

25 Jornadas gastronómicas en el **renacimiento**

Del 30 de Enero al 15 de Marzo ~ 2026 *Úbeda*





PORTADA:

Autor: JAN GOSSAERT (*El Mabuse*)
Fragmento del retrato de Francisco de los Cobos y Molina.
1530 - 1532. Óleo sobre tabla. *The Getty Center, Los Ángeles*.

EDITA:

AYUNTAMIENTO DE ÚBEDA
Concejalía de Turismo y Patrimonio Mundial
Antiguas Carnicerías
Plaza de Andalucía 5, 23400 Úbeda (Jaén)
T. 953 750 138 / 953 750 440, ext 2
oficinamunicipalturismoubeda@gmail.com
www.turismodeubeda.com

FOTOGRAFÍA:

Balta fotógrafo
www.baltafotografo.com

DISEÑO:

Marcelo Góngora
www.marcelogongora.com



Úbeda celebra en 2026 el **25 aniversario** de las **Jornadas Gastronómicas en el Renacimiento**, un evento que subraya la importancia histórica y cultural de una ciudad reconocida como Patrimonio de la Humanidad.

Durante estas jornadas, los restaurantes presentan menús especiales donde el **Renacimiento está presente en las recetas**, tanto en la inspiración como en la forma de interpretar los productos y la tradición local. Es una edición señalada que refuerza el carácter de la ciudad y su estrecha relación con este periodo histórico.

Un aniversario que pone en primer plano lo que Úbeda representa: una ciudad única, con un legado excepcional y una manera propia de comprender y proyectar su historia.

“DE ÚBEDA A ZACATECAS: sabores de ida y vuelta en el renacimiento”

Experiencia gastronómica con degustación y explicación
a cargo de Vicente Ruiz García.

SE DEGUSTARAN LOS SIGUIENTES PLATOS:

Olla podrida, lomo en manteca, capón de galera, asado de boda, birria de chivo, enchiladas zacatecanas y ochíos rellenos de pipirrana o pisto. Platos elaborados por el restaurante Ermita Madre de Dios.

DÍA: 19 de febrero a las 19.30h.

LUGAR: Centro de interpretación “Olivar y Aceite”

Casa de la Tercia.

Corredera de San Fernando 32. 23400 Úbeda (Jaén)

PRECIO: 15 euros

INFORMACIÓN: teléfono 953 75 58 89

E-MAIL: info@centrodeolivaryaceite.com

INSCRIPCIÓN: desde el 30 de enero al 13 de febrero o hasta completar aforo.

En la página web www.centrodeolivaryaceite.com



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, cafeterías y aceites participantes en las jornadas gastronómicas de nuestra ciudad.



gastronomiarenacimiento.wordpress.com

- ÍNDICE -

RESTAURANTES PARTICIPANTES

Página 9



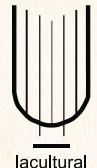
Página 19



Página 11



Página 13



Página 15



Página 17



Página 21



Página 23



Página 25



Página 27



Página 29

CAFETERÍAS PARTICIPANTES



Páginas 30 y 31

Recetas

de los restaurantes participantes





Del 30 de enero al 8 de febrero

PRECIO MENÚ 40€

IVA incluido · Bebida no incluida



Lingote de osobuco, crema de apionabo y zanahoria dulce soasada

INGREDIENTES

Lingote:
Osobuco, salsa española enriquecida con verduras, vino tinto y vino fino.

Crema apionabo:
Apionabo, mantequilla, leche, fondo de ave, sal y pimienta.

Zanahoria:
Zanahoria, salsa del osobuco, miel.

ACEITE COLABORADOR:
Haza La Centenosa



ELABORACIÓN

Elaboramos el osobuco en una salsa española enriquecida con verduras, vino tinto y vino fino. Deshuesamos la carne y hacemos lingotes.

La salsa se tritura y se cuela para conseguir una salsa bien fina y sin grumos.

Limpiamos el apionabo, lo pelamos y cortamos en cuadrados de 4 cm aprox. Lo doramos en mantequilla, acto seguido añadimos leche y fondo de ave. Una vez cocida rectificamos de sal y pimienta y aportamos más mantequilla, para brillo y sabor.

Cortamos la zanahoria en rombos, las metemos en bolsas al vacío junto a la salsa del osobuco y miel. Envasamos y cocemos a 80°C hasta que estén blandas. A la hora del pase soasamos con soplete.

Terminamos con brotes de girasol.



