



## Bienvenidos a Casa Vital

Casa Vital abrió el 20 de Agosto del 2000 de la mano de Åge Folkestad, modestamente con 5 mesas y 11 sillas, y una variedad de 5 tapas. Con el tiempo, Casa Vital ha crecido y es ahora un restaurante de cultura con capacidad de sentar a 90 personas, en la terraza, en la sala y en la bodega.

Mucha gente se refiere a Casa Vital como “Casa de Cultura en miniatura”, ya que hacemos exposiciones, eventos, catas de vino y tours guiados por el casco antiguo de Altea.

La casa, de alrededor del 1850, se construyó sobre el muro medieval que data alrededor del 1600, y que fue derribado a mediados del 1800. La bodega del restaurante fue excavada a mano, y muestra la muralla original de 1611, que en su tiempo rodeó Altea.

Aquí duerme también el vino artesano del restaurante “Vino Casa Vital” de la Bodega Santa Margarita, en Castilla. Es un proyecto artístico que se presentó por primera vez el 15 de Abril de 2011. Cuenta con la labor del artista Roald Tellnes en la creación de las etiquetas de los cinco vinos: blanco, rosado y tres tintos: Roble Casa Vital con 5 meses de barrica, Barrica Casa Vital con 12 meses de barrica y Golden Oro Casa Vital un crianza de monastrell de 12 meses.

En Semana Santa de 2016 el dueño presentó su nuevo proyecto: La revolución Azul: Azul Mediterráneo, un vino blanco de color azul elaborado con uva de la variedad Chardonnay. El color se consigue de la piel de la uva tinta, que se añade después. Ahora tenemos cuatro vinos azules; Classic, Dry, Frizzante y Brut Nature siguiendo el método tradicional Brut Nature, Champenoise.

El restaurante colabora también con Bodega Antonio Alcaraz en Rioja, y en 2015 presentamos dos nuevos vinos: Age Casa Vital crianza 90% tempranillo y 10% mazuelo y Milenium Casa Vital, vino de autor 100% tempranillo con tres diferentes barricas francesas. Este último ganador de una medalla de oro en “International Wine guide 2015”. El vino se elaboró en conmemoración del decimoquinto aniversario del restaurante en 2015. En diciembre de 2020 el dueño presentó su último vino Thea, un vino de autor con una tempranillo de roble francés, de viñedos antiguos, dedicado a su hija Thea.

Todos los vinos pueden ser disfrutados en el restaurante o para llevar a casa como un recuerdo. Pregunte a su camarero.










Casa Vital tiene probablemente la mejor terraza de Altea, con vistas panorámicas al mar Mediterráneo, Calpe y el Peñón de Ifach. La terraza es además un punto privilegiado para el espectador de las numerosas fiestas del pueblo.

Bienvenidos Casa Vital, el restaurante donde comida, arte y cultura van cogidos de la mano.

Un cordial saludo de Åge Folkestad y de todos nosotros en Casa Vital

[www.casavital.com](http://www.casavital.com) • [www.vinocasavital.com](http://www.vinocasavital.com)  
f casa vital altea • @ casavitalaltea

## ENSALADAS

Ensalada Mixta .....	8,00 €
Ensalada Altea (jamón y queso)  .....	11,00 €
Ensalada Glorieta (jamón, queso, nueces y pasas)   .....	12,00 €
Ensalada Noruega (salmón)  .....	12,50 €
Ensalada Amor (pollo en chili)  .....	12,50 €
Ensalada Campesina (bacon y queso de cabra)  .....	12,50 €
Ensalada Gourmet (gambas, salmón y jamón serrano)   .....	12,50 €
Ensalada Árabe (humus, nueces y pasas)  .....	11,00 €



CEREALES  
CON GLUTEN



CRUSTACEOS



HUEVOS



PESCADO



CACAHUETES



SOJA



LÁCTEOS



FRUTOS  
SECOS



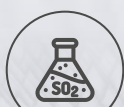
APIO



MOSTAZA



SÉSAMO



SULFITOS






ALTRAMUZ











MOLUSCOS

IVA 10% incluido / VAT 10% included / MOMS 10% inkludert

## ENTRADAS Y TAPAS


Plato de jamón serrano .....	11,50 €
Plato de jamón y queso manchego  .....	11,50 €
Melón con jamón serrano .....	8,50 €
Plato de queso manchego  .....	11,50 €
Salmón ahumado  .....	12,50 €
Carpaccio de ternera  .....	14,50 €
Carpaccio de atún rojo   .....	14,50 €
Dátiles con bacon .....	7,00 €
Gambas al ajillo  .....	12,50 €
Sepia a la plancha  .....	13,50 €
Espárragos verdes con ajo y aceite .....	9,50 €
Ceviche de salmón  .....	16,50 €
Salmón, aguacate, mango, lima, cilantro y cebolla roja	

## PESCADOS

Bacalao noruego al tomate  	22,50 €
Bacalao noruego con verduras  	21,50 €
Salmón noruego  	21,50 €
Dorada  	19,50 €

