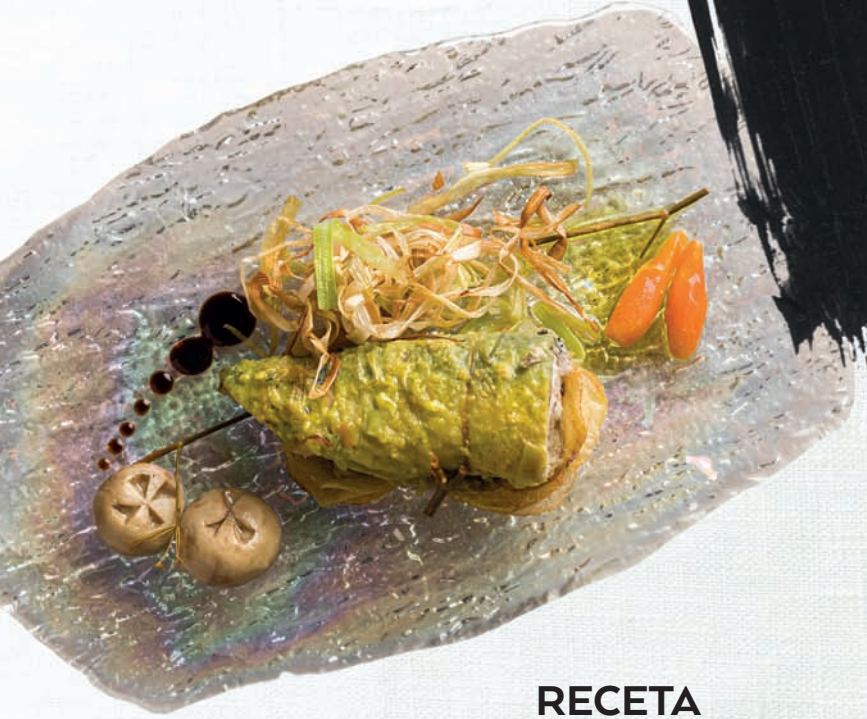
QUESO DE JAÉN:
En una rondón añadir las verduras con el AOVE previamente calentado y freír hasta que levanta la caramelización. Después se añade el líquido y el queso y se deja cocer a fuego mínimo durante 10 minutos.

Poner a punto de sal y triturar en la Thermomix durante 3 minutos a velocidad 10.

ACEITES COLABORADORES
GLORIAE

gloriae
ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA ECOLÓGICO





RESTAURANTE LA IMPRENTA

DEL 3 AL 12 FEBRERO

Precio menú. 38€
IVA incluido · Bebida no incluida

Plaza Dr. Quesada, 1 Bajo.
Tel.: 953 755 500 / 650 375 000
restaurantelaimprenta@gmail.com

www.restaurantelaimprenta.es

RECETA

CABALLA RELLENA DE PAPADA IBÉRICA Y CHAMPIÑONES EN ESCABECHE DE HINOJO

INGREDIENTES

- Caballa
- Papada ibérica
- Champiñones
- Ajo
- Cebolla
- Puerro
- Zanahoria
- Hinojo
- Comino
- Azafrán
- Harina
- Manzanilla
- Vinagre de Jeréz



Caballa rellena de papada ibérica y champiñones en escabeche de hinojo

ELABORACIÓN

CABALLA:
Limpiamos la caballa, la abrimos en mariposa y reservamos.

Rehogamos la cebolla, el puerro, el champiñón y la papada. Salpimentamos y añadimos comino, un poquito de harina y un chorreón de manzanilla. A continuación rellenamos la caballa con el sofrito, enharinamos y freímos en aceite de oliva . Reservamos.

ESCABECHE:
Rehogamos la cebolla, el ajo y la zanahoria. Salpimentamos y añadimos hinojo y azafrán . A continuación ligamos con un poquito de harina , agua y vinagre de Jeréz. Lo dejamos hervir durante unos minutos.

Cubrimos la caballa rellena con el escabeche caliente y lo dejamos enfriar en la nevera durante 6 horas.

Por último, atemperamos la caballa y se emplata.