RESTAURANTE VIRENTIA

Corredera de San Fernando, 24 - Tel.: 953 040 030

info@grupovirentia.com - www.grupovirentia.com



Del 6 al 15 de febrero

PRECIO MENÚ 40€
IVA incluido · Bebida no incluida



RESTAURANTE ASADOR JUAN CABALLO

Del 6 al 15 de febrero

25 Jornadas gastronómicas en el renacimiento
ANIVERSARIO

Codillo Cazadora

INGREDIENTES

Codillo, AOVE, chalotas, mantequilla, champiñones, tomate, vino blanco, harina, sal, pimienta molida, 1 hoja de laurel, caldo de carne, pimientos del piquillo.

ELABORACIÓN

Salpimentamos el codillo, lo regamos generosamente con AOVE. Introducimos en el horno a baja temperatura durante 6 horas. Picamos las chalotas finamente, las ponemos con un poco de mantequilla en el fuego, cuando empiecen a dorarse añadimos los champiñones cortados en láminas, agregamos sal y pimienta molida. Añadimos el tomate previamente rallado, cocinamos. Agregamos vino blanco y subimos el fuego, incorporamos una cucharada de harina, removemos, bajamos el fuego y dejamos cocinar hasta conseguir un roux. Una vez tenemos los codillos confitados, los sacamos y deshuesamos, los añadimos al fondo anterior, agregamos el caldo de carne y una hoja de laurel. Cocinamos hasta conseguir una salsa trabada y un color brillante.

ACEITE COLABORADOR:

Pagos del Toral



PRESENTACIÓN

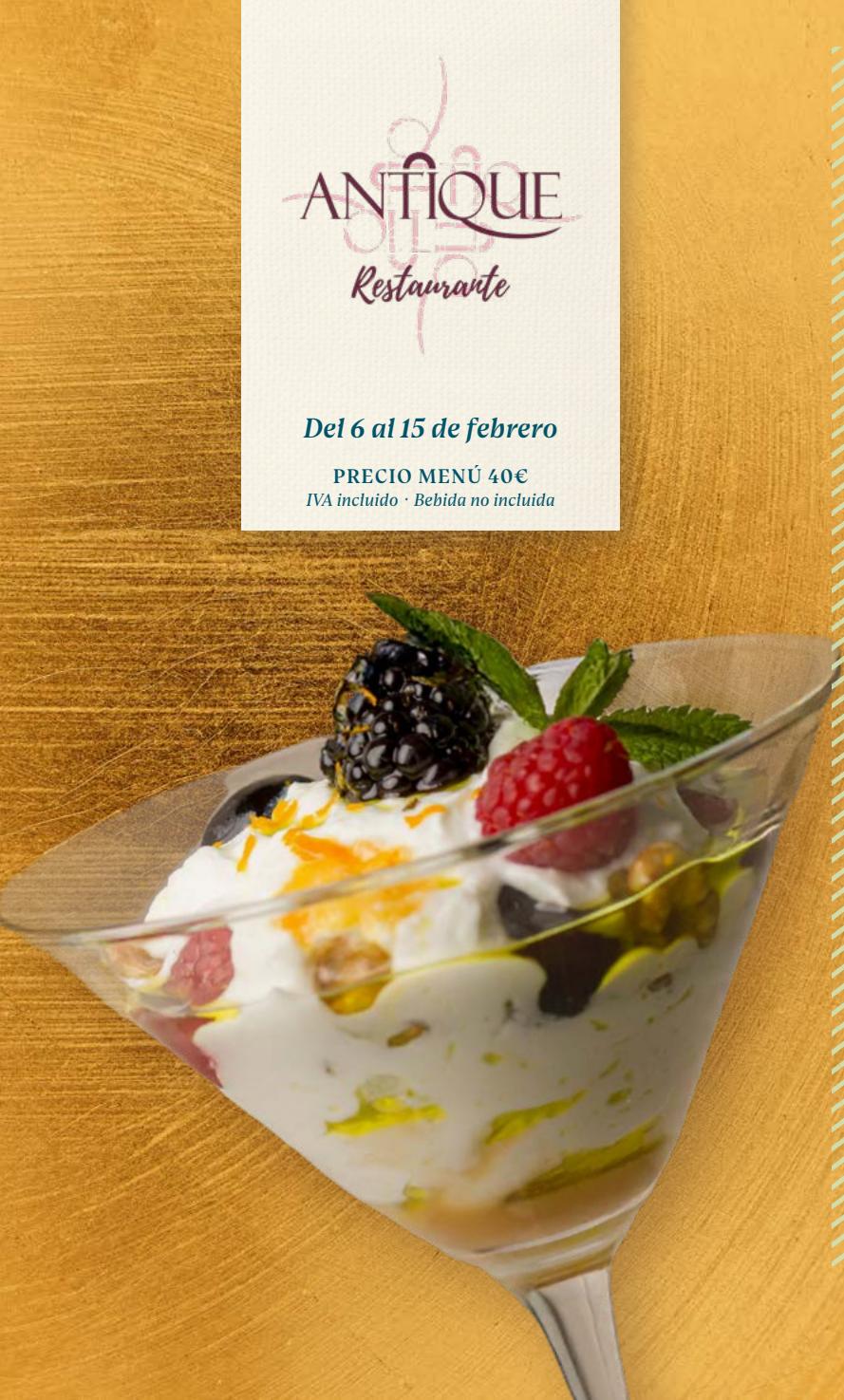
Ponemos los champiñones en el plato, sobre ellos colocamos el codillo, regamos con la salsa y decoramos con la hoja de laurel y unos puntos de crema de piquillos.



