



la cultural

Menús

2026

Eventos · Celebraciones · Cocktail · Niños

Aperitivo de entrada

Primero a elegir:

- Ensalada de fruta de temporada con jamón ibérico, nueces, emulsión de rasifort y brotes verdes
- Huevo a baja temperatura con cremoso de patata trufada, migas de chorizo y aceite de gambas al ajillo

Segundo a elegir:

- Dorada con jugo de americana, boniato frito y aceite de perejil
- Presa duroc, fondo oscuro, patatas mini y romesco de pistacho

Postre:

- Naranja, aceite de oliva, sal maldon y su helado
- Carrot cake

Bodega:

Marques de Veliila Roble D.O. Ribera del Duero
Solar Viejo Crianza D.O. Rioja
Valdubon Verdejo D.O Rueda
Conde de Caralt Frizzante

Cerveza Cruzcampo con y sin Alcohol
Refrescos
Agua.



MENÚ Eventos

1

38€ PRECIO
I.V.A. INCLUIDO

Entrantes para compartir:

- Jamón ibérico al corte con pan soplado y regaña
- Quesos de Jaén con membrillo y nueces
- Croquetas melosas de jamón
- Langostino crujiente con mayonesa kimchi sobre salmorejo de frutos rojos
- Pate de perdiz, pan hojaldrado crujiente y kétchups de tomates
- Tataki de atún rojo sobre ensaladilla rusa, chutney de mango y hoysin de arándanos

Segundo a elegir:

- Lubina con salsa donostiarra, pimientos de padrón y parmentier de patata
- Presa ibérica con patatas canarias al mojo picón, chimichurri de perejil y fondo oscuro

Postre:

- Brownie de chocolate negro con cremoso de turrón y helado de nata

Bodega:

Marques de Veliila Roble D.O. Ribera del Duero
Solar Viejo Crianza D.O. Rioja
Valdubon Verdejo D.O Rueda
Conde de Caralt Frizzante

Cerveza Cruzcampo con y sin Alcohol
Refrescos
Agua



MENÚ Eventos

2

44€ PRECIO
I.V.A. INCLUIDO

Entrantes para compartir

- Jamón ibérico al corte con pan soplado y regaña
- Quesos de Jaén con membrillo y nueces
- Tosta crujiente de foie con reducción de oporto y piñones
- Croquetas cremosas de rabo de toro y mayonesa de su jugo
- Taco de salmón, mayonesa kimchi, guacamole y pico de gallo
- Baozi relleno de ajo atao, pulpo y mahonesa kimchy

Segundo a elegir:

- Bacalao confitado en salsa de almejas, tomates secos y wakame
- Carrillada de ternera con parmientier de boletus y parmesano, y pesto de albahaca

Postre:

- Tarta cremosa de chocolate con cremoso de mascarpone

Bodega:

Marques de Veliila Roble D.O. Ribera del Duero
Solar Viejo Crianza D.O. Rioja
Valdubon Verdejo D.O Rueda
Conde de Caralt Frizzante

Cerveza Cruzcampo con y sin Alcohol
Refrescos
Agua



MENÚ Eventos

3

50€ PRECIO
I.V.A. INCLUIDO

Entrantes para compartir:

- Jamón ibérico al corte con pan soplado y regaña
- Quesos de Jaén con membrillo y nueces
- Mix de croquetas de la casa: croquetas melosas de jamón y croquetas cremosas de rabo de toro
- Milhoja crujiente de queso de cabra y foie, miel y polvo de pistacho
- Brocheta de pulpo con salsa anticuchera sobre salmorejo de mango
- Taco crujiente de salmón, mayonesa kimchi, guacamole y pico de gallo
- Brioche de carrillera de ternera, mayonesa de chipotle, pepinillos y hojas verdes

Segundo a elegir:

- Corvina salvaje con salsa de ajo rustido, puerros confitados , crujiente de puerros y aceite verde
- Costilla de vaca Angus en dos cocciones, boniatto al toffe y pistou de albahaca

