

*Restaurante:*

*Bar Albambra*

*Menús*



*Estamos en Tomelloso, Ctra. de Argamasilla de Alba, Km. 0,200 (Esquina a calle Pintor Ribera), y nuestros teléfonos:*

*926 51 10 16 ó 686 43 76 77. (Preguntar por Ramón).*

*Amplia y cómoda barra para degustar los productos de la tierra. Comedor a la carta, (Máximo: 75 comensales)*





*Menú de la Casa nº1*

▶ Entrantes:

- Selección de ibéricos.
- Ensaladilla rusa de la del Bar Alhambra.
- Queso frito.

▶ Mariscada individual a la plancha:

- Gambón argentino.
- Gamba blanca fresca.
- Carabinero.

▶ Entre Sabores:

- Crema de mariscos.

▶ Segundo plato:

- Paletilla de cordero lechal al horno con guarnición.

▶ Postre:

- Tarta casera pastelera.

▶ Bodega:

- Tinto crianza y blancos jóvenes, cerveza  
agua mineral, zumos y colas, etc...

▶ Sobremesa:

- Café, cava y sidra.

Precio: Consultar



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:

- Ocho gambas.
- Seis langostinos.
- Un pimiento de piquillo.

▶ Y terminamos eligiendo una carne o un pescado:

Carnes:

- Paletilla de cordero al horno.
- Solomillo de ternera.
- Entrecot de buey.
- Chuletillas de cordero.

Pescados:

- Lenguado a la plancha.
- Merluza de pincho.
- Bacalao a la plancha.
- Lubina silvestre al gusto.

▶ Y de postre casero a elegir:

- Tarta de bizcocho con helado.

▶ Y terminamos con:

- Café, dulces navideños y unas copitas.

En la comida tomaremos, vinos blancos y tintos, todos de la D. O. M., agua mineral, zumos y colas, cercezas, etc ...

Precio: Consultar



### Menú de la Casa nº3

▶ Empezamos con:

*Unas tapitas de queso viejo, Jamón y Lomo ibérico, Ensaladilla de la del bar Albambra y unas tablas de pulpo a la gallega con cachelos.*

▶ A continuación:

*Un consomé de ave o una crema de mariscos.*

▶ Pasamos a a elegir una Carne o a un Pescado:

Carnes: *Paletilla de cordero lechal al horno, Chuletillas de cordero, Solomillo de ternera o carrillada de cerdo ibérico estofada al vino tinto de Tomelloso.*

Pescados: *Merluza de pincho al gusto, Lubina silvestre, Bacalao a la Vizcaina o Emperador en salsa marinera.*

▶ Seguimos con: *Un postre casero de tarta de bizcocho con helado.*

▶ Y terminamos con:  
*Café y unas copitas de cava..*

*En la comida tomaremos vinos blancos Jóvenes y Crianza en tintos, todos de la Denominación de Origen Mancha, agua mineral, zumos y colas, cervezas, etc...*

Precio: *Consultar*



*Los Menús que a continuación se relacionan, son genéricos y estándar, si estuviera interesado en otra clase de menús más personalizados, pidanos información, se lo podemos confeccionar a su gusto y necesidades...*



Menú de la Casa nº 4

▶ Entrantes: (4 Pax)

- Queso frito.
- Ensaladilla rusa de la del Bar Albambra.

▶ Entre sabores:

- Crema de mariscos o consomé de ave al estilo Albambra.

▶ Primer plato:

- Emperador a la plancha o en salsa marinera con almejas y gambas.

▶ Segundo plato:

- Paletilla de lechal al horno con su guarnición de patatas a la panadera con pimientos rojos y verdes.

▶ Postre:

- Tarta de bizcocho.

▶ Bodega:

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

▶ Sobremesa:

- Café y unas copitas de cava o sidra.

Precio Consultar

Menú de la Casa nº 5

▶ Entrantes: (4 Pax)

- Selección de Ibéricos:  
Queso viejo, jamón y caña de lomo ibérico
- Ensaladilla rusa de la del Bar Albambra
- Pimientos de piquillo rellenos de mariscos.

▶ Entre sabores:

- Crema de mariscos o consomé de ave al estilo Albambra

▶ Segundo plato a elegir entre:

Carnes:

- Paletillas y piernas alternas con su guarnición de patatas a la panadera con pimientos rojos y verdes.

Pescados:

- Merluza al gusto, emperador a la plancha o en salsa marinera con almejas y gambas o bacalao estilo vizcaína.

▶ Postre:

- Tarta de bizcocho.

▶ Bodega:

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

▶ Sobremesa:

- Café y unas copitas de cava o sidra.

Precio Consultar

## Menú de la Casa nº 6

### ▶ Entrantes: (4 Pax)

- Selección de Ibéricos:  
Queso viejo, jamón y caña de lomo Ibérico.
- Ensaladilla rusa de la del Bar Albambra.
- Langostinos cocidos.
- Queso frito.

### ▶ Entre sabores:

- Crema de mariscos o consomé de ave al estilo Albambra.

### ▶ Segundo plato a elegir entre:

#### Carnes:

*Cbuletillas de cordero lechal, entrecot de ternera gallega o carrillada de ibéricos, todo ello con su guarnición de patatas a la panadera con pimientos rojos y verdes.*

#### Pescados:

- Merluza al gusto, emperador a la plancha o en salsa marinera con almejas y gambas o bacalao estilo vizcaína.

### ▶ Postre:

- Tarta de bizcocho.

### ▶ Bodega:

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

### ▶ Sobremesa:

- Café y unas copitas de cava o sidra.

Precio Consultar

## Menú de la Casa nº 7

### ▶ Entrantes : (4 Pax)

- Selección de Ibéricos:  
Queso viejo, salchichón, chorizo y jamón ibérico.
- Ensaladilla rusa de la del Bar Albambra.
- Queso frito.

### ▶ Entre sabores:

- Consomé de ave al estilo Albambra

### ▶ Segundo plato a elegir entre:

#### Carnes:

- Cbuletillas de cordero lechal o bistec de ternera gallega, todo ello con su guarnición de patatas a la panadera con pimientos rojos y verdes.

#### Pescados:

- Emperador a la plancha o en salsa marinera o bacalao estilo vizcaína.

### ▶ Postre:

- Tarta de bizcocho.

### ▶ Bodega:

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

### ▶ Sobremesa:

- Café y unas copitas de cava o sidra.

Precio Consultar