



Kjære alle sammen. Hjertlig velkommen til Casa Vital.

Innehaver Åge Folkestad åpnet Casa Vital den 20. august 2000 med beskjedne 5 bord med 11stoler og et utvalg av 5 tapasretter. I løpet av årene har Casa Vital utvidet og blitt en kultur-restaurant med kapasitet til ca 90 gjester fordelt på terrassen ute, hovedrestaurant inne og i vinkjelleren.

Casa Vital blir ofte kalt "Casa de Cultura en miniatura" for vi arrangerer jevnlig utstillinger, kulturarrangementer, vinsmakinger, vinturer og byvandring i gamlebyen i Altea. Hver torsdag kl. 18.00 arrangerer innehaver Åge Folkestad byvandring i Altea med påfølgende middag. Han har også skrevet en bok om Altea, Altea i mitt hjerte, som er å få kjøpt i restauranten.

Huset er fra ca 1850, og er bygget opp på den gamle middelaldermuren fra 1600-tallet som ble revet på midten av 1800-tallet. Stedets egen vinbodega er gravet ut for hånd, og er en del av den opprinnelige middelaldermuren fra 1611 som i sin tid omringet Altea.

Her hviler også Casa Vitals egen kunstnerin "Vino Casa Vital" fra Bodega Santa Margarita i Castilla. Vinene ble lansert for første gang 15. april 2011. Kunstneren Roald Tellnes har laget etiketten til de 5 vinene; hvit, rose, og de 3 rødvinene; Roble Casa Vital med 5 mnd på eikefat, Barrica Casa Vital med 12 mnd på eikefat, og Golden Oro Casa Vital en 100% monastrell med 12 mnd på eikefat.

Våren 2016 presenterte innehaveren Åge Folkestad sitt nye prosjekt Azul Mediterraneo, en blå hvitvin som er en ny og unik oppfinnelse. Fargen kommer fra skallet på de blådrueene fra garnacha tintorera og er derfor rik på antioxidater. Fargen er organisk og naturlig, og den samme fargen har vi i blåbær i Norge! Azul Mediterraneo har to varianter: Classic og Frizzante.

Restauranten presenterte i påsken 2015 i samarbeid med Bodega Antonio Alcaraz i Rioja to rødviner; Age Casa Vital som er 90% tempranillo og 10% mazuelo, og Milenium Casa Vital 100% tempranillo med lagring på tre forskjellige franske eikefat. Milenium Casa Vital vant gullmedalje i International Wine Guide 2015, og ble en best selger samme år. Vinen ble lansert som en hyllest til 15 års jubileumet i 2015. Restauranten ble startet i år 2000, årtusen skiftet, og vinen ble derfor kalt Milenium Casa Vital. Den 10. desember 2018 ble det siste vinprosjektet lansert Thea, dedikert til datteren, lagret på franske eikefat og fra 60-80 år gamle vinranker.










Alle vinene kan nytes på stedet eller du kan kjøpe en flaske i vinbutikken og ta med hjem som et minne, og kelner din hjelper deg. Alle vinene kan bestilles på bestillingsutvalget til Vinmonoplet i Norge siden 5. juli 2013.

Casa Vital har muligens Alteas flotteste terrasse med panorama utsikt til Middelhavet og til Peñon de Ifach (332moh) og Calpe, en fantastisk tilskuerplass til alle byens fiester Velkommen til Casa Vital, restauranten der mat, kunst og kultur går hånd i hånd.

Med hilsen Åge Folkestad og alle oss på Casa Vital

www.casavital.com • www.vinocasavital.com
f casa vital altea • @ casavitalaltea

SALAT

Husets Salat	8,00 €
Altea Salat (skinke og ost) 	11,00 €
Glorieta Salat (skinke, ost, nøtter og rosiner)  	12,00 €
Norsk Salat (laks) 	12,50 €
Amor Salat (kylling og chili) 	12,50 €
Campesina Salat (bacon og geitost) 	12,50 €
Gourmet Salat (reker, laks og Serrano skinke)  	12,50 €
Arabisk salat (hummus, nøtter og rosiner) 	11,00 €



CEREALES
CON GLUTEN



CRUSTACEOS



HUEVOS



PESCADO



CACAHUETES



SOJA



LÁCTEOS



FRUTOS
SECOS



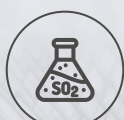
APIO



MOSTAZA



SÉSAMO



SULFITOS



ALTRAMUZ



MOLUSCOS

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

FORRETTER OG TAPAS


Serrano Skinke	11,50 €
Serrano Skinke & Manchego Ost 	11,50 €
Melon med Serrano Skinke	8,50 €
Manchego Ost 	11,50 €
Røkelaks 	12,50 €
Biff Carpaccio 	14,50 €
Tunfisk Carpaccio  	14,50 €
Dadler med Bacon	7,00 €
Hvitløksreke 	12,50 €
Stekt akkar 	13,50 €
Asparges med hvitløk	9,50 €
Laks ceviche 	16,50 €
Laks, avokado, mango, lime, koriander og rødløk	

FISK

Norsk torsk med tomat  	22,50 €
Norsk torsk med grønnsaker  	21,50 €
Norsk Laks  	21,50 €
Havabbor Dorada  	19,50 €

All fisk er fersk fra Spania og Norge


KJØTT

Kyllingbryst med hvitløk	13,50 €
Lammekoteletter med hvitløk	19,90 €
Indrefilet av svin	19,90 €
Indrefilet av okse	25,50 €
Pepper saus eller roquefort saus 	2,00 €




PASTA

Lasagne med kjøt  	12,50 €
Spaghetti Bolognese  	12,50 €
Spaghetti med røkelaks   	13,50 €








VEGETAR

Fajita med Spinat  	12,50 €
Spaghetti Roquefort  	11,50 €
Lasagne med Spinat   	12,50 €

DESSERT

Eplepai   	6,50 €
Eplepai (med iskrem)   	7,50 €
Ostekake med Blåbær  	7,50 €
Tiramisu  	7,50 €
Iskrem (2 kuler - Vanilje) 	6,00 €
Glutenfri sjokoladestøperi med iskrem 	8,50 €

BARNEMENY

Kylling nuggets med chips 	9,50 €
Biffburger, poteter, ost og bacon 	10,50 €
Kyllingvinger med poteter 	9,50 €
Pommes frites 	4,50 €
Kylling fajita med tomatsaus og chips 	12,50 €
Nachos med kjøtt, ost og tomatsaus  	12,50 €

RØDVIN

	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 Signaturvin 16 meses de barrica		39,50 €
Thea Bodega Antonio Alcaraz D.O.C Rioja Signaturvin 16 meses de barrica		39,50 €

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

HVITVIN

	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 €

ROSÉ VIN

	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 €

BLÅ VIN

	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 €

COCKTAILER

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 €

ØL

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 €

FORFRISKNINGER

Coca cola, Cola zero, Fanta, Sprite, Nestea, Aquarius	2,30 €
Appelsin, fersken, ananas og eplejuice	2,30 €
Vann 0,50/1L	2,20 €
Naturlig appelsinjuice	3,30 €

KAFFE

Svart Kaffe	1,75 €
Espresso	1,75 €
Cortado	1,80 €
Kaffe med melk	2,45 €
Bombón	2,45 €
Carajillo	2,50 €
Capuccino	2,65 €
Irish Coffe	6,20 €