RESTAURANTE CONDESTABLE

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

PRESUPUESTOS PARA GRUPOS TURÍSTICOS Y AGENCIAS DE VIAJES 2025

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

SALONES CONDESTABLE

E-mail: ubeda@condestable.net http://www.condestable.net

MINUTA Nº1

ENTRADAS
Aceitunas de la zona
Patatas a la inglesa

PRIMER PLATO
Revuelto de espárragos trigueros, ajetes y gambas

SEGUNDO PLATO
Chuletas de cerdo a la plancha con guarnición.

POSTRES
Natillas de la casa o
Fruta del tiempo

Pan-Agua-Vino Tinto-Casera

Precio: **17,60 €**
Iva incluido

MINUTA Nº2

ENTRADAS
Aceitunas aliñadas
Asadillo de pimientos rojos

PRIMER PLATO
Sopa de picadillo

SEGUNDO PLATO
Solomillo de cerdo aromatizado con tomillo

POSTRES
Flan de la casa o
Fruta del tiempo

Pan-Agua-Vino Tinto-Casera

Precio: **15,80 €**
Iva incluido

MINUTA Nº3

ENTRADAS
Aceitunas de la zona
Lomo de orza en AOVE

PRIMER PLATO
Salmorejo con huevo duro y virutas de ibérico

SEGUNDO PLATO
Carrillada de ibérico estofada

POSTRES
Esponjoso de bizcocho
o Fruta del tiempo

Pan-Agua-Vino Tinto-Casera

Precio: **18,00 €**
Iva incluido

MINUTA Nº4

(Menús platos típicos de la zona)

ENTRADAS
Asadillo de pimientos rojos
Aceitunas de la zona

PRIMER PLATO
Potaje Carmelitano

SEGUNDO PLATO
Jamón al horno

POSTRES
Pudin al caramelo con nata
o Fruta del tiempo

Pan-Agua-Vino Tinto-Casera

Precio: **16,20 €**
Iva incluido

MINUTA Nº5

(Menús platos típicos de Úbeda)

ENTRADAS
Morcilla en caldera
Ochios de pimentón
Picadillo de chorizo
Aceitunas aliñadas

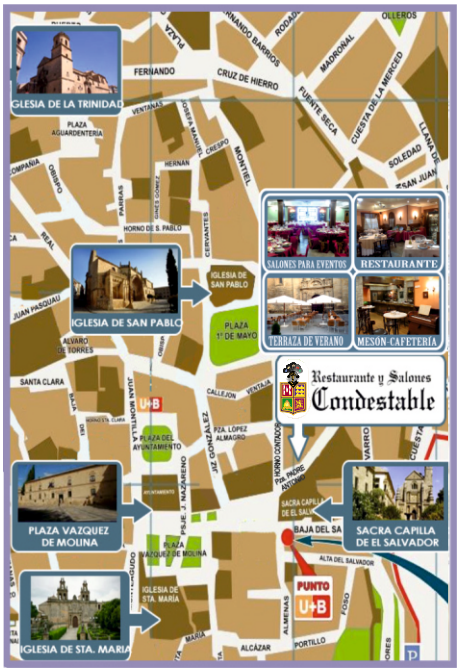
PRIMER PLATO
Andrajos con bacalao

SEGUNDO PLATO
Lomo de cerdo a la plancha con patatas a lo pobre

POSTRES
Tarta de la casa o
Fruta del tiempo

Pan-Agua-Vino Tinto-Casera

Precio: **19,00 €**
Iva incluido



ENCLAVE CENTRO DEL CASCO HISTORICO
CAPACIDAD PARA 350 COMENSALES
Úbeda - Patrimonio de la Humanidad

INFORMACIÓN: SE RUEGA CONFIRMACIÓN TELEFÓNICA, UNA SEMANA ANTES DEL ACTO. (Menú - Nª. de comensales - hora de llegada) - CADA 40 COMENSALES 1 GRATUIDAD. LA FORMA DE PAGO SE REALIZARÁ POR TRANSFERENCIA (48 h. de antelación), VISA O PAGO DIRECTO.