

Restaurante:

Bar Albambra

Menús de Comuniones

y para grupos.

Año 2018



*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 Ramón o Cristina)

*Amplia y cómoda barra para
degustar los productos de la tierra.*

Comedor a la carta,



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, pidanos información.*

Se lo podemos confeccionar a su gusto y necesidades..

(La Empresa).

Menú de la Casa nº1

► Empezamos con unos entrantes al centro:

- Queso viejo, jamón y lomo ibérico.
- Ensaladilla rusa de la del Bar Albambra.
- Tabla de pulpo a la gallegas con sus cachelos.

► Mariscada individual a la plancha:

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

► Entre Sabores:

- Sorbete al vino tinto.

► Segundo plato:

- Paletilla de cordero lechal al horno con su guarnición o merluza fresca de pincho al gusto.

► Postre:

- Tarta al gusto.

► Bodega:

- Tinto de crianza y blancos jóvenes de la D.O. Mancha, cervezas, agua mineral, zumos y colas, etc..

► Sobremesa:

- Café.

Precio por persona: 60,00 Euros

Menú de la Casa nº2

▶ 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 limón al cava.

▶ Y terminamos eligiendo una carne o un pescado:

Carnes:

- Paletilla de cordero al horno.
- Entrecot de ternera gallega.
- Chuletillas de cordero lechal

Pescados:

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

▶ Y de postre:

- Tarta al gusto.

▶ Bodega:

- Tinto de crianza y blancos jóvenes de la D.O. Mancha, cervezas, agua mineral, zumos y colas, etc..

▶ Sobremesa:

- Café

Precio por persona: 55,00 Euros

bra¹¹



Rec

Menú de la Casa nº 3

▶ Entrantes: (4 Pax)

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

▶ Entre sabores:

- Sorbete al vino tinto.
-

▶ Carne o pescado a elegir:

Carnes:

- Entrecot de ternera gallega.
- Chuletillas de cordero lechal
- Cochinitillo al horno.

Pescados:

- Merluza de pincho.
- Emperador al gusto
- Bacalao a la plancha.
-

▶ Postre:

- Tarta al gusto.
-

▶ Bodega:

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

▶ Sobremesa:

- Café.

Precio 50,00 Euros

Menú de la Casa nº 4

▶ Empezamos con:

- Unas tapitas de queso piejo, jamón y lomo ibérico.
- Ensaladilla rusa de la del Bar Albambra
- Mollejas de cordero lechal

▶ A continuación:

- Gazpacho o salmorejo cordobés.

▶ 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 o lubina al gusto.

▶ Seguimos con:

- Tarta al gusto.

▶ Bodega:

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

▶ Sobremesa:

- Café.

Precio 45,00 Euros

Menú de la Casa nº 5

▶ Entrantes: (4 Pax)

- Queso viejo, jamón y caña de lomo ibérico
- Ensaladilla rusa de la del Bar Alhambra
- Calamar nacional a la romana.

▶ Entre sabores:

- Gazpacho o salmorejo cordobés.

▶ Segundo plato a elegir entre:

Carnes:

- Entrecot de ternera o carrillada de cerdo ibérico, todo ello con su guarnición de patatas a la panadera con pimientos rojos y verdes.

Pescados:

- Merluza fresca de pincho o bacalao al estilo vizcaíno.

▶ Postre:

- Tarta al gusto.

▶ Bodega:

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

▶ Sobremesa:

- Café.

Precio 40,00 Euros

Menú de la Casa nº 6

▶ Entrantes: (4 Pax)

- Queso viejo y jamón ibérico.
- Ensaladilla rusa de la del Bar Alhambra.
- Queso frito.

▶ Entre sabores:

- Gazpacho o salmorejo cordobés.

▶ Segundo plato a elegir entre:

Carnes:

Chuletillas de cordero lechal, bistec de lomo de ternera gallega o carrillada de ibéricos, todo ello con su guarnición de patatas a la panadera con pimientos rojos y verdes.

Pescados:

- Merluza fresca de pincho, emperador o bacalao al gusto.

▶ Postre:

- Tarta al gusto.

▶ Bodega:

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

▶ Sobremesa:

- Café.

Precio 35,00 Euros