Todos nuestros pescados son frescos de España y Noruega

## CARNES

Pechuga de pollo al ajillo	13,50 €
Chuletas de cordero	19,90 €
Solomillo de cerdo	19,90 €
Solomillo de ternera	25,50 €
Salsas pimienta o roquefort 	2,00 €













## PASTAS

Lasaña con carne  	12,50 €
Espagueti boloñesa  	12,50 €
Espagueti salmón   	13,50 €








## VEGETARIANO

Fajita de espinaca  	12,50 €
Espagueti roquefort  	11,50 €
Lasaña con espinaca   	12,50 €

## POSTRES

Tarta de manzana   	6,50 €
Tarta de manzana (con helado)   	7,50 €
Tarta de queso con arándanos  	7,50 €
Tiramisú  	7,50 €
Copa de helado (2 bolas - Vainilla) 	6,00 €
Foundant de chocolate sin gluten con helado 	8,50 €

## MENÚ PARA NIÑOS

Nuggets de pollo con patatas fritas 	9,50 €
Hamburguesa de ternera, patatas, queso y bacon 	10,50 €
Alitas de pollo con patatas 	9,50 €
Patatas fritas 	4,50 €
Fajita de pollo con salsa de tomate y patatas fritas 	12,50 €
Nachos con carne, queso y con salsa de tomate  	12,50 €

## VINO TINTO

	Copa	Botella
Roble Casa Vital ..... Cabernet Sauvignon y Petit Verdot 5 meses de barrica IGP Tierra Castilla	2,75 €	13,75 €
Barrica Casa Vital ..... Syrah, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Garnacha IGP Tierra Castilla Barrica 12 meses	4,90 €	24,50 €
Senderillo ..... Roble 5 meses Tempranillo D.O Ribera del Duero	3,20 €	15,95 €
Enrique Mendoza ..... Cabernet Sauvignon y Petit Verdot - D.O Alicante Crianza 12 meses		24,75 €
Catarina ..... Monastrell - D.O Alicante 12 meses barrica		22,50 €
Pasión de Bobal, vino ecológico y vegano ..... D.O Utiel-Requena, 6 meses en barrica		22,50 €
Los Frailes ..... Monastrell y garnacha tintorera -D.O Valencia 5 meses de barrica		18,50 €
Antonio Alcaraz ..... Tempranillo -D.O.C Rioja 12 meses		26,90 €
Age Casa Vital Bodega Antonio Alcaraz ..... Tempranillo y Mazuelo -D.O.C Rioja 12 meses		22,50 €
Milenium Casa Vital Bodega Antonio Alcaraz ..... D.O.C Rioja Vino de Autor 16 meses de barrica		39,50 €

IVA 10% incluido / VAT 10% included / MOMS 10% inkludert

## VINO BLANCO

	Copa	Botella
Casa Vital ..... Chardonnay - semi seco - IGP Tierra Castilla	2,75 €	13,75 €
Musgo-Pampano ..... Verdejo - semi seco - Rueda	3,30 €	15,75 €
Marina Alta ..... Moscatel - dulce/sweet - D.O Alicante		15,50 €
Esencia Divina ..... Albariño Seco/dry - Rias Baixas		18,75 €
Equilibrio Sauvignon Blanc ..... Seco, vino ecológico - D.O Jumilla		15,00 €
Pájaro Loco ..... Godello - Seco - D.O Monterrei		18,50 €

## VINO ROSADO

	Copa	Botella
Casa Vital Rosado ..... Garnacha y Syrah - seco/dry - IGP Tierra Castilla	2,75 €	13,75 €
Pasión de Bobal, vino ecológico y vegano ..... D.O Utiel-Requena		16,50 €
Locura ..... Moscatel - semi seco/ half dry - D.O Alicante		15,50 €



## VINO AZUL

	Copa	Botella
Azul Mediterraneo Classic ..... Chardonnay y Moscatel - IGP Tierra Castilla	3,50 €	17,50 €
Azul Mediterraneo Frizzante ..... Verdejo - IGP Tierra Castilla	3,50 €	17,50 €

## CAVA

Marques de la Concordia Brut .....	19,50 €
Mini Cava .....	6,50 €
Cava Pasión Ecológico/Vegano D.O Valencia .....	21,00 €
Moet Chandon Brut Nature .....	65,00 €

## COCKTAILS

Margarita (Tequila,Cointreau,zumo de limón) .....	8,00 €
Tequila Sunrise (Tequila, zumo de naranja y granadina) .....	8,00 €
Mojito (Ron, lima,azúcar y hierbabuena) .....	8,00 €
Aperol spritz ( Aperol, cava y Sprite) .....	8,00 €
Agua de Valencia (Ginebra, Cava y zumo de naranja) .....	9,50 €
Sangría Copa/Glas.....	3,50 €
Sangría de Cava Copa /Glass.....	4,50 €
Sangría Jarra/ Jarr 1L .....	13,50 €
Sangría de Cava Jarra/ Jar 1L .....	17,50 €

## CERVEZAS

Caña.....	2,75 €
Tanque.....	4,20 €
Althaia cerveza artesana de Altea.....	3,30 €
Cerveza sin gluten Ambar .....	3,30 €
Cerveza Aguila .....	3,30 €
Cerveza sin alcohol .....	2,75 €