



Bar Alhambra est. 1907



Tapas

Gambas al ajillo	14.90
Mejillones	9.90
Croquetas caseras de pollo	12.90
Croquetas caseras de chipirón en su tinta/camarones/ boletus	12.90
Salpicón de rape	11.90
Calamarines	13.90
Boquerones en vinagre	12.90
Bacalao rebozado	12.50
Patatas bravas	7.50
Patatas con alioli	7.50
Pa amb oli	5.90
Atún ahumado	12.50
Bacalao ahumado	12.50
Anchoas con queso de oveja	12.50
Sardinas ahumadas	12.50
Paté necora o centollo	10.90
Zamburiñas	16.90
Pulpo a la gallega	22.90
Bacalao trisquel	17.90
Raxo (lomo adobado)	13.90
Ternera a la gallega	17.90

Solo para acompañar:

pan, olivas y alioli(p.pers) 1.90

Jamón Ibérico	19.90
Cecina / Ibéricos	13.90
Queso de oveja	9.90
Queso de tetilla	8.50
Chorizo en vino blanco	9.90

Ensaladas

Ensalada mixta	11.90
Ensalada de tomate	10.90
Ensalada de atún	12.90
Espárragos trigueros gratinados con queso mahonés	12.90
Ensalada de bacalao ahumado	14.90

Postres

Torrija caramelizada	6.90
Tarta tatin	6.90
Queso de tetilla con membrillo	8.50

Rogamos nos disculpen si no hay algún producto, porque trabajamos con productos de mercado, gracias.



Consulte al camarero



Bar Alhambra est. 1907

Tapas

Garlic prawns	14.90
Steamed mussels	9.90
Homemade chicken croquettes	12.90
Homemade squid in its ink croquettes/	
Prawns / boletus	12.90
Marinated monkfish	11.90
Fried breaded little squids	13.90
Anchovies in vinegar	12.90
Muffled fried cod	12.50
Spicy fried potatoes	7.50
Potatoes with garlic mayonnaise	7.50
Bread with tomatoes and oil	5.90
Smoked tuna	12.50
Smoked cod	12.50
Anchovies with sheep cheese	12.50
Smoked sardines	12.50
Paté of swimming crab or spider-crab	10.90
Baby by scallops	16.90
Galician style octopus	22.90
Trisquel style cod	17.90
Fried pork loin hash	13.90
Galician beef stew	17.90

Serrano ham Ibérico	19.90
Cecina (cured beef)/Ibericos	13.90
Sheep cheese	9.90
Tetilla cheese	8.50
Chorizo in white wine	9.90

Salads

Mixed salad	11.90
Tomato salad	10.90
Tuna salad	12.90
Asparagus au gratin	
with mahonesy cheese	12.90
Smoked cod salad	14.90

Desserts

Caramelized toast	6.90
Tart tatin	6.90
Tetilla cheese with quince	8.50

Please excuse us if a product is not available, we work with seasonal products, thank you

Only as side dish:

bread, olives and aioli (p.pers) 1.90



Consult the waiter



Bar Alhambra est. 1907

Tapas

Knoblauchgarnelen	14.90
Muscheln	9.90
Hausgemachte Hühnerkroketten	12.90
Hausgemachte Tintenfischkroketten / Garlenen / Steinpilz	12.90
Seeteufelsalat	11.90
Panierte Kleine Cintenfische	13.90
Sardellen in Essig	12.90
Panierter Kabeljau	12.50
Scharfe Kartoffeln	7.50
Kartoffeln mit Aioli	7.50
Brot mit Tomaten und Oliven	5.90
Geräucherter Thunfisch	12.50
Geräucherter Kabeljau	12.50
Sardellen mit Schafskäse	12.50
Geräucherter Sardinen	12.50
Krabbenpastete nécora oder centollo	10.90
Kleine Jackobsmuscheln	16.90
Krake nach galizischer art	22.90
Kabeljau Trisquel	17.90
Marinate Schweinelende	13.90
Galizischer Rinderschmorbraten	17.90

