El Restaurante Bar Albambra 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 tipicas.

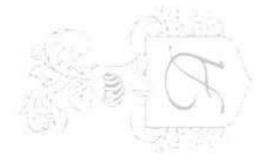
La riqueza se asienta en cinco pilares básicos: los numerosos y variados vinos, ya que por ello Castilla-La Mancha es el mayor viñedo de Europa, el queso manchego con denominación de origen elaborado artesanalmente con leche de oveja, el aceite de oliva que da personalidad propia a nuestros platos, el 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 gastronomia familiar y en la restauración como, duelos y quebrantos, (buevos 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 dia (cuchara)



Por encargo:

(Minimo 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

Judias verdes rebogadas con jamón

Alcacbofas rebogadas con jamón

Panaché, de verduras

Espárragos blancos con mayonesa

Espárragos trigueros plancha

Espárragos relleno jamón salsa Oporto

Parrillada de verduras

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 homo Pierna frita con ajos verdes Cochinillo al homo Pechazo 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 (came roja) Codillos cocidos al estilo alemán

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

Сага:

Perdiz de tiro en escabeche Conejo de tiro al gusto

Postres:

Tarta belada al whisky Contesa de nata Frutas del bosque (helado, Tarrina de turrón Tarta de bizcocho Zumo de naranja Fruta del tiempo Flan casero Pudin casero Yatillas 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 belado y chocolate caliente
Profiteroles con chocolate caliente
Postres al centro

Platos tipicos:

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