



RESTAURANTE CONDESTABLE

ENCLAVE CENTRO HISTÓRICO DE LA CIUDAD (JUNTO AL PARADOR DE TURISMO)



PRESUPUESTOS - EVENTOS 2024

RESTAURANTE - TAPERÍA

HORNO DE CONTADOR, 11

SALONES DE EVENTOS

PZA. DEL PADRE ANTONIO, 3

RESERVAS: 953 750 278 - 649 851 940

E-mail: ubeda@condestable.net

<http://www.condestable.net>

MENÚ Nº1

PARA COMPARTIR

Aceitunas de la zona
Jamón bodega reserva
Queso puro de oveja
Crujiente de morcilla en caldera
Croquetas "Condestable"
Barquitas de endivias con marisco y salmorejo
Tostas de queso fresco con salmón al eneldo

PLATO PRINCIPAL (a elegir)

Merluza de pincho en salsa marinera
Medallones de solomillo en crema de paté

POSTRES

Pudin al caramelo con nata y virutas de chocolate

Precio: **35,00 €**
Iva incluido

MENÚ Nº2

PARA COMPARTIR

Jamón de bodega reserva
Queso puro de oveja
Bastones de salmón y queso azul
Croquetas "Condestable"
Brochetas de pulpo a Feira
Barquitas de endivias con marisco y salmorejo
Tostas de queso fresco con salmón al eneldo
Paté ibérico de Jabugo

PLATO PRINCIPAL (a elegir)

Lomos de Lubina con cebolletas tiernas
Codillo de lechón ibérico al horno regado con su jugo

POSTRES

Natillas caseras con canela

Precio: **38,00 €**
Iva incluido

MENÚ Nº3

PARA COMPARTIR

Jamón bodega reserva
Queso puro de oveja
Asadillo de pimientos rojos
Croquetas "Condestable"
Paté de perdiz casero regado con AOVE
Brochetas de pulpo a Feira

PRIMER PLATO

Rape en crema de bogavante

SEGUNDO PLATO

Carrillada de ibérico estofada

POSTRES

Flan de la casa con lagrimas de caramelo

Precio: **40,00 €**
Iva incluido

MENÚ Nº4

PARA COMPARTIR

Jamón ibérico de Guijuelo
Queso puro de oveja
Vouevent rellenos de asadillo de pimientos rojos
Brochetas de langostinos al ajo-perejil
Croquetas "Condestable"
Paté ibérico de Jabugo
Ochios con morcilla en caldera y piñones
Bastones de salmón y queso azul

PRIMER PLATO

Lomos de lubina al horno con cebolletas tiernas

SEGUNDO PLATO

Solomillo ibérico al grill aromatizado con tomillo

POSTRES

Gachas caseras con matalauva

Precio: **39,00 €**
Iva incluido

MENÚ Nº5

PARA COMPARTIR

Jamón ibérico de Guijuelo
Queso puro de oveja
Asadillo de pimientos rojos
Brochetas de langostinos al ajoperejil
Croquetas "Condestable"
Paté de perdiz casero regado con AOVE
Gamba hervida de Huelva
Bastones de salmón y queso azul

PRIMER PLATO

Salmorejo con huevo duro y virutas de ibérico

SEGUNDO PLATO

Lomo bajo de ternera con daditos de patatas al orégano

POSTRES

Tarta de la casa

Precio: **45,50 €**
Iva incluido

MENÚ Nº6

PARA COMPARTIR

Jamón ibérico de Guijuelo
Queso puro de oveja
Vouevent rellenos de asadillo de pimientos rojos
Brochetas de langostinos al ajoperejil
Croquetas "Condestable"
Paté de perdiz casero en espejo de AOVE
Gamba hervida de Huelva
Bastones de salmón y queso azul

PRIMER PLATO

Merluza con gulas al ajillo

SEGUNDO PLATO

Presa de lechón ibérico al aroma de tomillo

POSTRES

Tulipa de queso fresco y nueces endulzada con miel

Precio: **50,00 €**
Iva incluido

MENÚ Nº7

PARA COMPARTIR

Jamón ibérico de Guijuelo
Queso puro de oveja
Asadillo de pimientos rojos
Piruletas de langostinos
Croquetas "Condestable"
Paté de perdiz casero regado con AOVE
Gamba hervida de Huelva
Bastones de salmón y queso azul

PRIMER PLATO

Ensalada de perdiz con salsa rosse

SEGUNDO PLATO

Pierna o paletilla de cabrito al horno con patatas panadera

POSTRES

Torrijas de la casa endulzadas con miel

Precio: **53,50 €**
Iva incluido

MENÚ Nº8

PARA COMPARTIR

Jamón ibérico de Guijuelo
Queso puro de oveja
Vouevent rellenos de asadillo de pimientos rojos
Bocaditos de adobo
Croquetas "Condestable"
Paté de perdiz casero en espejo de AOVE
Bastones de salmón y queso azul
Brochetas de pulpo a Feira

PRIMER PLATO

Combinado de mariscos en cama de lechuga

SEGUNDO PLATO

Solomillo ibérico al grill aromatizado con tomillo

POSTRES

Tarta de 3 chocolates

Precio: **53,00 €**
Iva incluido

BEBIDAS: CERVEZA, AGUA MINERAL, REFRESCOS, ZUMOS,

BODEGA: VINOS DE RUEDA Y RIBERA DEL DUERO ROBLE

COPA DE CAVA O SIDRA

TODOS LOS EVENTOS PODRÁN DISPONER CON UN DESCUENTO EN COPAS DE UN 10%

BARRA LIBRE (1 HORA)= 10 € (IVA INCLUIDO); (2 HORAS)= 18 €

SI ALGUNO DE ESTOS MENÚS NO ES DE SU AGRADO PIDANOS PRESUPUESTOS SIN COMPROMISO