

-Restaurante - Conde de Alava

C/ Cruz Blanca 8
01012 Vitoria - Gasteiz
945 22 50 40
www.condedealava.com
info@condedealava.com

MENÚS 2022

MENÚ Nº 1

Entremeses fríos	Surtido de ibéricos, Paté de foie , Camarón , Cóctel de langostinos y aguacates
Entremeses calientes	Vieira, Almejas a la plancha, Gambas a la plancha
Segundo a elegir	Cogote de merluza – Rodaballo al horno – Merluza langostada – Lubina al horno Chipirones en su tinta – Rabo de vaca – Cordero asado – Entrecot – Solomillo
Postre	Repostería casera
Precio	Vinos de Rioja, Agua, Cava, Café y Licores 49,95€ IVA incluido

MENÚ Nº 2

Entremeses fríos	Jamón y lomo, Ensalada de ventresca, 1/2 Nécora , camarón y langostinos
Entremeses calientes	Revuelto de setas con langostinos, Gambas plancha
Segundo a elegir	Merluza langostada – Chipirones en su tinta - Lubina al horno - Salmón al cava Cordero asado – Entrecot – Solomillo – Rabo de vaca
Postre	Repostería casera
Precio	Vinos de Rioja, Agua, Cava, Café y Licores 42,00€ IVA incluido

MENÚ Nº 3

Entremeses fríos	Jamón y lomo , Paté de foie, (2) Langostinos
Entremeses calientes	Revuelto de setas con langostinos
Segundo plato	Merluza langostada
Tercer plato	Cordero asado – Delicias de solomillo – Rabo de vaca
Postre	Repostería casera
Precio	Vinos de Rioja, Agua, Cava, Café y Licores 43,00€ IVA incluido

MENÚ Nº 4

Entremeses fríos	Surtido de ibéricos, Ensalada de ventresca
Entremeses calientes	Croquetas de jamón caseras
Segundo a elegir	Lomo de merluza en salsa verde – Rape a la americana - Chipirones en su tinta Cordero asado – Solomillo - Carrileras de ternera
Postre	Repostería casera
Precio	Vinos de Rioja, Agua, Café 32,50€ IVA incluido

COMPLEMENTA TU MENÚ

Vino de “Rioja crianza”, 1,75€/persona

Tarta de cumpleaños, 1,00€/persona

El establecimiento se reserva el derecho de cobrar hasta un 25% el cubierto no presentado

-Restaurante - Conde de Alava

C/ Cruz Blanca 8
01012 Vitoria - Gasteiz
945 22 50 40
www.condedealava.com
info@condedealava.com

MENÚS 2022

MENÚ Nº 5

Entremeses fríos	Jamón y lomo ,Pudding y paté ,Salpicón de mariscos
Entremeses calientes	Revuelto de setas con langostinos, Berenjenas rellenas de foie, Pimientos rellenos de rape
Segundo a elegir	Chipirones en su tinta – Merluza al txakoli – Lubina al horno
	Cordero asado – Carrileras de ternera – Solomillo – Entrecot
Postre	Hojaldre con nata y helado
	Vino de Rioja, Agua, Café y Licores
Precio	36,50€ IVA incluido

MENÚ Nº 6

Entremeses fríos	Jamón y lomo , Pudding y paté, Ensalada de ventresca
Entremeses calientes	Revuelto de setas con langostinos , Pencas rellenas
Segundo a elegir	Salmón al cava – Merluza al txakoli – Lubina al horno
	Rabo de vaca – Confit de pato - Solomillo
Postre	Hojaldre con nata y helado
	Vino de Rioja, Agua y Café
Precio	34,00€ IVA incluido

MENÚ Nº 7

Entremeses fríos	Variación de embutidos, Paté, Ensalada de cogollos y endivias con anchoas y salmón
Entremeses calientes	Revuelto de setas con langostinos, Croquetas de jamón caseras
Segundo a elegir	Lubina al horno – Merluza Langostada – Salmón al cava
	Entrecot – Rabo de vaca – Confit de pato
Postre	Tarta helada con chocolate caliente
	Vino de Rioja, Agua y Café
Precio	31,00€ IVA incluido

COMPLEMENTA TU MENÚ

Vino de “Rioja crianza”, 1,75€/persona

Tarta de cumpleaños, 1,00€/persona

El establecimiento se reserva el derecho de cobrar hasta un 25% el cubierto no presentado