Postre:

- Canutillo de queso Idiazabal, helado de vainilla y coulis de frutos rojos

Bodega:

Marques de Veliila Roble D.O. Ribera del Duero
Solar Viejo Crianza D.O. Rioja
Valdubon Verdejo D.O Rueda
Conde de Caralt Frizzante

Cerveza Cruzcampo con y sin Alcohol
Refrescos
Agua



MENÚ Eventos

4

54€ PRECIO
I.V.A. INCLUIDO

Entrantes:

- Salmorejo con pico de gallo
- Hummus de berenjena sobre regaña
- Alcachofa con romesco
- Tempura de verduras del huerto con melaza
- Croqueta de cabrales y nueces
- Burrata , quinoa real al pesto, tomates secos y fruta de temporada
- Taco crujiente con pimientos asados y tomates asados

Segundo:

- Canelón de col relleno de arroz y verdura

Postre:

- Según el menú del evento

Bebida incluida



MENÚ **Vegetariano**

47€ PRECIO
I.V.A. INCLUIDO

Entrantes:

- Jamón ibérico al corte
- Quesos de Jaén con membrillo, nueces y uvas
- Zamburiñas, bechamel de ají amarillo y lima con polvo de jamón
- Milhoja de foie, queso de cabra, compota de manzana y flores
- Croquetas de cecina, mahonesa dulce y queso parmesano
- Taco de atún rojo, mahonesa de kimchi y huevas
- Brioche de pulled pork, cebolla morada y chipotle

Mariscada individual

Sorbete de manzana verde

Segundo a elegir:

- Lubina, patata mortero, salsa marinera y crujiente de boniato
- Cochinillo, boniato al toffe, manzana caramelizadas y flores
- Presa de vaca, gnocchi en jugo doble de parmesano, fondo oscuro y germinados

Postre:

- Tarta de celebración y helado

Bodega:

Carramimbre	D.O. Ribera del Duero.
Finca de los Arandinos	Crianza. D.O. Rioja
Señorío de Navas	Vendimia seleccionada. D.O. Rueda
Libalis Frizzante	D.O. Valles de Sadacia

Cerveza con y sin alcohol, Refrescos, Agua, Sidra y Cava

Minutas y Decoración Floral incluidas



MENÚ **Celebraciones**

1

76€ PRECIO
I.V.A. INCLUIDO

Entrantes:

- Jamón ibérico al corte
- Quesos de Jaén con membrillo, nueces y uvas
- Zamburiñas, bechamel de ají amarillo y lima con polvo de jamón
- Milhoja de foie, queso de cabra, compota de manzana y flores
- Croquetas de cecina, mahonesa dulce y queso parmesano
- Taco de atún rojo, mahonesa de kimchi y huevas
- Brioche de pulled pork, cebolla morada y chipotle
- Alcachofa confitada, romesco y panceta
- Regaña con perdiz en escabeche y germinados

Mariscada individual

Sorbete de manzana verde

Segundo a elegir:

- Corvina, cremoso de judías, ajada gallega, puerro frito
- Pierna de choto en 2 cocciones, patata mini y pimientos
- Entrecot, puré de calabaza, fondo oscuro y pistou de hierbas

Postre:

- Tarta de celebración y helado

Bodega:

Carramimbre	D.O. Ribera del Duero.
Finca de los Arandinos	Crianza. D.O. Rioja
Señorío de Navas	Vendimia seleccionada. D.O. Rueda
Libalis Frizzante	D.O. Valles de Sadacia

Cerveza con y sin alcohol, Refrescos, Agua, Sidra y Cava

Minutas y Decoración Floral incluidas



MENÚ

Celebraciones

2

84€ PRECIO
I.V.A. INCLUIDO

Entrantes:

