RESTAURANTE CONDESTABLE

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

PRESUPUESTOS - MENÚS TURÍSTICOS 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

MENÚ DEGUSTACIÓN

ENTRANTES

Aceitunas de la zona

Asadillo de pimientos rojos

Morcilla en caldera con piñones

Picadillo de Chorizo

Ochios de pimentón

Croquetas "Condestable"

Lomo de orza regado en AOVE

PLATO PREINCIPAL (a elegir)

Andrajos o Salmorejo (Según temporada)

Tronco de bacalao encebollado con tomate

Solomillo de lechón ibérico al grill

POSTRES

Tarta de la casa o fruta del tiempo

Precio: **25,80 €**

Iva incluido + 1 Consumición

MENÚ GOURMET

ENTRANTES

Aceitunas aliñadas

Asadillo de pimientos rojos

Morcilla en caldera

Paté de perdiz con fondo de AOVE

Picadillo de Chorizo

Ochios de pimentón

Croquetas "Condestable"

Lomo de orza regado en AOVE

PRIMEROS (a elegir)

Andrajos o Salmorejo (Según temporada)

Ensalada de perdiz

SEGUNDOS (a elegir)

Tronco de bacalao encebollado con tomate

Solomillo de lechón ibérico al grill

POSTRES

Gachas con matalaúva

Tarta de la casa

Precio: **29,50 €**

Iva incluido + 1 Consumición

Vino Recomendado: Ribera del Duero Roble 15,00 euros