ACEITE COLABORADOR
ACEITE PAGOS DEL TORAL Y ACEITE CANALLA





RESTAURANTE ERMITA MADRE DE DIOS

10 AL 19 DE FEBRERO

ERMITA
MADRE DE DIOS
RESTAURANTE & EVENTOS

Precio menú. 38€
IVA incluido · Bebida no incluida

Camino Madre de Dios s/n
Tel. 654 585 725
gerencia@ermitamadrededios.com

www.ermitamadrededios.com

RECETA

TACO DE BACALAO CONFITADO SOBRE GUISO DE MANITAS DE CERDO Y CRUJIENTE DE PUERRO

INGREDIENTES

TACO DE BACALAO:
· Bacalao 180 gr
· AOVE Melgarejo c/s

GUISO DE MANITAS DE CERDO:
· Manitas deshuesadas 500 g · Ajo 2 dientes
· AOVE Ñ Organic c/s · Cebolla 2 ud
· Pimientos verdes 2 ud
· Tomate triturado 400 g
· Vino blanco c/s · Caldo de ternera c/s
· Pulpa de pimiento choricero c/s · Tomillo 2 g
· Pimentón de La Vera picante c/s
· Sal y pimienta c/s · Laurel 2 hojas

CRUJIENTE DE PUERRO:
· Puerro 1ud · Harina c/s
· AOVE Melgarejo c/s



Taco de bacalao confitado sobre guiso de manitas de cerdo y crujiente de puerro

ELABORACIÓN

TACO DE BACALAO:
Comenzamos limpiando y racionando el bacalao para, posteriormente, confitarlo en AOVE Melgarejo a baja temperatura durante 5 min. aproximadamente.

Lo reservamos.

GUISO DE MANITAS DE CERDO:
Sumergimos las manitas de cerdo en agua y vinagre frías para quitarle las impurezas.

Las escurrimos y cocemos en agua, sal, pimienta en grano y laurel. Duración: 4 horas (en olla express 45 min.) hasta que estén blandas.

Volvemos a escurrirlas, las deshuesamos, troceamos y reservamos.

Rehogamos en AOVE Ñ Organic el ajo, la cebolla y el pimiento verde. Salpimentamos. Cuando esté bien pochado, añadimos el pimentón picante y el vino blanco hasta que reduzca.

Añadimos el tomate triturado y sofreímos.

Incorporamos las manitas y rehogamos. Agregamos el caldo de ternera, la pulpa de pimiento choricero y tomillo al gusto. Dejamos cocer 25 min aproximadamente para que la gelatina de las manitas espese la salsa.

CRUJIENTE DE PUERRO:
Cortamos el puerro en finas tiras, lo sumergimos 2 horas en agua fría, escurrimos y enharinamos para freírlo en AOVE Melgarejo.

Absorbemos el aceite sobrante con papel y reservamos.

PRESENTACIÓN:
Preparamos una base del guiso de manitas de cerdo en el centro del plato, dejando sobre ella el bacalao.

Sobre el bacalao presentamos el crujiente de puerro.

ACEITE COLABORADOR
Ñ ORGANIC OLIVE · ACEITE MELGAREJO

ñ | organic

Melgarejo, extra virgin.





RESTAURANTE ÁBSIDE

(HOTEL PALACIO DE ÚBEDA)

DEL 17 AL 26 DE FEBRERO

EL ĀBSIDE
RESTAURANTE

Precio menú. 38€

IVA incluido · Bebida no incluida

Hotel Palacio de Úbeda
Juan Pasquau, 4
Tel.: 953 810 973
reservas@palaciodeubeda.com

www.palaciodeubeda.com

RECETA

PIERNA DE CABRITO LECHAL SEGUREÑO ASADA AL HORNO AROMATIZADA CON TOMILLO CON OREJONES Y MIEL DE ROMERO

- 1 Pierna de cabrito
- 2 Dientes de ajo
- 1 Hoja de laurel
- 1 Pimiento verde
- ½ Cebolla
- 1 Tomate
- Salpimienta
- Tomillo
- Romero
- ½ Vaso de vino blanco
- 1 dl de miel de romero



Pierna de cabrito lechal segureño asada al horno

aromatizada con tomillo con orejones y miel de romero

ELABORACIÓN

Comenzamos salpimentando la pierna de cordero. Luego, añadimos todas las verduras, menos la miel, que se añade al final del asado.

