

Restaurante:

Bar Alhambra

*Menús de Comuniones
y para grupos.
Año 2.021*



*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

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



Se siguen respetado los precios de los años

**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 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 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: 66,00 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:

- Crema de mariscos o consomé de ave.

▶ 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: 56,00 Euros



Res.

"ra"

Menú de la Casa nº 3

▶ Entrantes: (4 Pax)

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

▶ Entre sabores:

- Crema de mariscos o consomé de ave.

▶ 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 53,00 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:

- Crema de mariscos o consomé de ave.

▶ 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 48,00 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:

- Crema de mariscos o consomé.

▶ 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 43,00 Euros

Menú de la Casa nº 6

▶ Entrantes: (4 Pax)

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

▶ Entre sabores:

- Crema de mariscos o consomé.

▶ 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 38.00 Euros