

*Restaurante:*

*Bar Albambra*

*Menús para grupos*

*Año 2016*



*Estamos en Tomelloso, Ctra. de Argamasilla de Alba, Km. 0,200 (Esquina a calle Pintor Ribera), y nuestros teléfonos: 926 51 10 16 ☐ 686 43 76 77. (Preguntar por responsable de Restaurante).*

*Amplia y cómoda barra para degustar los productos de la tierra. Comedor a la carta, (Máximo: 75 comensales)*



*Se siguen respetado los precios de los años anteriores.*

Los Menús que a continuación se relacionan,  
son genéricos y estándar.

Se pueden cambiar platos entre ellos.

Si estuviera interesado en otra clase de menús  
más personalizados, pídanos información

Se lo podemos confeccionar a su gusto y necesidades...

(La Empresa).

## Menú de la Casa nº1

### ► Empezamos con unos entrantes al centro:

- Selección de ibéricos.
- Ensaladilla rusa de la del Bar Albambra.
- Calamar nacional a la romana.

### ► Mariscada individual a la plancha:

- 3 Gambas argentino.
- 3 Gamba blanca fresca.
- 1 Carabinero.

### ► Entre Sabores:

- Crema de mariscos o consomé de ave al estilo Albambra

### ► Segundo plato:

- Paletilla de cordero lechal al horno con guarnición
- o Merluza de pincho al gusto.

### ► Postre:

- Sorbete de limón al cava.

### ► Bodega:

- Tinto crianza y blancos jóvenes, cerveza  
agua mineral, zumos y colas, etc...

### ► Sobremesa:

- Café y unas copitas de cava y sidra.

Precio por persona: 60,00 Euros

## Menú de la Casa nº 2

▶ Empezamos con unos entrantes al centro:

- Ensaladilla rusa de la del bar Albambra.
- Selección de ibéricos con queso viejo.

▶ Seguimos con unos mariscos individuales:

- 6 gambas.
- 4 langostinos.
- Un pimiento de piquillo

▶ Entre Sabores:

- Sorbete de mandarina.

▶ Y terminamos eligiendo una carne o un pescado:

Carnes:

- Paletilla de cordero al horno.
- Solomillo de ternera.
- Entrecot de buey, (carne roja).
- Chuletillas de cordero lechal

Pescados:

- Lenguado a la plancha.
- Merluza de pincho.
- Bacalao a la plancha.
- Lubina silvestre al gusto.

▶ Y de postre casero a elegir:

- Tarta de bizcocho.

▶ Y terminamos con:

- Café y unas copitas de cava y sidra.

En la comida tomaremos, vinos blancos y tintos, todos de la D. O. M., agua mineral, zumos y colas, cervezas, etc...

Precio por persona: 55,00 Euros

Menú de la Casa nº 3

▶ Entrantes: (4 Pax)

- Ensaladilla rusa de la del Bar Albambra.
- Gambas cocidas.

▶ Entre sabores:

- Consomé de ave al estilo Albambra

▶ Primer plato:

- Bacalao a la Vizcaína

▶ Segundo plato:

- Paletilla de lechal al horno con su guarnición de patatas a la panadera con pimientos rojos y verdes.

▶ Postre:

- Tarta de bizcocho.

▶ Bodega:

- Vinos tintos de crianza y blancos jóvenes de la D.O. Mancha, cervezas refrescos, agua mineral, etc.

▶ Sobremesa:

- Café y unas copitas de cava y sidra.

Precio 50,00 Euros





Resta

## Men de la Casa nº 4

### ▶ Empezamos con:

- Unas tapitas de queso viejo, jamón y lomo ibérico.
- Ensaladilla rusa de la del Bar Alhambra
- Unas tablas de pulpo a la gallega con sus cachelos

### ▶ A continuación:

- Crema de mariscos.

### ▶ Pasamos a elegir una carne o un pescado:

#### Carnes:

- Entrecot de ternera o chuletillas de lechal, todo ello con su guarnición del Cheff.

#### Pescados:

- Merluza al gusto o bacalao estilo vizcaíno

### ▶ Seguimos con:

- Tarta de bizcocho casera.

### ▶ Bodega:

- Vinos tintos de crianza y blancos jóvenes de la D.O. Mancha, cervezas refrescos, agua mineral, etc.

### ▶ Sobremesa:

- Café y unas copitas de cava y sidra.

Precio 45,00 Euros

## Men de la Casa nº 5

### ▶ Entrantes: (4 Pax)

- Queso viejo, jamón y caña de lomo ibérico
- Ensaladilla rusa de la del Bar Alhambra
- Pimientos de piquillo rellenos de mariscos.

### ▶ Entre sabores:

- Crema de mariscos.

### ▶ Segundo plato a elegir entre:

#### Carnes:

- Chuletillas de lechal o entrecot de ternera todo ello con su guarnición de patatas a la panadera con pimientos rojos y verdes.

#### Pescados:

- Lubina a la plancha o bacalao al estilo vizcaíno

### ▶ Postre:

- Bolas de helado de la casa.

### ▶ Bodega:

- Vinos tintos de crianza y blancos jóvenes de la D.O. Mancha, cervezas refrescos, agua mineral, etc.

### ▶ Sobremesa:

- Café y unas copitas de cava y sidra.

Precio 40,00 Euros

Men de la Casa nº 6

▶ Entrantes: (4 Pax)

- Queso viejo, jamón y caña de lomo ibérico.
- Ensaladilla rusa de la del Bar Albambra.
- Queso frito.

▶ Entre sabores:

- Crema de marisco.

▶ Segundo plato a elegir entre:

Carnes:

Cbuletillas de cordero lechal o carrillada de ibéricos, todo ello con su guarnición de patatas a la panadera con pimientos rojos y verdes.

Pescados:

- Merluza fresca al gusto, emperador a la plancha o en salsa marinera con almejas y gamba.

▶ Postre:

- Tarta de bizcocho.

▶ Bodega:

- Vinos tintos y blancos de D.O. Mancha, cervezas refrescos, agua mineral, etc.

▶ Sobremesa:

- Café y unas copitas de cava y sidra.

Precio 35,00 Euros

Men de la Casa nº 7

▶ Entrantes : (4 Pax)

- Queso viejo, salchichón chorizo y jamón ibérico.
- Ensaladilla rusa de la del Bar Albambra.

▶ Entre sabores:

- Crema de marisco o consomé de ave al estilo Albambra

▶ Segundo plato a elegir entre:

Carnes:

- Cbuletillas de cordero lechal o bistec de ternera gallega, todo ello con su guarnición de patatas a la panadera con pimientos rojos y verdes.

Pescados:

- Emperador a la plancha o en salsa marinera o bacalao estilo vizcaína

▶ Postre:

- Tarta de bizcocho.

▶ Bodega:

- Vinos tintos y blancos de D.O. Mancha, cervezas refrescos, agua mineral, etc.

▶ Sobremesa:

- Café y unas copitas de cava y sidra .

Precio 30,00 Euros