

MENÚ EL PICOTEO

ENTRANTES

A compartir cada 4 personas

Molcajete de Guacamole con totopos

Papas de colores con sus tres mojos

Rejos de calamar, como los de Cádiz,
con ali-oli de lima y mostaza

Queso reblochon asado con pesto genovés, cherrys salteados,
frutos secos y rúcula

Tortilla de patatas... la clásica

Croquetas de cecina de León con chutney de tomates secos

La auténtica Birria para taquear; mejor receta mexicana según el
New York Times

Mini 고추장 (Gochujang). Hamburguesa con bacon, cebolla caramelizada,
queso havarti y la salsa agripicante de ají dulce que le da
nombre. Acompañada de patatas fritas caseras

PARA TERMINAR

Mini tarta de queso ahumado con dulce de leche

o

Bizcocho de chocolate sobre sopa de chocolate

Incluye una bebida por persona, a elegir:

Copa de vino tinto o blanco (de cualquiera de nuestros vinos por copas),
cerveza de barril Alhambra especial, Alhambra roja, refresco o zumo.

Cualquier consumición adicional se abonará a parte.

31,50 euros por persona

IVA incluido

MENÚ EL INFORMAL

ENTRANTES

A compartir cada 4 personas

Muhammara libanesa: hummus de pimientos rojos asados y nueces con kalamata y cebollitas dulces encurtidas en Módena

Rejos de calamar, como los de Cádiz, con ali-oli de lima y mostaza

PRINCIPALES A ELEGIR

Pizza; elige una de nuestras pizzas

o

Hamburguesa; elige una de nuestras hamburguesas

POSTRE A ELEGIR

Tarta templada de queso ahumado... y si quieres con dulce de leche

o

Bizcocho de chocolate sobre sopa de chocolate

Incluye una bebida por persona, a elegir:

Copa de vino tinto o blanco (de cualquiera de nuestros vinos por copas),
cerveza de barril Alhambra especial, Alhambra roja, refresco o zumo.

Cualquier consumición adicional se abonará a parte.

33,5 euros por persona

IVA incluido

MENÚ EL CLASICOTE

ENTRANTES

A compartir cada 4 personas

Nuestra sorprendente ensaladilla con
atún en escabeche casero

Tortilla melosa de patatas con callos a la madrileña

Croquetas de cecina de León con chutney de tomates secos

PRINCIPALES A ELEGIR:

Chipirones a la plancha sobre migas extremeñas y
ali-oli de chorizo picante

o

Abanico Ibérico con costra de tomates secos y hierbas provenzales
acompañado de pappardelle aglio olio e peperoncino

POSTRE A ELEGIR:

Tarta templada de queso ahumado... y si quieres con dulce de leche

o

Bizcocho de chocolate sobre sopa de chocolate

Incluye una bebida por persona, a elegir:

Copa de vino tinto o blanco (de cualquiera de nuestros vinos por copas),
cerveza de barril Alhambra especial, Alhambra roja, refresco o zumo.

Cualquier consumición adicional se abonará a parte.

38 euros por persona

IVA incluido

MENÚ EL GOURMET

ENTRANTES

A compartir cada 3 personas

Tomates en almibar cítrico de soja con
mojama casera de atún y queso feta

Flores de alcachofa a la plancha con romesco

Croquetas de carabineros y kimchi con su tartar

PRINCIPALES A ELEGIR

Tartar de atún rojo Balfegó acompañado con aguacates
y mangos frescos, wakame y nuestro toque casero

o

Lingote de lomo de vaca madurada a la parrilla

POSTRE A ELEGIR

Sorbete de mango y fruta de la pasión con un toque de gin,
cardamomo, escamas de sal y nuez de macadamia

o

Tarta templada de queso ahumado... y si quires con dulce de leche

Incluye una bebida por persona, a elegir:

Copa de vino tinto o blanco (de cualquiera de nuestros vinos por copas),
cerveza de barril Alhambra especial, Alhambra roja, refresco o zumo.

Cualquier consumición adicional se abonará a parte.

47 euros por persona

IVA incluido

MENÚ PARA NIÑOS

Hasta los 13 años

Una hamburguesa a elegir

고추장 (Gochujang). Con bacon, cebolla caramelizada, queso havarti y la salsa agripicante de ají dulce que le da nombre.
Acompañada de patatas fritas caseras

La clásica con bacon, lechuga, tomate y cheddar. Y por supuesto con patatas fritas caseras

Boluda. Hamburguesa elaborada en casa con la mezcla de las carnes de un asado argentino con queso provolone, tomate, cebolla a la parrilla y nuestro chimichurri de hierbas frescas

- 0 -

Una pizza a elegir

Queso Gorgonzola, peras y paletilla ibérica

Pizzabirria. El ya famoso guiso mexicano recubierto de nuestra mezcla de quesos y coronado con el frescor del pico de gallo

Margarita... se llama mi amor

- 0 -

Escalope con patatas

INCLUYE

Una bebida y un postre

23 euros por persona
IVA incluido

menú de grupos 2024

POLÍTICA DE RESERVAS

Menú mínimo para 8 personas.

Para garantizar la disponibilidad de todos los productos, nuestros menús para grupos se reservarán con al menos dos días de antelación.

Todos los comensales deberán consumir el mismo menú (excepto niños y/o celiacos)

SEÑAL

Para formalizar la reserva, es necesario el abono de una señal simbólica de 60,00€. Esta señal puede ser entregada en el propio restaurante, o bien mediante transferencia. Dicha señal será descontada del importe final de la factura el día del evento en el propio restaurante.

POLÍTICA DE CANCELACIÓN

Si el cliente cancela previamente los servicios contratados con al menos tres días de antelación la señal le será devuelta. Si el cliente cancela los servicios contratados con posterioridad a ese plazo, perderá la señal entregada. Si pasa más de 1 hora de la indicada en la reserva y no se presentan los comensales, ni llaman para advertir de la demora, se liberará la mesa para uso y disfrute de otros clientes.