

ÁB
SIDE

Entrantes

Croquetas de jamón caseras <i>Homemade ham croquettes</i>	13 €
Tartar de salmón con tomate, aguacate y salsa de cítricos <i>Salmon tartar with tomato, avocado and citrus sauce</i>	18 €
Anchoas del cantábrico y sus tostas <i>Cantabrian anchovies served with toasts</i>	15€
Foie micuit con mermelada de naranja amarga <i>Foie micuit with bitter orange marmalade</i>	18 €
Revuelto de habitas baby con huevo de corral, trufa negra y jamón <i>Scrambled eggs with baby broad beans, black truffle and ham</i>	16 €
Alcachofas confitadas en AOVE con parmentier de patata y gambón <i>Artichokes confit in olive oil with potato parmentier and prawns</i>	19,50 €
Jamón 100% ibérico de bellota al corte con tostas y tomate recién rallado <i>Sliced Iberian jam with toast and freshly grated tomato</i>	26 €

De la huerta

Revuelto de habitas baby con huevo de corral, trufa negra y jamón <i>Scrambled eggs with baby broad beans, black truffles and ham</i>	16 €
Alcachofas confitadas en AOVE con parmentier de patata y gambón <i>Artichokes confit in creamy potato and prawns oil</i>	19,50 €
Ensalada caprichosa con bacon crujiente, nueces, cebolla caramelizada y queso de cabra <i>Whimsical salad with crispy bacon, walnuts, caramelized onion and goat cheese</i>	12,50 €
Ensalada templada de gulas y langostinos <i>Warm salad with gluttons and prawns</i>	14 €

Pescados y Marisco

Bacalao con almejas a la vizcaína <i>Cod with Biscayan clams</i>	18 €
Lomo de salmón a la plancha con salsa de mostaza y miel <i>Grilled salmon fillet with honey mustard sauce</i>	20 €
Merluza de pincho al estilo Palacio de Úbeda <i>Hake on a skewer served Palacio de Úbeda style</i>	17 €
Pulpo a la brasa y sus cachelos <i>Grilled octopus and its "cachelos"</i>	24 €
Rodaballo con almejas a la vizcaína <i>Turbot with clams Biscayan style</i>	20 €
Gambas a la plancha o cocidas <i>Grilled or cooked prawns</i>	17 €
Gambones (6 gambones a la plancha) <i>Shrimps (6 grilled shrimps)</i>	18 €
Andrajos típicos de úbeda <i>Typical Andrajos of Úbeda</i>	12€

Carnes

Secreto ibérico a la plancha con compota de manzana <i>Grilled Iberian secret with apple compote</i>	19 €
Chuletillas de cordero lechal, patatas fritas y pimientos del padrón <i>Suckling lamb chops, fried potatoes and peppers</i>	20 €
Chuletón de vaca vieja y patatas panaderas <i>Old cow steak and baked potatoes</i>	29 €
Solomillo de ternera a la plancha con toffe de mostaza y espárragos trigueros <i>Grilled beef tenderloin with mustard toffee and wild asparagus</i>	26 €
Carrillada de cerdo ibérico estofado y su guarnición <i>Stewed Iberian pork cheek and its garnish</i>	15 €
Torrezno, huevo de corral, parmentier y trufa rallada <i>"Torrezno", free-range egg, parmentier and grated truffle</i>	14,50 €

POS TRES

Leche frita de la abuela y helado de canela
Grandma's fried milk and cinnamon ice cream

5 €

Flan de aceite de oliva virgen extra con helado
Virgin olive oil flan with ice cream

4,50 €

Torrija
Apple brick, pastry cream and icing sugar

5,50 €

Tarta de queso
Cheesecake

5 €

Tiramisú
Tiramisu

5 €



ÁB

PaLaCio
DE VBEDA

***** GL

C. Juan Pasquau, 5, 23400 Úbeda, Jaén
reservas@palaciodeubeda.com
953 81 09 73

SIDE