RESTAURANTE JUAN CABALLO

San Cristóbal, 17 - Tel. 953 753 741 / 622 285 546

hotelasadorjuancaballo.com - infojuancaballo@gmail.com



ANTIQUE
Restaurante

Del 6 al 15 de febrero

PRECIO MENÚ 40€

IVA incluido · Bebida no incluida

RESTAURANTE ANTIQUE

Del 6 al 15 de febrero

25 Jornadas
gastronómicas
en el renacimiento
ANIVERSARIO

Yogur de leche de oveja, toffee de algarroba, oleomiel, frutos silvestres, nueces y ralladura de lima.

INGREDIENTES

1 litro de leche de oveja, fermento para yogur, 270 gr de algarroba, 350 gr de nata, 95 gr de edulcorante, 100 gr de dextrosa, 5 gr de estabilizante neutro, 4,4 gr de hojas de gelatina, aceite temprano Cortijo la Torre, miel de Hispamiel, nueces La Canenera, moras, grosellas, arándanos, lima, hojas de menta.

ACEITE COLABORADOR:

Cortijo La Torre



CORTIJO LA TORRE

· desde 1888 ·

ELABORACIÓN

YOGUR DE LECHE DE OVEJA

En yogurtera mezclar la leche con un sobre de fermento para yogur, repartimos en vasitos, dejamos fermentar 12 horas.

TOFFEE DE ALGARROBA

Hidratar las algarrobas y cocer en 1 litro de agua hasta sacar todo el aroma y sabor. Incorporamos el azúcar hasta su ebullición, añadimos la nata, edulcorante, dextrosa y el estabilizante. Dejamos hervir y añadimos las hojas de gelatina previamente hidratadas hasta obtener la textura deseada.

OLEOMIEL

En un bol mezclar bien la miel con el aceite temprano.

PRESENTACIÓN

En copa de cóctel poner en el siguiente orden; toffee de algarroba, yogur de oveja, oleomiel, trozos de nuez, frutos rojos, nuevamente yogur de oveja, trozos de nuez y frutos rojos. Poner un chorreón de aceite Cortijo la Torre y finalizar con ralladura de lima y una hoja de menta.



RESTAURANTE ANTIQUE

Real, 25 - Tel. 953 757 618

restauranteantique@gmail.com - www.restauranteantique.es



Del 13 al 22 de febrero

PRECIO MENÚ 40€

IVA incluido · Bebida no incluida



Rabo de toro y morrococo

INGREDIENTES

Morrococo:
Garbanzos de cocido,
AOVE, tomate frito,
cebolleta tierna,
comino, sal y pimienta.

Rabo de toro:
Cebolla, tomate,
zanahorias,
rabo de toro,
sal, AOVE.

ACEITE COLABORADOR:

Gloriae



ELABORACIÓN

MORROCOCO

Cortamos la cebolleta tierna muy fina y sofreímos en aceite lentamente. Una vez dorada añadimos los garbanzos, sazonamos, dejamos freír bien los garbanzos y terminamos con cominos y tomate frito. Reservamos.

