

ASADOR DE SANTIAGO

EL RESTAURANTE ASADOR DE SANTIAGO ES UN ESTABLECIMIENTO QUE BASA SU GASTRONOMÍA EN LOS PRODUCTOS A LA BRASA DE CARBÓN, PRINCIPALMENTE EN COCINA ANDALUZA Y MEDITERRÁNEA.

NOS MOVEMOS SOBRE TODO CON PRODUCTO DE MERCADO Y ESTACIONAL, TENIENDO COMO FUENTE DE REFERENCIA LAS CARNES ROJAS DE VACUNO MAYOR DEL NORTE DE ESPAÑA, LA VACA RUBIA GALLEGA Y LA VACA VIEJA. LOS DERIVADOS DEL CERDO IBÉRICO, PRESA, SECRETO, Y EL CORDERO SEGUREÑO. TAMBIEN LOS PRODUCTOS DEL MA, ATÚN ROJO, RODABALLO, MERLUZA O LUBINAS A LA BRASA DE CARBON.

Avenida Cristo Rey 4 bajo 23400 Úbeda (Jaén)
TELÉFONO 953750463

www.asadordesantiago.com

<https://es-es.facebook.com/AsadorDeSantiago/>

info@asadordesantiago.com



NUESTRAS INSTALACIONES

PREMIOS



SALÓN



ENTRADA



MENÚ

*Ochío de Úbeda con morcilla en caldera,
mermelada de higos con nueces y queso Sierra Sur*

*Tomate semiseco, cuajada láctica, membrillo,
pesto de rúcula y praliné de avellanas*

*Milhojas de trucha ahumada y espárrago blanco con
esterificación de yogurt de cabra, tartar de aceituna
manzanilla y salmorejo de piparras*

*Chuletitas de cordero Segureño a la brasa
y cremoso de queso y boletus*

*Coulant de chocolate Artechoc de naranja,
yogur natural con polen de Oro del Yelmo
y crujiente de virolos*

Carrilladas braseadas con partmentier de patata

*Pata de pulpo a la parrilla sobre ajoatao
con toque de tomate*

Vino Marqués de Campoameno

*Ochío de Úbeda con morcilla en caldera,
mermelada de higos con nueces y queso Sierra Sur*



Productos Degusta Jaén utilizados:

Morcilla de Carnes J. Madrid de Úbeda www.carnesjmadrid.com

Queso de Quesos Sierra Sur de Alcalá la Real www.quesosierrasur.com

*Tomate semiseco, cuajada láctica, membrillo,
pesto de rúcula y praliné de avellanas*



Productos Degusta Jaén utilizados:

Cuajada láctica de Quesos y besos de Guarromán <https://www.quesosybesos.es>

Frutos secos de Patatas Domi de Villacarrillo www.patatasfritasdomi.com

AOVE Picual de Melgarejo de Pegalajar www.aceites-melgarejo.com

Milhojas de trucha ahumada y espárrago blanco con esterificación de yogurt de cabra, tartar de aceituna manzanilla y salmorejo de piparras



Productos Degusta Jaén utilizados:

Trucha ahumada de Pez y Per de Santiago-Pontones

<https://www.facebook.com/Truchas-Ahumadas-PEZ-PER>

Espárragos blancos de Congana de Bedmar www.conservascongana.com

Yogurt de cabra de Quesos Sierra Sur de Alcalá la Real www.quesosierrasur.com

Aceituna manzanilla de Aceitunera Jiennense de Jaén

Guindillas piparra de Aceitunera Jiennense de Jaén <https://aceitunerajiennense.com>

*Chuletitas de cordero Segureño a la brasa
y cremoso de queso y boletus*



Productos Degusta Jaén utilizados:

Chuletitas de cordero segureño de Carnes J. Madrid de Úbeda www.carnesjmadrid.com

Almendras de Patatas Domi de Villacarrillo www.patatasfritasdomi.com

*Coulant de chocolate Artechoc de naranja,
yogur natural con polen de Oro del Yelmo
y crujiente de virolos*



Productos Degusta Jaén utilizados:

Chocolate de Artechoc de Baeza www.artechoc.com

Polen de Oro del Yelmo de La Puerta de Segura www.orodelyelmo.com

Virolos de Pastelería Virolo de Baeza <https://www.facebook.com/pasteleriacafeteriavirol>

Bebidas



Productos Degusta Jaén utilizados:

Vino de Campoameno de Frailes www.bodegascampoameno.es

Precio menú: 40 euros IVA incluido