



lacultural

La Cultural es un edificio del siglo XIX que alberga gastronomía, cultura y turismo.

Un concepto de cocina tradicional rediseñada e innovadora que invita al paladar.

Entendemos la gastronomía como el mundo cultural y social en el que deleitamos y disfrutamos con la familia y amigos.

Cocina española rediseñada por el chef José Manuel Zafra.

Si necesita información sobre alérgenos no dude en consultar a nuestro personal.



953 755 162

gerencia@laculturaldeubeda.com
laculturaldeubeda.com

C/ Real 20, 23400 Ubeda

ENTRANTES

Degustación de aceites de la tierra	5,50
Jamón ibérico de bellota cortado a cuchillo	28,00
Tabla de quesos de Jaén con membrillo y nueces	19,00
Anchoas de Santoña con cama de tomate de temporada	23,00
Zamburiñas gallegas con jugo de ají amarillo y maíz dulce y loncha de jamón ibérico	24,00
Croquetas cremosas de jamón ibérico	14,00
Ensalada de tomate de temporada, ventresca de atún, piparras y cebolleta	15,00
Ensalada de burrata con quinoa real, pesto de pistachos, tomates semisecos y hojas verdes	14,50
Ensalada de bacalao ahumado, boniato asado, naranja, cremoso de aguacate, hojas verdes y polvo de aceituna	15,00
Ensalada de perdiz en escabeche, vinagreta frutos rojos, verduritas en textura y hojas verdes	16,50
Tempura de verduras del terreno Ubetense con miel de caña	14,00
Buñuelos de morcilla de Úbeda con ketchup de tomates en conserva	12,50



PESCADOS

Lubina en salsa verde, espárragos salteados, ajada y almejas	23,50
Bacalao confitado en salsa de marinera, kale crujiente y aceite verde	23,00
Rodaballo a la donostiarra, jugo oscuro, patatas y emulsión de cebollino	24,00
Pata de pulpo parmentier de patata, salsa kimuchi y chalaca	24,00

Tataki de atún rojo con salmorejo de mango, pico de gallo y aguacate	19,00
Tartar de atún rojo con aliño asiático sobre ensaladilla rusa japonesa y huevo frito	19,50
Steak tartar de solomillo de vaca, mayonesa de mostaza, yema curada y tostada de pan	18,00
Mollejas de ternera glaseadas con puré de patata trufado	18,00
Canelón vegano de col, relleno de verduritas y arroz y salsa de boletus	15,00
Canelón de pato y foie con bechamel trufada, su magret, y jugo oscuro	20,00

Crema de calabaza con cremoso anisado de queso de cabra y crutones de pan	11,00
Espaguetis con gambas, mejillones y almejas en salsa	16,00
Albóndigas de jabalí, parmentier de espinacas, salsa al whiskey y patatas	19,00
Arroz meloso de langostinos y sepia con tallarines de calamar, pimientos de padrón fritos y ali-oli	19,00

CARNES

Pluma ibérica de bellota marinada en aliño asiático con verduras al wok	24,00
Pechito de cerdo en 2 cocciones, puré de coliflor y coco, encurtidos y su jugo	22,00
Terrina de cordero, pesto de pistachos, yogurt, hummus de berenjena y su jugo	24,00
Costilla de vaca angus en 2 cocciones, cremoso de boniato, boniato frito y su fondo	22,50
Solomillo de ternera trinchado con foie, gnocchi a la crema, y fondo oscuro de ternera	28,00
Entrecot de vaca, papines y pimientos de padrón	25,00

MENÚ INFANTIL

Espaguetis a la carbonara	8,00
Espaguetis con tomate	7,00
Finguer con patata	8,00
Hamburguesa con queso	10,00
Tortilla al gusto (Jamón serrano, jamón york, queso, verdura)	7,00
Sopa de fideos con jamón	6,00
Helado de sabores	3,50

POSTRES

Tiramisú italiano con coulis de frutos rojos	6,50
Pastel de queso con fruta de temporada	7,50
Tarta cremosa de chocolate acompañada de guacamole de chocolate blanco	7,00
Fresas con nata: fresas en escabeche, chantilly, algodón de azúcar y helado de fresa	6,50
Brownie de chocolate , cremoso de mascarpone, helado de vainilla	6,50
Nuestra versión del músico: cremoso de turrón, ganache de chocolate, bizcocho de aove, helado de avellana y nueces	7,00