RABO DE TORO

En una olla grande añadimos aceite y marcamos el rabo de toro por ambos lados. Y reservamos. En ese mismo aceite, ponemos la cebolla cortada, zanahorias y un tomate. Sofreímos, añadimos el rabo marcado que dejamos reservado, añadimos caldo de cocido y agua hasta cubrir el rabo de toro. Añadimos laurel y una cabeza de ajo. Dejamos hervir 4 horas. Cuando tengamos el caldo reducimos y añadimos vino generoso o palo cortado o fino. Dejamos otra hora. Cuando veamos que la carne se desprende bien del hueso retiramos. Deshuesamos y lijamos con la ayuda de papel film en rulos y conservamos. Colamos la salsa, enfriamos y al día siguiente retiramos la capa de grasa de la parte alta, reducimos el resto de la salsa.

PRESENTACIÓN

En la base del plato colocamos el morrococo un trozo del rulo de rabo de toro y lo salseamos.



RESTAURANTE CANTINA LA ESTACIÓN

Cuesta Rodadera, 1 - Tel. 687 777 230 / 687 777 228

www.cantinalaestacion.com - che2che@hotmail.es



Del 13 al 22 de febrero

PRECIO MENÚ 40€

IVA incluido · Bebida no incluida



RESTAURANTE EL ÁBSIDE

Del 13 al 22 de febrero

Cordero glaseado con membrillo caramelizado

INGREDIENTES

Cordero:

Jarretes de cordero, aceite de oliva, cebolla, zanahoria, ajos, vino tinto o brandy, agua, laurel, tomillo, romero y salvia, sal, pimienta y azafrán.

Membrillo:

Membrillo (para la guarnición), un limón, azúcar, canela, piñones, brotes o cebollino

ELABORACIÓN

Salpimentar los jarretes de cordero y dorarlos en una cazucla con aceite de oliva caliente hasta que estén bien sellados. Retirar y reservar. En la misma cazucla, sofreír las verduras (cebolla, zanahoria y ajos) cortadas en dados hasta que estén tiernas y doradas. Añadir el vino tinto o el brandy y dejar que el alcohol se evapore. Volver a colocar los jarretes en la cazucla, añadir el agua, el laurel, el tomillo y el romero. Tapar la cazucla y cocinar a fuego lento durante al menos 2-3 horas, o hasta que la carne esté muy tierna. Se puede dar la vuelta a los jarretes a mitad de cocción. Mientras se cocinan los jarretes, preparar la guarnición cortamos el membrillo fresco y le añadimos un poco de limón para protegerlo de la oxidación. En un cazo con agua cocinamos los membrillos hasta que se queden tiernos, añade azúcar moreno y canela y caramelizamos el membrillo. Una vez cocinados los jarretes, se pueden retirar y colar la salsa para que quede un demi-glace fino. Servir los jarretes con la salsa, membrillos y algunos piñones tostados o almendras o brotes.

ACEITES COLABORADORES:

Oleo Rincón y La Unión



RESTAURANTE HOTEL PALACIO DE ÚBEDA G.L. "EL ÁBSIDE"

Juan Pasquau, 4 - Tel. 953 810 973/634 331 555

www.palaciodeubeda.com - reservas@palaciodeubeda.com

RESTAURANTE ASADOR DE SANTIAGO

Del 20 de febrero al 1 de marzo



Del 20 de febrero al 1 de marzo

PRECIO MENÚ 40€

IVA incluido · Bebida no incluida



Entraña de vaca, hummus de calabaza, crujiente de maíz y gremolata

INGREDIENTES (2 PERSONAS)

Carne:

300 g de entraña de vaca,
300 g de diafragma, sal
gruesa, pimienta negra, un
chorrito de AOVE.

Hummus de calabaza:

250 g de calabaza asada, 100
g de garbanzos cocidos, 1
cucharadita de tahini, jugo
de $\frac{1}{2}$ limón, 1 diente de ajo,
aceite de oliva, sal y comino
al gusto.

Crujiente de maíz:

100 g de maíz tostado
crujiente, 1 diafragma de
ternera, sal, aceite para freír.

Salsa gremolata:

1 diente de ajo picado fino,
ralladura de 1 limón, 2
cucharadas de perejil picado,
3 cucharadas de AOVE y sal.

ELABORACIÓN

CARNE: Seca bien las piezas de entraña y diafragma y sepáralas. Sazona con sal y pimienta. Cocina a fuego fuerte 2-3 minutos, hasta dorar por fuera el diafragma. Deja reposar, tritura el diafragma junto con el maíz tostado. Cocina la entraña en la parrilla.