Añadimos unos orejones de guarnición.

Por último, ponemos todo al horno a 180º una hora aproximadamente.

ACEITE COLABORADOR
OLEO RINCÓN

OLEO RINCÓN
Aceite de Oliva Virgen Extra
ECOLÓGICO





RESTAURANTE LA CULTURAL

DEL 24 DE FEBRERO AL 5 DE MARZO

lacultural

Precio menú. 38€
IVA incluido · Bebida no incluida

C/ Real, 2
Tel.:623 223 145
gerencia@laculturaldeubeda.com
www.laculturalubeda.com

RECETA

GUISO DE MANITAS DE CERDO, CALABAZA Y CREMA DE ALUBIAS

INGREDIENTES

- Ajo
- Cebolla
- Pimiento rojo
- Manitas
- Alubias
- Laurel
- Pimentón dulce
- Tomate
- Vino blanco
- Calabaza



Guiso de manitas de cerdo, calabaza y crema de alubias

ELABORACIÓN

Se sofríe el ajo, la cebolla y el pimiento rojo.

Por otro lado cocemos las manitas y las alubias. Añadimos al sofrito laurel, pimentón dulce, tomate y vino blanco.

Cuando esté el sofrito le añadimos a las manitas junto al agua de haberlas cocido y la calabaza. Dejamos cocinar y retiramos las manitas.

A continuación trituramos las alubias ya cocidas.

Colamos el caldo y dejamos reducir hasta conseguir una salsa fina y oscura. Para emplatar ponemos una base de crema de alubias, ponemos las manitas encima y glaseamos las manitas con el caldo del guiso.

ACEITES COLABORADORES
NOBLEZA DEL SUR

NOBLEZA DEL SUR
PREMIUM GOURMET
EXTRA VIRGIN
OLIVE OIL





RESTAURANTE CANTINA LA ESTACIÓN

DEL 3 AL 12 DE MARZO

Cantina®
La estación

Precio menú. 38€
IVA incluido · Bebida no incluida

Cuesta Rodadera, 1.
Tel.: 687 777 230
che2che@hotmail.es
www.cantinalaestacion.com

RECETA:

BONITO SOASADO CON JUGO DE LAS PIELES Y PURÉ DE BONIATO

INGREDIENTES

PARA EL BONITO:

· Una pieza de bonito 2kg.
· Sal y pimienta.
· Sal gorda
· Azúcar.

PARA EL BONIATO:

· 1kg. de boniato
· Azúcar y canela

Bonito soasado con jugo de las pieles y puré de boniato

ELABORACIÓN

BONITO:
Asamos piel, espina y cabeza junto con puerro, ajo, tomate, cebolla, zanahoria en horno 20 minutos a 180º.

Una vez dorado verter en una oya con el vino, dejamos reducir cubrimos de agua y dejamos reducir unos 40 minutos. Colamos volvemos a reducir.
Ya tenemos la reduccion de bonito.

BONIATO:
Asar el boniato en el horno, hasta que se encuentre tierno, una vez asado limpiamos de su piel.

Metemos en la termomix, azúcar , canela, emulsionamos y reservamos.

PRESENTACIÓN:
Con un soplete potente marcamos por ambos lados el bonito.
Napamos con el jugo de sus espinas y acompañamos con unos puntos de boniato.

ACEITE COLABORADOR:
RITA LA CANTAORA





RESTAURANTE ANTIQUE

10 AL 19 DE MARZO

ANTIQUE
Restaurante

Precio menú. 38€
IVA incluido · Bebida no incluida

Real, 25
Tel.: 953 757 618
restauranteantique@gmail.com
www.restauranteantique.es

RECETA

MOUSSE DE GACHAS DULCES CON PICATOSTES

INGREDIENTES

PICATOSTES:
· 200 g de pan (a ser posible del día anterior)
· 1 litro aprox de aceite de oliva

