

Restaurante:

Bar Alhambra

*Menús para grupos
y eventos año 2.023*



*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)

*Amplia y cómoda barra para
degustar los productos de la
tierra. Comedor a la carta,*



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...

Si faltara algún plato en los menús
por problemas de abastecimientos,
este se cambiaría por otro de
similares características.

En los menús, en el apartado entre sabores,
se puede cambiar el gazpacho andaluz
o almorejo cordobés por consomé
de ave o crema de marisco

(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 Alhambra.
- Tabla de pulpo a la gallega 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: 70,00 Euros

Menú de la Casa nº2

▶ Empezamos con unos entrantes al centro:

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

▶ Seguimos con unos mariscos individuales:

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

▶ Entre sabores:

- Gazpacho andaluz o salmorejo cordobés.

▶ 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: 60,00 Euros



Restaur

Menú de la Casa nº 3

▶ Entrantes: (4 Pax)

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

▶ Entre sabores:

- Gazpacho andaluz o salmorejo cordobés.

▶ Carne o pescado a elegir:

Carnes:

- Entrecot de ternera gallega.
- Chuletillas de cordero lechal
- Cochinillo 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 55,00 Euros

Menú de la Casa nº 4

▶ Empezamos con:

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

▶ A continuación:

- Gazpacho andaluz 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 50,00 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 andaluz 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 vizcaína.

▶ 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 45,00 Euros

Menú de la Casa nº 6

▶ Entrantes: (4 Pax)

- Queso viejo y jamón ibérico.
- Chipirones rebozados.

▶ Entre sabores:

- Gazpacho andaluz o salmorejo cordobés.

▶ Segundo plato a elegir entre:

Carnes:

- Bistec de lomo de ternera o carrillada de ibéricos, todo ello con su guarnición de patatas a la panadera con pimientos rojos y verdes.

Pescados:

- Emperador o bacalao al gusto.

▶ Postre:

- Selección de tarta casera.

▶ Bodega:

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

▶ Sobremesa:

- Café.

Precio 40.00 Euros

Menú de la Casa nº 7

Se pondrá una ensalada mixta al centro y el aperitivo para pasar a:

▶ Primer plato

- Pisto manchego con su huevo.
- Revuelto de la casa
- Consomé.
- Gazpacho.
- Ensaladilla rusa.

▶ Segundo plato a elegir entre:

Carnes:

- Escalope de ternera.
- Churrasco de cerdo.
- Carrillada de cerdo ibérico.

Pescados:

- Emperador.
- Bacalao al gusto.

▶ Postre:

- A elegir entre selección de postres caseros.

▶ Bodega:

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

▶ Sobremesa:

- Café.

Precio 35.00 Euros