

Entrantes

Microgintonic Cóctel de aceite temprano con toques de mandarina, cardamomo y manzana 4,50 €

- ✕ Cata de tres aceites premium (arbequino, royal y picual) 6,20 €
 - ✕ Surtido de quesos de Úbeda y Nuestras Sierras con dos mostazas, membrillo y garrapiñados de Baeza 14,50 €
 - ✕ Jamón Ibérico de Bellota "Coloryn" 100 gr. 21,50 €
 - ✕ Tomate ecológico aliñado con aceite temprano "Jaén Selección" y brotes frescos 7,80 €
 - ✕ Tataki de atún con pipirrana de Jaén 15,00 €
 - ✕ Cecina de Vaca aromatizada "Gran Reserva" con arbequina y almendrillas fritas 13,50 €
 - ✕ Paté de perdiz con quinoa real y mermelada de aceite temprano extra virgen **(plato finalista Madrid Fusión 2015)** 16,50 €
 - ✕ Anchoas del cantábrico 00 con aceite Royal de Cazorla y sus acompañantes (8 uds.) 21,00 €
 - ✕ Gamba blanca de Huelva cocida, plancha, sal (200 gr.) 20,50 €
- Unas cuantas verduritas de la zona en tempura hechas en AOVE de nuestros grandes productores acompañadas de salsa Tsuyu no moto 13,80 €
- Croquetas muy cremosas de jamón ibérico de bellota (8 uds.) 14,00 €
- ✕ Carpacho de pulpo con crema de patata ahumada, huevo poché y trufa 17,50 €
 - ✕ Tataki de lomo de ciervo de nuestra Sierra de Cazorla con polen y cherrys 15,50 €
 - ✕ Fino lomo de orza con huevo buñuelo ecológico, patatas fritas y pimientos del padrón 13,00 €

Ensaladas

- ✕ Tomate ecológico bien aliñado con aceite temprano, solomillo de atún de Barbate confitado y emulsión de ajo negro 15,50 €
- ✕ Nuestro remojón... Ensalada templada de bacalao con naranjas, queso de cabra, y aceites de la comarca 17,00 €
- ✕ Ensalada de perdiz en escabeche con pimientos asados, puerro y lechuga en tempura 16,50 €

RESTAURANTE
ANTIQUÉ

Todos nuestros platos pueden contener alérgenos.
IVA incluido

Arroces y Pastas

- ✕ Raviolis de rabo de "toro" estofado con piñones tostados y trufa "Aestivium" 17,50 €
 - ✕ Wok de verduras con lagarto ibérico, de nuestra Sierra Morena, pack-choi y fideos de arroz en dos texturas 15,50 €
 - ✕ Rissoto de espárragos verdes, tirabequer y trufa, cremado con parmesano 18,00 €
 - ✕ Arroz con tinta de calamar, chipirones y ali-oli de manzanilla 18,00 €
 - ✕ Arroz meloso de perdiz con boletus y aroma de foie 19,00 €
- Andrajos de Úbeda con conejo y alcachofas 17,50 €

Pescados

- ✕ Bacalao con sus callos estofados, codium de mar y esferificaciones de aceite picual 18,00 €
- ✕ Ventresca de atún de Barbate con crema de patata, fondo oscuro de carne y edamame 19,00 €
- ✕ Rodaballo con salsa romesco y verduritas salteadas 19,00 €

Carnes

- ✕ Secreto ibérico de bellota con emulsión de tomate y tomillo limón, patata y nube de parmesano 19,00 €
- ✕ Solomillo de vacuno con fondo oscuro trufado y setas estofadas 20,50 €
- ✕ Entrecot de ternera "Gran Reserva" acompañado de dos mojos y gajos de patata 21,00 €
- ✕ Pierna/Paletilla de Cabrito Confitada con morrococo, tapenade y ensaladita fresca 21,50 €
- ✕ Cochinitillo a baja temperatura deshuesado con compota de manzana y ensalada 22,50 €

RESTAURANTE
ANTIQUÉ

Todos nuestros platos pueden contener alérgenos.
IVA incluido