GACHAS TRADICIONALES:
· 100g. de harina de trigo
· 100g. de Aceite de Oliva Virgen Extra
· 20g. de matalahúva
· La piel de una naranja
· Pizca de sal
· 1 litro de Agua
· 100 g. de azúcar
· 50ml. de anís Dulce Castillo de Jaén

MOUSSE:
· Nata para Montar
· 50g. de Azúcar

PRESENTACIÓN Y MONTAJE:
· Canela molida
· Esferas de AOVE
· Azúcar moreno
· Limón
· Flores comestibles

Mousse de Gachas Dulces con Picatostes

ELABORACIÓN

PICATOSTES:
Cortar láminas finas de pan, hacer cilindros y secar en el horno. Una vez secos freír en abundante aceite caliente y reservar. Cortar el resto del pan en cuadraditos pequeños, freír y reservar.

GACHAS TRADICIONALES:
Poner al fuego el aceite de oliva y aromatizarlo con la piel de naranja. Retirar la piel, añadir la matalahúva y seguidamente la harina de trigo. Tostar la harina ligeramente e incorporar el agua y una pizca de sal. Cocinar a fuego medio durante 15 minutos sin dejar de remover hasta que tenga textura cremosa y homogénea. Al retirar del fuego añadir el azúcar y el Anís dulce. Pasar a un recipiente para enfriar y reservar.

MOUSSE:
Semimontar la nata con el azúcar y reservar en el frío.
Una vez que las gachas estén frías, texturizar con una varilla o una batidora de mano para que se vuelvan cremosas y mezclar con la nata montada. Pasar a una manga pastelera.

EMPLATADO

Colocar dos cilindros de pan frito en el plato, rellenar generosamente con la mousse. Espolvorear azúcar moreno y canela por encima. Colocar unos picatostes y unas esferas de AOVE a modo de decoración. Terminar con flores comestibles y una pizca de cascara de limón rallada al momento de servir.

ACEITES COLABORADOR:
AOVE LEYENDA





RESTAURANTE ASADOR DE SANTIAGO

DEL 17 AL 26 DE MARZO

Precio menú. 38€
IVA incluido · Bebida no incluida

Avda. Cristo Rey, 4 bajo.
Tel.: 953 750 463
info@asadordesantiago.com

www.asadordesantiago.com

RECETA

MORROCOCO ESPECIADO, PAPADA DE CERDO A LA BRASA, FRUTA Y HELADO CREMOSO DE OLAVIDIA (MEJOR QUESO DEL MUNDO)

INGREDIENTES
(PARA 4 PERSONAS)

MORROCOCO:
· 350 g de garbanzo cocido
· 100 g de bacalao salao desalado
· Carne de 5 pimientos choriceros
· 50 g aceite de oliva · Pimentón
· Comino · Sal

PARA LA PAPADA:
· 150 g de papada de cerdo · Sal

CHUTNEY DE FRUTA:
· ½ Mango · ½ manzana · ½ cebolla
· 40 ml aceite de oliva · 30 ml vinagre · Sal
· Curry, pimienta rosa · Cucharada azúcar

HELADO DE OLAVIDIA:
· 200 ml de leche · 40 g. aceite de oliva
· 100 g. Queso Olavidia



Morrococo especiado, papada de cerdo a la brasa, fruta y helado cremoso de olavidia (mejor queso del mundo)

ELABORACIÓN

MORROCOCO:
Una vez cocido el garbanzo triturar todos los ingredientes juntos hasta que queden homogéneos, rectificar el punto de sal.

PAPADA:
Ponemos agua con un puñado de sal hasta hervir, una vez echa una salmuera introducimos la papada y dejamos sumergida doce horas. Escurrimos la papada y la cocinamos a baja temperatura controlada con un chorrito de aceite de oliva durante 20 horas a 80 grados.

CHUTNEY DE FRUTA:
Ponemos el aceite y la cebolla picada, sofreímos, añadimos la fruta cortada a dados, inmediatamente incorporamos el azúcar y unas gotas de vinagre, dejamos cocinar durante 1 minuto y retiramos.

HELADO DE OLAVIDIA:
Hervimos la leche, apartamos y añadimos el queso y aceite, trituramos y congelamos, sacar unos minutos anted de servir y turbinar.