HUMMUS DE CALABAZA: Asa la calabaza en horno a 200°C durante 25-30 min (hasta que esté tierna). Tritura junto con los garbanzos, el tahini, el limón, el ajo, el comino, la sal y un chorrito de aceite.

SALSA GREMOLATA: Mezcla el ajo picado, la ralladura de limón y el perejil. Añade aceite de oliva virgen extra y una pizca de sal. Deja reposar unos minutos para que se integren los sabores.

PRESENTACIÓN

Coloca una base de hummus de calabaza. Encima, alterna tiras de entraña cocinada al carbón. Añade trozos del crujiente de maíz y diafragma para darle textura. Termina con unos hilos de salsa gremolata encima. (Opcional) Añade escamas de sal y un toque de limón fresco.

ACEITES COLABORADORES:

Castillo de Canena y Cucha



RESTAURANTE ASADOR DE SANTIAGO

Avda. Cristo rey, 4- bajo - Tel. 953 750 463

www.asadordesantiago.com - asadordesantiago@gmail.com


 EL
ZAGUÁN

Del 20 de febrero al 1 de marzo

PRECIO MENÚ 40€

IVA incluido · Bebida no incluida



Codillo de cerdo asado con vino viejo

INGREDIENTES

4 codillos de cerdo, 3 zanahorias, 2 cebollas, 1 rama de apio, 1 tomate, aceite de oliva virgen extra, laurel, pimienta, romero, salvia, vino oloroso y caldo blanco.

ELABORACIÓN

Marcamos los codillos en una sartén con aceite de oliva ya salpimentados por todas sus caras. Despues los ponemos en una bandeja de horno junto con la verdura troceada y la metemos en el horno a 180 grados durante 30 minutos. Una vez dorada la verdura añadir el vino, las especias y el caldo blanco. Taparemos con papel de aluminio y dejaremos por un tiempo aproximado de una hora y media hasta que estén tiernos. Retiramos del horno, colamos la salsa y la reducimos hasta que quede untuosa.

ACEITE COLABORADOR:
Canalla



PRESENTACIÓN

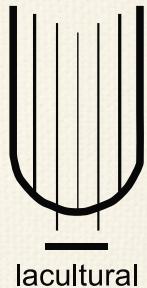
En la base del plato pondremos puré de patata o boniato y salseamos. Terminamos con una ramita de romero.



RESTAURANTE EL ZAGUÁN

Emilio Sánchez Plaza, 2 - bajo - Tel. 953 790 244

www.restaurantelzaguan.es - zaguauubeda@hotmail.com



Del 27 de febrero al 8 de marzo

PRECIO MENÚ 40€

IVA incluido · Bebida no incluida



RESTAURANTE LA CULTURAL

Del 27 de febrero al 8 de marzo

Codorniz glaseada en hierbas aromáticas, hummus de berenjena, leche de ajo. Encurtidos, mantequilla de hierbas y pan

INGREDIENTES

Codorniz:
1 codorniz, 20ml aceite de oliva, 50ml fondo oscuro de ave, $\frac{1}{2}$ canela, 1.5g tomillo, 1 anís estrellado,

2 clavos, 1g pimienta molida, 2g sal, 5g vino rancio, 1 diente de ajo.

Hummus de berenjena:

1 berenjena, 50g garbanzos, 20g tahine, 5g sal, 1 diente de ajo, 10g limón, 1g AOVE.

Leche de ajo:

400ml leche de cabra, 5 ajos crudos, 10 ajos dorados en aceite, 30g aceite de oliva, 2g xantana, 4g sal fina.

Encurtidos:

400 g coliflor, 400g rábano, 500 ml agua, 1l vinagre de manzana, 25 g sal, 4 anís estrellados.

ACEITE COLABORADOR:

Melgarejo

ELABORACIÓN

CODORNIZ: Envasamos la codorniz con todos los ingredientes y la cocinamos a 62º a vapor durante una hora y veinte minutos. Sacamos de la bolsa y sellamos la codorniz a fuego fuerte en una sartén. Una vez sellada añadimos los líquidos que quedaron en la bolsa y la glaseamos con ese mismo jugo y reservamos para luego emplatar.

HUMMUS DE BERENJENA: Cocinamos la berenjena al fuego vivo. Pelamos y sacamos la pulpa y trituramos todos los ingredientes hasta que este homogéneamente.

LECHE DE AJO: Infusionamos la leche de cabra con el ajo crudo y doramos el otro ajo y trituramos, colamos y ponemos a punto de xantana.

