

RESTAURANTE CONDESTABLE

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



**PRESUPUESTOS PARA GRUPOS TURÍSTICOS
Y AGENCIAS DE VIAJES 2021**

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>

S
A
L
O
N
E
S
C
O
N
D
E
S
T
A
B
L
E

<http://www.condestable.net>

E-mail: ubeda@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 - Casera

Precio: **14,50 €**
Iva incluido

MINUTA Nº2

ENTRADAS

Aceitunas aliñadas
Asadillo de pimientos rojos

PRIMER PLATO

Sopa de picadillo

SEGUNDO PLATO

Muslos de pollo al horno

POSTRES

Flan de la casa o
Fruta del tiempo

Pan - Agua - Vino - Casera

Precio: **12,50 €**
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 - Casera

Precio: **13,80 €**
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 - Casera

Precio: **14,00 €**
Iva incluido

MINUTA Nº5

(Menús platos típicos de Úbeda)

ENTRADAS

Morcilla en caldera
Ochios de pimentón
Picadillo de chorizo
Aceitunas aliñadas

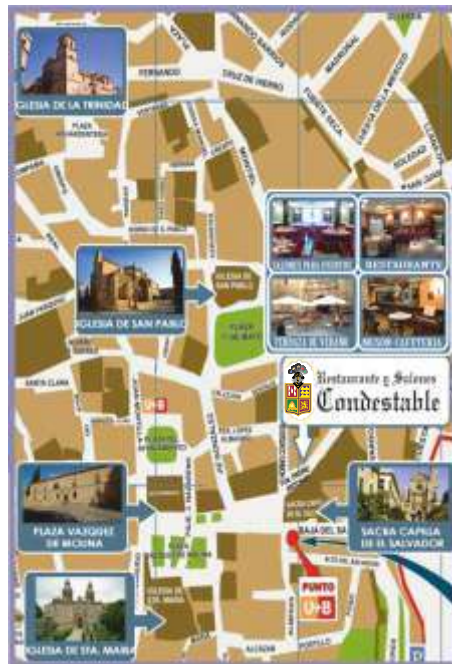
PRIMER PLATO
Andrajos con bacalao

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

POSTRES
Gachas caseras o
Fruta del tiempo

Pan - Agua - Vino - Casera

Precio: **16,80 €**
Iva incluido



**ENCLAVE CENTRO DEL CASCO HISTÓRICO
CAPACIDAD PARA 400 COMENSALES
Úbeda - Patrimonio de la Humanidad**

INFORMACIÓN: SE RUEGA CONFIRMACIÓN TELEFÓNICA, UNA SEMANA ANTES DEL ACTO.
(Menú - N.º de comensales - hora de llegada) - CADA 40 COMENSALES 2 GRATUIDADES. LA FORMA
DE PAGO SE REALIZARÁ POR TRANSFERENCIA (24 h. de antelación), VISA O PAGO DIRECTO.