

Restaurante:

Bar Alhambra

Menús para grupos y

Navidad Año 2017



*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 responsable de
Restaurante).*

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



Se siguen respetado los precios de los años anteriores .

*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, pidanos información.*

Se lo podemos confeccionar a su gusto y necesidades..

(La Empresa).

Menú de la Casa nº1

▶ Empezamos con unos entrantes al centro:

- Selección de ibéricos.
- Ensaladilla rusa de la del Bar Albambra.
- Calamar nacional a la romana.

▶ Mariscada individual a la plancha:

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

▶ Entre Sabores:

- Crema de mariscos o consomé de ave al estilo Albambra

▶ Segundo plato:

- Paletilla de cordero lechal al horno con guarnición
o Merluza de pincho al gusto.

▶ Postre:

- Sorbete de limón al cava.

▶ Bodega:

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

▶ Sobremesa:

- Café y unas copitas de cava y sidra.

Precio por persona: 60,00 Euros

Menú de la Casa nº2

► Empezamos con unos entrantes al centro:

- Ensaladilla rusa de la del bar Albambra.
- Selección de ibéricos con queso viejo.

► Seguimos con unos mariscos individuales:

- 6 gambas.
- 4 langostinos.
- Un pimiento de piquillo

► Entre Sabores:

- Sorbete de mandarina.

► Y terminamos eligiendo una carne o un pescado:

Carnes:

- Paletilla de cordero al borno.
- Solomillo de ternera.
- Entrecot de buey, (carne roja).
- Chuletillas de cordero lechal

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.

► Y terminamos con:

- Café y unas copitas de cava y sidra .

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

Precio por persona: 55,00 Euros

Menú de la Casa nº 3

▶ Entrantes: (4 Pax)

- Ensaladilla rusa de la del Bar Albambra.
- Gambas cocidas.

▶ Entre sabores:

- Consomé de ave al estilo Albambra

▶ Primer plato:

- Bacalao a la Vizcaina,

▶ Segundo plato:

- Paletilla de lechal al borno 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 refrescos, agua mineral, etc.

▶ Sobremesa:

- Café y unas copitas de cava y sidra.

Precio 50,00 Euros



Restauran

Menú de la Casa nº 4

▶ Empezamos con:

- Unas tapitas de queso viejo, jamón y lomo ibérico.
- Ensaladilla rusa de la del Bar Albambra
- Unas tablas de pulpo a la gallega con sus cachelos

▶ A continuación:

- Crema de mariscos.

▶ 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 al gusto o bacalao estilo vizcaina.

▶ Seguimos con:

- Tarta de bizcocho casera.

▶ Bodega:

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

▶ Sobremesa:

- Café y unas copitas de cava y sidra .

Precio 45,00 Euros

Menú de la Casa nº 5

▶ Entrantes: (4 Pax)

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

▶ Entre sabores:

- Crema de mariscos.

▶ Segundo plato a elegir entre:

Carnes:

- Chuletillas de lechal o entrecot de ternera todo ello con su guarnición de patatas a la panadera con pimientos rojos y verdes.

Pescados:

- Lubina a la plancha o bacalao al estilo vizcaina.

▶ Postre:

- Bolas de helado de la casa.

▶ Bodega:

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

▶ Sobremesa:

- Café y unas copitas de cava y sidra .

Precio 40,00 Euros

Menú de la Casa nº 6

▶ Entrantes: (4 Pax)

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

▶ Entre sabores:

- Crema de marisco.

▶ Segundo plato a elegir entre:

Carnes:

Chuletillas de cordero lechal o carrillada de ibéricos, todo ello con su guarnición de patatas a la panadera con pimientos rojos y verdes.

Pescados:

- Merluza fresca al gusto, emperador a la plancha o en salsa marinera con almejas y gamba.

▶ 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 y sidra.

Precio 35,00 Euros

Menú de la Casa nº 7

▶ Entrantes : (4 Pax)

- Queso viejo, salchichón, chorizo y jamón ibérico.
- Ensaladilla rusa de la del Bar Alhambra.

▶ Entre sabores:

- Crema de marisco o consomé de ave al estilo Alhambra

▶ Segundo plato a elegir entre:

Carnes:

- Chuletillas 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 y sidra .

Precio 30,00 Euros