MONTAJE:
Con un aro desmontable ponemos en la base del plato, el morrococo, en el centro montamos la papada previamente marcada en la brasa a tiras. A continuación añadimos el chutney de frutas salteado y el helado de queso Olavidia. Por último regamos con Aceite primera cosecha

ACEITES COLABORADORES
CASTILLO DE CANENA
ACEITE CORTIJO LA TORRE

CORTIJO LA TORRE
· desde 1888 ·

CASTILLO DE CANENA
1780





RESTAURANTE EL ZAGUÁN

DEL 24 DE MARZO AL 2 DE ABRIL

Precio menú. 38€
IVA incluido · Bebida no incluida

Emilio Sánchez Plaza, 2 Bajo
Tel.: 953 790 244
zaguanubeda@hotmail.com
www.restauranteelzaguan.es

RECETA

CANELONES DE RABO DE TORO

INGREDIENTES

BECHAMEL DE HONGOS:

· 100 gr. hongos (frescos o congelados)
· 50 gr. de mantequilla
· 50 gr. de harina
· 100 ml. de leche

RELLENO DE LOS CANELONES:

· 200 g. de cola de toro
· 30 g. de nata
· 2 rebanadas de pan
· 1 taza de leche para mojar el pan
· Jugo reducido del estofado de la cola de toro
· 10 láminas de pasta fresca
· 300 g. de bechamel de hongos
· 50 g. de parmesano rallado



canelones de rabo de toro

ELABORACIÓN

PARA LA BECHAMEL DE HONGOS:
Derretiremos la mantequilla en un cazo, se añaden los hongos y se cocinan durante 15 minutos a fuego lento. Después se añade la harina, se mezcla bien y se añade la leche que previamente se ha hervido.

Se remueve y se hace una bechamel. Se rectifica de sal, pimienta y nuez moscada y se pasa la bechamel por la batidora.

PARA EL RELLENO DE LOS CANELONES:

Se desmiga el rabo de toro y se pasa por la picadora; también se pasa por la picadora el pan mojado en leche. Se añade a esta mezcla la nata y el jugo reducido. Se mezcla bien y se rectifica de sal y pimienta. Se introduce en una manga pastelera y se rellena la pasta en forma de canelón.

EMPLATADO

Posteriormente, se montan 3 piezas de canelón en una fuente previamente untada en mantequilla y se cubre con la bechamel de hongos. Se añade el parmesano y se gratina en el horno a 180 grados durante 20 minutos. Se termina el emplatado regando con AOVE Oro de Bailen.

ACEITE COLABORADOR
ORO DE BAILÉN





RESTAURANTE MUNAY

24 DE MARZO AL 2 DE ABRIL

Precio menú. 38€
IVA incluido · Bebida no incluida

Zurbarán 11
Tel.: 646 564 273
munayrestauranteubeda@gmail.com

RECETA

PERDICES AL CHOCOLATE

INGREDIENTES
(PARA 4 PERSONAS)

GUISO DE PERDICES:
· 4 perdices de tiro · AOVE
· 3 cebollas rojas · 4 zanahorias
· 100 g de puerro · 1 rama de apio
· 1 l de caldo de ave
· 1 cucharada de orégano seco
· 2 hojas de laurel
· 120 g de chocolate negro al 80% de cacao

BIZCOCHO:
· 6 huevos frescos ·150 g. azúcar
· 150 g. harina reposteria · 20 g. de aove

PATE DE PERDIZ:
· 350 g. de carne de perdices guisadas
· 150 g. de higaditos de perdiz
· 2 huevos frescos · 15 ml de oporto
· 10 ml de brandy · 100 g. de cebolla
· 10 granos de pimienta verde fresca
· 2 dientes de ajo · 50 ml de nata
· Tomillo fresco y romero fresco
· 10 g. de champiñones frescos
· 20 ml de jugo de trufa melanosporum
· AOVE

Perdices al chocolate

ELABORACIÓN

GUISO DE PERDICES:
Salpimentar las perdices y dorar a fuego fuerte en AOVE, retirar a un plato y en la misma olla dorar la verdura picada fina, añadir el orégano y el laurel introducir las perdices y poner el vino tinto a reducir a seco y añadir el caldo de ave, estofar las perdices hasta que queden tiernas. Retirar las perdices y colar el caldo, reducir hasta que quede una demi glace y añadir el chocolate en el último momento, reservar.

