

El Restaurante Bar Alhambra está integrado dentro de los Caminos del Vino y en la Ruta de Don Quijote.

La cocina Manchega es rica y variada, es abundante y sabrosa, su origen es eminentemente pastoril, está basada en los productos de la tierra de gran calidad, cocinados con sobriedad pero no exentos de toques originales en recetas peculiares y típicas.

La riqueza se asienta en cinco pilares básicos: los numerosos y variados vinos, ya que por ello Castilla-La Mancha es el mayor viñedo de Europa, el queso manchego con denominación de origen elaborado artesanalmente con leche de oveja, el aceite de oliva que da personalidad propia a nuestros platos, el uso de productos naturales: azafrán de la Mancha, garbanzos de la Sagra, arroz de Calasparra, berenjenas de Almagro, ajo de las Pedroñeras, miel de la Alcarria..., la abundante caza mayor y menor de sus numerosos cotos, la carne de sus corderos lechales de raza manchega...

Podemos encontrar platos vigentes en la gastronomía familiar y en la restauración como, duelos y quebrantos, (huevos revueltos con carne de matanza), Pisto Manchego, Ajo arriero, Morteruelo, los zarajos, migas de pastor, gachas con harina de almortas... además de los dulces como la leche frita, el tocino de cielo, los rosquillos, hojuelas, rosca de arroz, arrope, carne de membrillo etc...



Sopas y entremeses:

Entremeses de la casa
Crema de centollo o mariscos
Consomé al gusto
Gazpacho andaluz (temporada)
Salmorejo (temporada)
Sopa de marisco
Sopa castellana
Sopa de cocido
Ensaladilla rusa
Pan de Cruz
Pan a la catalana
Plato del día (cuchara)



Por encargo:

(Mínimo para dos personas)

Arroz caldoso con Bogavante

Arroz caldoso con Carabineros

Arroz negro con chipirones y rape

Paella de la casa mixta

Paella de mariscos

Fidegua Valenciana

Verduras:

Revuelto de la casa

Judías verdes rebogadas con jamón

Alcachofas rebogadas con jamón

Panaché, de verduras

Espárragos blancos con mayonesa

Espárragos trigueros plancha

Espárragos relleno jamón salsa Oporto

Parrillada de verduras

Ensalada de la casa

Ensalada mixta de verduras



Pescados frescos:

Merluza de pincho al gusto

Lubina silvestre al gusto

Dorada silvestre al gusto

Lenguado al gusto

Rape al gusto

Bacalao vizcaina o al gusto

Salmón al gusto

Pez espada al gusto

Kokochas de merluza al gusto

Rodaballo al gusto

Besugo al gusto

Brocheta de rape con langostinos marinera

*(Pescados a la sal, a la plancha, a la espalda,
a la bilbaina, salsa marinera, salsa verde,
a la vasca, etc...)*



Carnes:

Paletilla de cordero lechal al horno

Pierna de cordero lechal al horno

Pierna frita con ajos verdes

Cochinillo al horno

Lechazo de la casa

Chuletas de cordero lechal

Entrecot de ternera rosada

Entrecot de buey (carne roja)

Solomillo de ternera al gusto

Chuletón de Ávila (ternera blanca)

Chuletón de buey (carne roja)

Magret de pato con pasas y ciruelas

Turnedor de la casa

Carrillada de ibéricos

Rabo de toro estofado

Bistec de ternera

Entrecot de buey (carne roja)

Codillos cocidos al estilo alemán

*(Carnes a la piedra, con salsa a la pimienta verde,
salsa roquefort, con foie y Pedro Ximenez, etc..)*

Caza:

Perdiz de tiro en escabeche

Conejo de tiro al gusto

Postres:

Tarta helada al whisky

Contesa de nata

Frutas del bosque (helado)

Tarrina de turrón

Tarta de bizcocho

Zumo de naranja

Fruta del tiempo

Flan casero

Pudín casero

Natillas de la casa

Arroz con leche

Leche frita

Melocotón en almibar

Piña en almibar

Piña natural

Cuajada con miel

Crema catalana
Fresas con nata
Fresas con naranja
Sorbete de frambuesa
Sorbete de limón
Sorbete de Mandarina
Tocinillo de cielo
Tortitas con chocolate
Creps con helado y chocolate caliente
Profiteroles con chocolate caliente
Postres al centro

Platos típicos:

Migas de Gañan
Gachas Manchegas
Galianos (Gazpacho Manchego)
Duelos y quebrantos
Pisto de la casa
Asadillo
Judías con perdiz (por encargo)
Arroz con liebre (por encargo)