

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, padre o hijo.

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...**

**En el caso de la subida de la materia  
prima, los menús podrían sufrir  
cambios de precio.**

**(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 cocida o 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: 75,00 €

## 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: 65,00 €

bra"



Re

### Menú de la Casa nº 3

▶ Empezamos con:

- 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 Chef.

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 55,00 €

### Menú de la Casa nº 4

▶ Entrantes: (4 Pax)

- Queso viejo, jamón y caña de lomo ibérico.
- Ensaladilla rusa de la del Bar Alhambra.
- Chipirones a la andaluza.

▶ 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:

- Bacalao estilo vizcaína
- Emperador al gusto.

▶ 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 €

## Menú de la Casa nº 5

*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 €

(En el apartado donde dice entresabores se puede cambiar el gazpacho andaluz o el salmorejo cordobés por consomé de ave o crema de marisco).