ENCURTIDOS: Juntamos los líquidos con la sal y el anís y llevamos a hervir. Sacamos arbolitos de la coliflor y el rábano pelado y le añadimos el líquido y dejamos infusionar varios días en un bote hermético.

PRESENTACIÓN

Hacemos un círculo con el hummus de berenjena. En medio de ese círculo añadimos la leche de cabra y ajo. Sobre el pondremos la codorniz glaseada y decoraremos con los encurtidos y hojas crujiente de perejil.

**Melgarejo,
extra virgin.**



RESTAURANTE LA CULTURAL

Real, 20 - Tel. 623 223 145 - 953 755 162

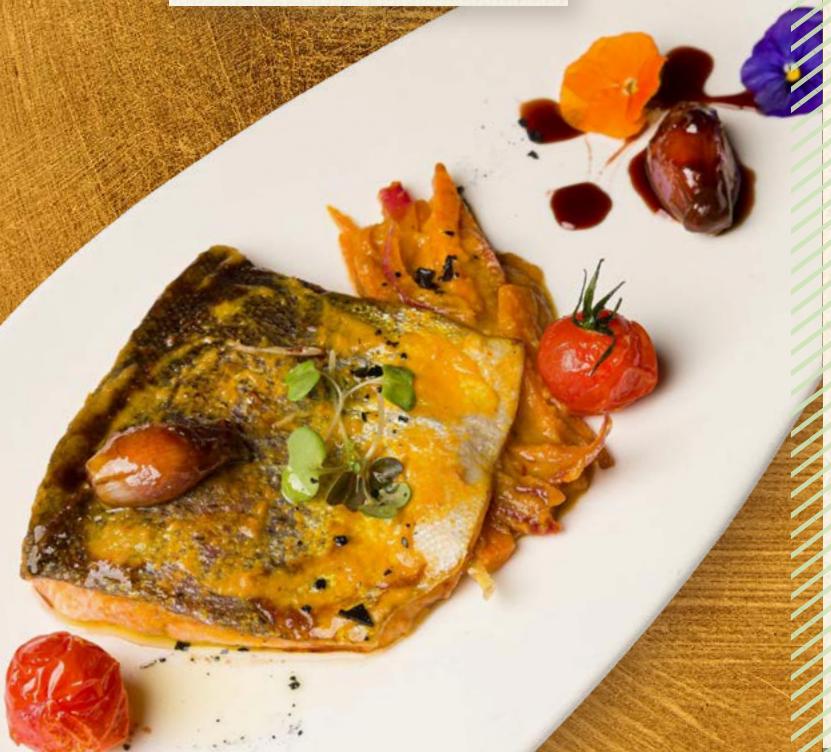
www.laculturalubeda.com - gerencia@laculturaldeubeda.com



Del 27 de febrero al 8 de marzo

PRECIO MENÚ 40€

IVA incluido · Bebida no incluida



Trucha en escabeche con sus propias verduras y chalotas al px

INGREDIENTES

1 lomo de trucha,
1 diente de ajo,
1/4 cebolla, 1/2
zanahoria, pimienta
negra en grano, sal,
1 hoja de laurel,
100 ml AOVE,
50 ml vino blanco,
50 ml vinagre,
2 chalotas, PX.

ELABORACIÓN

ESCABECHE: Pela la cebolla y la zanahoria y córtala en juliana, reserva. Dora ligeramente el diente de ajo en aceite de oliva virgen extra durante 5 minutos. Añade las hortalizas troceadas, pimienta negra en grano, laurel, sal y cocina a fuego medio durante 15-18 minutos. Agrega vino blanco y vinagre en partes iguales y continua la cocción durante 10 minutos más a fuego medio. Listo el escabeche, ya se puede añadir el lomo de trucha.

CHALOTAS: Salteamos las chalotas, añadimos el PX y reducimos hasta que queden totalmente cocinadas.

PRESENTACIÓN

Añadimos en la base del plato las verduras del escabeche. Cocinamos al horno la trucha y la colocamos encima de las verduras. Añadimos las chalotas alrededor del plato y decoramos con algún crujiente y brotes tiernos.