BIZCOCHO:
Separar las claras de la yemas, con la ayuda de una batidora montar por separado con 75 gr de azúcar, mezclar las claras y las yemas montadas y añadir la harina tamizada poco a poco incorporarla con una varilla con movimientos envolventes de abajo a arriba, en el ultimo momento incorporar el AOVE, estirar fino sobre un papel de horno y cocer a 200ºc durante 5 minutos. Reservar.

PATE DE PERDIZ:
En una olla ponemos a calentar 50ml de AOVE y pochamos los ajos y la cebolla cortada fina, después ponemos el champiñón sofreímos y añadimos la carne de perdiz desmigada y los higaditos, flambear con el oporto y el brandy, añadimos las hierbas frescas y la pimienta y retiramos del fuego, por otro lado, preparamos una mezcla con la nata, el jugo de trufa y los huevos . Trituramos la carne muy fina y por último añadimos la crema de nata y huevos, ponemos en molde y cocemos al baño maría 25 min a 150ºC

EMPLATADO:

Sobre la plancha de bizcocho ponemos el pate de perdiz y enrollamos, cubrimos el rollo con la salsa reducida de jugo de perdiz al chocolate y dejamos que cuaje para poder cortarla. Servimos un punto de cebolla caramelizada y decoramos con un poco de perdiz guisada y flor de ajo.

ACEITE COLABORADOR
HAZA LA CENTENOSA

HAZA LA CENTENOSA
ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA





EMPANADILLAS FRITAS

VANDELVIRA.CAFETERÍA, PASTELERÍA ARTESANAL

Real, 26
T. 953 758 052 · 678 852 264
naysa62@gmail.com

Precio merienda 3,50€





BIZCOCHO CON AOVE, NOCILLA Y COCO RALLADO

COFEE GARDEN

Álvaro de Torres, 1
T. 695 746 736
txuso5@hotmail.com

Precio merienda 3,50€



meriendas renacentistas



CAPPUCCHINO CON HOJALDRITOS DEL RENACIMIENTO

LOS PORTALILLOS CAFETERÍA

Plaza de Andalucía,9.
T. 953 039 212
losportalillos2015@gmail.com

Precio merienda 3,50€



CAPUCHINO MOKKA Y TARTA DE TORRIJAS

CAFÉ REAL

Plaza de Andalucía, 2
T. 628 740 216
natifigueroa0601@gmail.com

Precio merienda 3,50€





INTERÉS

- I OFICINA DE TURISMO
- C CENTRO DEL OLIVAR

RESTAURANTES

- 01 ERMITA MADRE DE DIOS
- 02 ÁBSIDE
- 03 LA CULTURAL
- 04 CANTINA LA ESTACIÓN
- 05 ANTIQUE
- 06 ASADOR DE SANTIAGO
- 07 EL ZAGUÁN
- 08 MUNAY
- 09 LA IMPRENTA
- 10 PARADOR DE TURISMO