- Jamón ibérico al corte
- Quesos de Jaén con membrillo, nueces y uvas
- Zamburiñas, bechamel de ají amarillo y lima con polvo de jamón
- Milhoja de foie, queso de cabra, compota de manzana y flores
- Croquetas de cecina, mahonesa dulce y queso parmesano
- Taco de atún rojo, mahonesa de kimchi y huevas
- Brioche de pulled pork, cebolla morada y chipotle
- Alcachofa confitada, romesco y panceta
- Regaña con perdiz en escabeche, y germinados
- Pata de pulpo trinchada, huevos treznados y mahonesa de adobo

Mariscada individual

Sorbete de manzana verde

Segundo a elegir:

- Rodaballo en salsa de mantequilla negra y encurtidos
- Paletilla de cordero en 2 cocciones, patata mini y pimientos
- Solomillo de vaca, salsa perigord, setas de temporada y cebollas perlas

Postre:

- Tarta de celebración y helado

Bodega:

Carramimbre	D.O. Ribera del Duero.
Finca de los Arandinos	Crianza. D.O. Rioja
Señorío de Navas	Vendimia seleccionada. D.O. Rueda
Libalis Frizzante	D.O. Valles de Sadacia

Cerveza con y sin alcohol, Refrescos, Agua, Sidra y Cava

Minutas y Decoración Floral incluidas



MENÚ

Celebraciones

3

98€ PRECIO
I.V.A. INCLUIDO

Entrantes para compartir:

- Jamón ibérico al corte con pan soplado y regaña
- Quesos de Jaén con membrillo y nueces
- Tarrito de salmorejo tradicional con langostino crujiente
- Ochos rellenos de tortilla de patatas
- Cono de pate de perdiz, queso de cabra y pistacho
- Rock and roll de ensaladilla de cangrejo y pesto
- Cazuelita de tartar de tomate seco y pimientos de piquillo
- Samosa de pollo al curry
- Mini Burger de vacuno, queso cheddar y cebolla caramelizada
- Croquetas de jamon ibérico
- Gyozas de papada ibérica, teriyaki y polvo de frutos rojos

Postre:

- Cremoso de carrot cake, bizcocho de naranja y polvo de zanahoria

Bodega:

Marques de Veliila Roble D.O. Ribera del Duero
Solar Viejo Crianza D.O. Rioja
Valdubon Verdejo D.O Rueda
Conde de Caralt Frizzante

Cerveza Cruzcampo con y sin Alcohol
Refrescos
Agua



MENÚ Cocktail

1

38€ PRECIO
I.V.A. INCLUIDO

Entrantes para compartir

- Jamón ibérico al corte con pan soplado y regaña
- Quesos de Jaén con membrillo y nueces
- Salmorejo de cerezas , aceite verde y polvo de aceituna
- Croquetas cremosas de jamon ibérico
- Brioche crujiente con sardina anchoada con fresas y huevos de salmón
- Cazuelita con cremoso de setas y mermelada de higos
- Brocheta de salmón en 3 texturas
- Cucharita de tartar de atún con aliño asiático y guacamole
- Baozi de pulpo y emulsión de pimentón
- Risotto de boletus , parmesano y tartufata
- Brocheta de langostinos con kikos y mayonesa kimchi
- Taquitos de bacalao crujiente con alioli de perejil y cebollino

Postre:

- Tiramisú tradicional con frutos rojos

Bodega:

Marques de Veliila Roble D.O. Ribera del Duero
Solar Viejo Crianza D.O. Rioja
Valdubon Verdejo D.O Rueda
Conde de Caralt Frizzante

Cerveza Cruzcampo con y sin Alcohol
Refrescos
Agua



MENÚ Cocktail

2

44€ PRECIO
I.V.A. INCLUIDO

Entrantes para compartir:

- Jamón ibérico al corte con pan soplado y regaña
- Quesos de Jaén con membrillo y nueces
- Tarrito de ajo verde y polvo anchoada
- Croquetas cremosas de rabo de toro
- Nuestra Gilda de atún rojo
- Cucharita de cremoso de foie, rayadura de naranja y piñones
- Buñuelos de bacalao con emulsión de membrillo y naranja
- Pan bao negro con cremoso de salmón, teriyaki y sésamo
- Brocheta de pulpo en adobo peruano y cremoso de maíz
- Profiterol de morcilla con compota de manzana
- Gazpacho de mango con pico de gallo y emulsión de aceite de cilantro
- Arroz meloso de sepia y langostinos y ali oli verde
- Mini búrguer, cebolla caramelizada, cremoso trufado y brotes verdes

Postre:

- Cremoso de chocolate con salsa de maracuyá

Bodega:

Marques de Veliila Roble D.O. Ribera del Duero
Solar Viejo Crianza D.O. Rioja
Valdubon Verdejo D.O Rueda
Conde de Caralt Frizzante

Cerveza Cruzcampo con y sin Alcohol
Refrescos
Agua



MENÚ Cocktail

3

49€ PRECIO
I.V.A. INCLUIDO

Entrantes para compartir

- Jamón ibérico al corte con pan soplado y regaña
- Quesos de Jaén con membrillo y nueces
- Bombón de foie con cremoso de turrón
- Croquetas de txuleta con fondo japones
- Salmorejo tradicional con bacalao ahumado y huevas
- Ochío relleno de lomo de orza
- Corneto de foie, mermelada de higos y pistacho
- Tosta de pan cristal con steak tartar, yema curada y brotes
- Brioche crujiente con matrimonio gaditano de anchoas y boquerón
- Piruleta de ciervo
- Pan bao mini de pulled pork al curry
- Vasito de fritura andaluza con mayonesa acebichada
- Risotto a la carbonara
- Aranchini con Portobelo mayonesa trufada y cebollino
- Hamburguesita de vaca, cebolla caramelizada, cremoso trufado y brotes verdes

Postre:

- Brownie en vasito con cremoso de mascarpone
- Surtido de pastelería francesa

Bodega:

Carramimbre D.O. Ribera del Duero.
Finca de los Arandinos Crianza. D.O. Rioja
Señorío de Navas Vendimia seleccionada. D.O.
Rueda
Libalis Frizzante D.O. Valles de Sadacia
Cerveza con y sin alcohol
Refrescos
Agua
Sidra y cava



MENÚ Cocktail

4

56€ PRECIO
I.V.A. INCLUIDO

Entrantes para compartir:

- Jamón ibérico al corte
- Cheseburguer con kétchup
- Croquetas de jamón
- Picolinis de jamon york y queso
- Ochíos rellenos de magreta

Segundo a elegir:

- Finger de pollo con patatas fritas
- Espaguetis en salsa de tomate o carbonara

Postre:

- Bolita de helado

Bebida:

Refrescos
Zumos
Agua



MENÚ Infantil

4

22€ PRECIO
I.V.A. INCLUIDO

Estación de croquetas

2,50€
por comensal

Estación de quesos

3,00€
por comensal

Ricon de ibéricos

3,00€
por comensal

Estación de arroz

2,50€
por comensal

Estación de ostras

4,50€
por comensal

Otros servicio bajo cotización

- Cortador de jamón
- Mesas dulces
- Recena
- Barra libre



Extras Menú



lacultural

C/ Real, 20 | 23400 ÚBEDA
laculturalubeda.com



Precio copa 5,50€



Copa Premium Consultar



No incluidas bebidas en barra antes del evento



Menús personalizados para:
Celiacos, alérgicos e intolerantes,
veganos y vegetarianos



Todos los menús están abiertos a sugerencias



Salón individual a partir de 15 comensales



Disponemos de pantalla para sus proyecciones
en todos nuestros salones



No se confirmará el salón adjudicado
hasta dos días antes de la celebración



Servicios de contratación de artistas
y grupos musicales para su evento

INFORMACIÓN Y RESERVAS

gerencia@laculturaldeubeda.com

623 223 145