ACEITES COLABORADORES:

Oro Bailen y AOVE Leyenda



RESTAURANTE ERMITA MADRE DE DIOS

Camino Madre de Dios s/n - Tel. 654 585 725

www.ermitamadrededios.com - gerencia@ermitamadrededios.com



Del 6 al 15 de marzo

PRECIO MENÚ 40€

IVA incluido · Bebida no incluida



Medallón de carrillada de ternera estofada con arroz cremoso de tuétano y trufa

INGREDIENTES

1 kg de carrillada de ternera, 2 cebollas dulces, 1 pimiento verde italiano, 1 ramita de apio, 3 ajos, 60ml de tomate triturado, 100ml de aceite de oliva virgen extra, 200 ml de vino tinto Rioja, 200 g de arroz Carnaroli, 30g de mantequilla, 100ml de nata líquida, 4 litros de caldo de verdura, 2 cucharadas de crema de trufa negra, tuétano de un hueso de ternera, sal, pimienta negra molida.

ACEITE COLABORADOR:

Nobleza del Sur


NOBLEZA DEL SUR
PREMIUM GOURMET
EXTRA VIRGIN
OLIVE OIL

ELABORACIÓN

En una cazuela marcamos las carrilladas con el aceite de oliva virgen extra, sal y pimienta negra. Cuando están bien doradas incorporamos el vino tinto, lo dejamos reducir y añadimos las verduras cortadas en brunoise. Rehogamos todo junto hasta obtener un sofrito de color oscuro. A continuación incorporamos el tomate y lo dejamos cocer a fuego lento durante 15 minutos. Pasado este tiempo, lo cubrimos con el caldo de verduras y lo dejamos cocer a fuego lento durante 4 horas. Una vez estén cocidas las reservamos separando el jugo de la cocción. A parte en una sartén antiadherente anacaramos el arroz con la mantequilla y a continuación le incorporamos el jugo de las carrilladas. Lo cocemos durante 15 minutos. Le añadimos la crema de trufa negra, el tuétano y lo rectificamos de sal y pimienta. A continuación le añadimos la nata líquida y lo dejamos cocer a fuego lento moviéndolo con suavidad. Una vez esté a punto de cocción, procedemos al emplatado.

PRESENTACIÓN

Cogemos la media caña de hueso de ternera, previamente orneada a 180°C y estiramos una ligera capa de arroz cremoso y colocamos encima dos medallones de carrillada. Espolvoreamos con cebollino fresco picado.



RESTAURANTE LA IMPRENTA

Plaza Doctor Quesada, 1 - bajo - Tel. 953 755 500 / 650 375 000

www.restaurantelaimprenta.es - restaurantelaimprenta@gmail.com



Prensado de cochinillo, castañas, manzana y su salsa

INGREDIENTES

Prensado de cochinillo:
7 kg cochinillo lechal, c/s AOVE, c/s sal Maldon, 2 cardamomos, 1 clavo, 2 hojas de laurel seco.

Carbonara de castañas:

100 ml AOVE, 150 g cebolla seca, 1 ajo, 70 g castañas, 100 ml jugo de carne, 50 ml nata, c/s sal y pimienta.

Manzana asada:

500 g manzana, 50 g mantequilla, c/s sal fina.

ACEITE COLABORADOR:

La Carrera



ELABORACIÓN

COCHINILLO LECHAL: Limpiamos y secamos nuestro cochinillo. Lo cortamos a la mitad y lo metemos en una bolsa de vacío con el resto de los ingredientes. Lo horneamos a 120 mixto durante 3 horas. En una bandeja ponemos papel sulfurizado y deshuesamos dejando la piel debajo de la bandeja para cuando le demos la vuelta se quede la piel por arriba. Quitar bien el exceso de huesos y guardar en frío para que se solidifique. Racionamos nuestro prensado de unos 180 gramos. Hornear a 180 grados hasta que la piel se quede crujiente. Se le puede dar un golpe de plancha para obtener así la piel más crujiente.

CARBONARA DE CASTAÑAS: En un rondón ponemos aceite a calentar. Añadimos la cebolla más el ajo cortado en brunoise fino, fondeamos bien. Una vez este añadimos las castañas picadas en dados y la sofreímos sin pasarlas. Verter el jugo más la nata y dejar cocer durante 5 minutos a fuego medio y salpimentamos.

MANZANA ASADA: Descorazonamos la manzana y metemos en la parte del medio la mantequilla para asarlas. Asamos nuestra manzana a 180 grados durante 20 minutos. Trituramos durante 3 minutos, poner a punto de sal y verter la mezcla en una manga de pastelería.