CAFETERÍAS

- A VANDELVIRA
- B COFEE GARDEN
- C LOS PORTALILLOS
- D EL REAL


01
CAMINO DE MADRE DE DIOS
A TORREPEROGIL
AVENIDA DE LA CONSTITUCIÓN
MAESTRANZA
NICOLÁS
GUADALIMAR
M. ROBLEDO
VISTA ALEGRE
C. VALDIVIA
SAN
BARRACA
MANUEL
COBATILLAS
DE
CARNICERITO DE ÚBEDA
VIRREY DE CERDEÑA
GARDENIA
CLAVEL
PEÑARROYA
EXPLANADA
ALMADÉN
MINAS
SACRISTÁN
CABALLERIZO
CÓRCOLES
CARRETEROS
LLANA
TRINIDAD
CONDESA
PZ. FDO. MARTÍNEZ HERRERA
PJE. LAGARTIJO
POZO DE S. NICOLÁS
ÁNGEL
HUERTO DEL CANÓNIGO
TRILLO
AGUA
GALLO
PERALEDA
RÍOS
ARIZA
PARAÍSO
CAMPANARIO
BARI
SAN NICOLÁS
TOLENTINO
LUIS REDONDO
NADAL
M. REY
SANTA ISABEL
GALLEGO
DÍAZ
FERNANDO BARRIOS
RODADERA
PLAZA OLLEROS
CALDEREROS
OBISPO
PUERTO
PLAZA
DON JUAN
TRINIDAD
ARJONA
04
CRUZ DE HIERRO
MADROÑAL
CUESTA DE LA MERCED
CORREDERA
DE
SAN
FERNANDO
C
FUENTE SECA
SOLEDAD
MESONES
S. ISIDORO
PLAZA DE ANDALUCÍA
C
D
DOCTOR QUESADA
I
ALTA
VENTANAS
JOSEFA MANUEL
CRESPO
MONTIEL
PLAZA AGUARDENTERÍA
COMPAÑÍA
OBISPO
HERNÁN
GRADAS
09
JERQUÍA
PRIOR BLANCA
03
05
A
REAL
BAILÉN
CUEVAS
PARRAS
GINÉS GÓMEZ
LOSAL
MURALLAS
MORAL
ANDÚJAR
MUÑOZ GARNICA
HORNO DE S. PABLO
CERVANTES
CARMEN
ZAUS
RASTRO
JERQUÍA BAJA
G. PRETEL
LAS
ROQUE ROJAS
02
H. S. PEDRO
PLAZA DE S. PEDRO
JUAN PASQUAU
SAN JUAN DE LA CRUZ
PLAZA 1º DE MAYO
ALVARO DE TORRESH
OBISPO TORAL
PZA. DEL CARMEN
BELTRÁN DE LA CUEVA
ANTONIO MEDINA
PZA. DEL MARQUÉS DE LA RAMBLA
B
MARÍA DE MOLINA
JUAN MONTILLA
MATILLAS
NAVARRO
GRADERÍA DE SANTO TOMÁS
POSTIGO
MANVAEZ
SANTA CLARA
BAJA
CALLEJÓN
VENTAJA
HORNO STA. CLARA
DEL MARQUÉS
ALCOLEA
PLAZA DEL AYUNTAMIENTO
TORNO DE LAS MONJAS
PZA. LÓPEZ DE ALMAGRO
L. SOTO
HORNO CONTADOR
FRANCISCO DE LOS COBOS
NAVARRO
GÓMEZ
SANTO DOMINGO
SANTO CRISTO
JURADO
PZA. PADRE ANTONIO
PLAZA DE SANTA LUCÍA
PUERTOLLANO
CAVA
VENTAJA
CORAZÓN
DE JESÚS
PSJE. J. NAZARENO
JUAN RUIZ DE ALARCÓN
10
BAJA DEL SALVADOR
LUNA Y SOL
ATARAZANAS
PINTOR ORBANEJA
PLAZA VAZQUEZ DE MOLINA
ALTA DEL SALVADOR
BAJA DE S. JORGE
REDONDOS
PADILLA
RIBERA
AFÁN DE
ALMENAS
FOSO
CONDESTABLE DÁVALOS
VENTANAS S. LORENZO
HORTELANOS
PLAZA DE S. LORENZO
PUERTA DE GRANADA
MOLINOS
PRIOR MONTEAGUDO
MARÍA SANTA
ALCÁZAR
PORTILLO
MIRADORES
COTRINA
CARVAJAL
HOMENAJE
Mª SOLEDAD TORRES ACOSTA
YEDRA
MIRADORES DE S. LORENZO
REDONDA
DE
SALUDEJA

CASTILLO DE CANENA OLIVE JUICE, S.L.
Marca: **Castillo de Canena Reserva Familiar Picual**
Remedios, 4. 23420 Canena, (Jaén)
T. 628 069 612
info@castillodecanena.com
www.castillodecanena.com

Ñ ORGANIC OLIVE JUICE, S.L.
Marca: **Ñ Organic AMARILLA Picual Ecológico**
Colonia de San Rafael, 24. 23400 Úbeda (Jaén)
T. 682 05 10 05
info@n-organicolive.com
www.n-organicolive.com