Meriendas

RENACENTISTAS

Del 30 de Enero al 15 de Marzo



ANIVERSARIO



Torrijas con helado de banana split, pistacho y chocolate maiteado

COFFEE GARDEN

Álvaro de Torres, 1 - Tel. 695 746 736

txuso5@hotmail.com

Merienda: 3.50€



Galleta de brownie, crema de tocino de zanahoria y toques de vainilla y anís

CAFÉ REAL

Plaza de Andalucía, 2

Tel. 628 740 216

natyfigueroa0601@gmail.com

Merienda: 3.50€



Sabores tentadores

CAFETERÍA MARTÍNEZ

Plaza del Ayuntamiento s/nº

Tel. 699 136 809

lidiamr@cafeteria.com

Merienda: 3.50€

Úbeda

25
ANIVERSARIO

Jornadas
gastronómicas
en el renacimiento

ACEITES OFICIALES 2026

Jornadas Gastronómicas en el Renacimiento



ACEITES HAZA LA CENTENOSA

Marca: **Cosecha Temprana Premium**
Jódar, 24 - 23400 Úbeda (Jaén)
Tel.: **685 491 356/ 685 491 422**
info@hazalacentenosa.com
www.hazalacentenosa.com



PAGOS DE TORAL, S.C.P.

Marca: **Pagos de Toral Selección Gourmet**
San Cristóbal, 26. 3ºE. 23400 Úbeda (Jaén)
Tel.: **615 897 352**
info@pagosdetoral.com
www.pagosdetoral.com



ACEITES CORTIJO LA TORRE

Marca: **Cortijo La Torre Premium**
Pza. La Constitución, 4. 1ª Plta. 23001 Jaén.
Tel.: **953 190 700**
info@cortijolatorre.es
www.cortijolatorre.com



ACEITES GLORIAE

Marca: **Gloriae Selección Ecológico**
Plaza Palma Burgos 4. 23400 Úbeda (Jaén)
Tel.: **652012247/ 654322613**
info@gloriae.es
www.gloriae.es



ACEITES ÓLEO RINCÓN ECOLÓGICO

Marca: **Cosecha Temprana**
Tolerancia 16. 23400 Úbeda (Jaén)
Tel.: **628 190 970**
info@oleorincon.com
www.oleorincon.com



UNION DE ÚBEDA S.C.A.

Marca: **Único Cosecha Temprana**
C/Av. 28 de Febrero, 46,4. 23400 Úbeda (Jaén)
Tel: **953750185/ 639701486**
comercial@cooperativaunion.es
www.cooperativaunion.es



CASTILLO DE CANENA OLIVE JUICE, S.L.

Marca: **Castillo de Canena Reserva Familiar Picual**
Remedios, 4. 23420 Canena (Jaén)
Tel.: **628 069 612/ 952 770 101**
info@castillodecanena.com
www.castillodecanena.com

ACEITES OFICIALES 2026

Jornadas Gastronómicas en el Renacimiento

CUCHA AOVE

Marca: **Cucha Aove. Aceite temprano primera prensada**
Torrenueva 15-2ºB. 23400 Úbeda (Jaén)
Tel.: **678644687**
distribucionesjuyal@gmail.com
www.cuchaaove.com



CANALLA

Marca: **Picual**
Corredera de San Fernando 18. 23400 Úbeda (Jaén)
Tel.: **649 009 768**
info@delopeyalmansa.com
www.delopeyalmansa.com



ACEITES MELGAREJO

Marca: **Melgarejo Picual Premium**
Camino Real, s/n (Circunvalación) 23110 Pegalajar (Jaén)
Tel.: **953361081**
info@aceites-melgarejo.com
www.aceites-melgarejo.com

**Melgarejo,
extra virgin.**



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 - Tel.: **953 548 038**
info@orobailen.com
www.orobailen.com



AOVE LEYENDA

Marca: **Aove Leyenda Picual**
Avenida de la Constitución 39.23400 Úbeda (Jaén)
Tel.: **637 402 035**
info@aoveleyenda.com
www.aoveleyenda.com



ACEITES CASTELLAR S.L.

Marca: **Nobleza del Sur Centenarium Premium**
Avda. de Andalucía 13. 23260 Castellar (Jaén)
Tel.: **953 460 718**
info@noblezadelsur.com
www.noblezadelsur.com

S.C.A LA CARRERA

Marca: **La Carrera Temprano**
Comendador Messias, 44 23400, Úbeda (Jaén)
Tel: **953750548**
lacarrera@cooperativalacarrera.com
www.cooperativalacarrera.com



ORGANIZA

Úbeda
turismo



www.turismodeubeda.com

COLABORA

UNED

JAÉN
ÚBEDA

gastronomiarenacimiento.wordpress.com