ACEITES CORTIJO LA TORRE
Marca del Aceite: **Cortijo La Torre Premium**
Pza. La Constitución, 4. 1ª Plta. 23001 Jaén
T. 953 190 700
info@cortijolatorre.es
www.cortijolatorre.com

ACEITES ORO BAILÉN GALGÓN 99, S.L.U.
Marca: **Oro Bailén**
Ctra. Plomeros. Finca Casa del Agua. Salida 310
23730 Villanueva de la Reina. Jaén
T. 953 548 038
info@orobailen.com
www.orobailen.com

PAGOS DE TORAL, S.C.P.
Marca: **Pagos de Toral Selección Gourmet**
San Cristobal, 26. 3ºE, 23400 Úbeda (Jaén)
T. 652 874 440 / 615 897 352
info@pagosdetoral.com
www.pagosdetoral.com

CANALLA
Marca: **Royal**
Corredera de San fernando, 18, 23400 Úbeda (Jaén)
T. 649 009 768
info@delopeyalmansa.com
www.delopeyalmansa.com

ACEITES MELGAREJO
Marca: **Melgarejo Picual Premium**
Camino Real, s/n (Circunvalación) 23110 Pegalajar (Jaén)
T. 953 361 081
info@aceites-melgarejo.com
www.aceites-melgarejo.com

Melgarejo, extra virgin.

ACEITES OFICIALES JORNADAS GASTRONÓMICAS EN EL RENACIMIENTO 2023

ACEITES CASTELLAR S.L.
Marca: **Nobleza del Sur Centenarium Premium**
Avda. de Andalucía 13, 23260 Castellar (Jaén)
T. 953 460 718
info@noblezadelsur.com
www.noblezadelsur.com

ACEITES HAZA LA CENTENOSA
Marca: **Cosecha Temprana Premium**
Jódar, 24. 23400 Úbeda (Jaén)
T. 685 491 356 / 685 491 422
info@hazalacentenosa.com
www.hazalacentenosa.com

ACEITES GLORIAE
Marca: **Gloriae Selección Ecológico**
Plaza Palma Burgos 4, 23400 Úbeda (Jaén)
T. 652 012 247 / 617 969 908 / 654 322 613
info@gloriae.es / beatriz@gloriae.es
www.gloriae.es

ACEITES OLEORINCÓN ECOLÓGICO
Marca: **Cosecha Temprana**
Tolerancia 16, 23400 Úbeda (Jaén)
T. 628 190 970
info@oleorincon.com
www.oleorincon.com

RITA LA CANTAORA
Marca: **Virgen Extra**
Camino de los Ibreños 12,
23411 La Yedra (Baeza)
T. 679 789 865 – 699 627 993
info@aceiteritalacantaora.com
www.aceiteritalacantaora.com

AOVE LEYENDA
Marca: **Aove Leyenda Picual**
Avenida de la Constitución, 39
23400 Úbeda (Jaén)
T. 637 402 035
info@aoveleyenda.com
www.aoveleyenda.com

Notas

COLABORA

OLIVAR Y ACEITE
CENTRO DE INTERPRETACIÓN
MUSEO PIERALISI

CENTRO DE DÍA OCUPACIONAL PARA PERSONAS CON DISCAPACIDAD DE ÚBEDA

NOBLEZA DEL SUR
PREMIUM GOURMET
EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

ORO BAILÉN

organic

OLEO RINCÓN

AOVE Leyenda

Pagos de Toral

CASTILLO D CANENA
1780

Melgarejo, extra virgin.

Rita
LA CANTAORA

CORTIJO LA TORRE
· desde 1888 ·

gloriae

HAZA LA CENTENOSA
ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

CANALLA

Vandelvira

Los Portalillos

COFFEE Garden

Café Real

ORGANIZA

Úbeda
Turismo

ANTIQUE
Restaurante

EL ÁBSIDE
RESTAURANTE

ERMITA
MADRE DE DIOS
RESTAURANTE & EVENTOS

EL ZAGUÁN

Munay
Las brasas d amaÑanto

ASADOR DE SANTIAGO

Cantina
La estación

PARADORES

La Imprental

lacultural

Úbeda
PATRIMONIO MUNDIAL