Nur als Beilage:

Brot, Oliven und Aioli (p.pers) 1.90

Iberischer Serranoschinken	19.90
Cecina /Ibéricos (luftgetrocknetes Rindfleisch)	13.90
Schafskäse	9.90
Tetilla Käse	8.50
Chorizo in Weisswein	9.90

Salate

Gemischer Salat	11.90
Tomatensalat	10.90
Thunfisch salat	12.90
Spargel gratiniert mit Mahonés Käse	12.90
Geräucherter Kabeljausalat	14.90

Nachspeisen

Arme Ritter	6.90
Tarte tatin	6.90
TetillaKäse mit Quitte	8.50

Wir bitten um Entschuldigung falls
ein Produkt fehlt,
denn wir arbeiten mit Saisonalen
Produkten,
Vielen Dank



Wenden Sie sich an den Kellner



Bar Alhambra est. 1907



Tapas

Crevettes à l'ail	14.90
Moules	9.90
Croquettes artisanales de poulet	12.90
Croquettes de seiche artisanales dans leur encre/ crevettes/ boletus	12.90
Salade de lotte	11.90
Petits calamars panés	13.90
Anchois au vinaigre	12.90
Morue pané	12.50
Pomme de terre épicées	7.50
Pomme de terre avec aioli	7.50
Pain à l'huile	5.90
Thon fumée	12.50
Morue fumée	12.50
Anchois avec fromage de brebis	12.50
Sardine fumée	12.50
Paté de crabe ou d'araignée de mer	10.90
Coquilles Saint-Jacques	16.90
Poulpe à la galicienne	22.90
Moure (style Trisquel)	17.90
Raxo (longe de porc marinée)	13.90
Veau à la galicienne	17.90

Jambon ibérique	19.90
Cecina (viande de veau fumée)/ Ibéricos	13.90
Fromage de brebis	9.90
Fromage Tetilla	8.50
Saucisse au vin blanc	9.90

Salades

Salade mixte	11.90
Salade de tomates	10.90
Salade au thon	12.90
Asperges gratinées avec fromage de Maó	12.90
Salade avec morue fumée	14.90

Desserts

Torrija caramélisé (Pain perdu)	6.90
Tarte tatin	6.90
Fromage tetilla avec coing	8.50

Nous excusons s'il y a un produit, parce que nous travaillons avec des produits de saison, merci

Seulement pour accompagner:

Pain olives et aioli (p.pers) 1.90



Consulter le serveur

CARTA DE VINOS


TINTOS



D.O. Rioja

<i>Carlos Bujanda (Tinaja de barro) Tempranillo-8 meses</i>	3.80	18.00
<i>Cerro Añón (Roble-Crianza) Tempranillo-Graciano-Mazuelo-14 meses</i>	4.00	19.00
<i>Pierola (Roble-Crianza) Tempranillo -18 meses</i>		26.50
<i>Pierola (Roble-Reserva) Tempranillo</i>		38.00

D.O. Ribera del Duero

<i>Traslascuestas (Roble) Tempranillo-8 meses</i>	5.00	23.00
<i>Traslascuestas (Roble- Crianza)-16 meses</i>		39.00
<i>Bosque de Matasnos- Tempranillo-Merlot-Malbec </i>		49.00

D.O. Ribera Sacra (Amandi)

<i>Tear (Joven)- Mencia</i>	5.00	24.00
-----------------------------	------	-------

D.O. Ribeiro

<i>Cuñas Davia</i>		35.00
--------------------	--	-------

D.O. Mallorca

<i>Arbre Negre (Roble)- Merlot-Cabernet Sauvignon-6 meses</i>		28.00
<i>Es Murull (Roble)-Callet-Tempranillo-6 meses</i>		35.00
<i>Galmés i Ferrer -Coupage</i>		31.00

ROSADOS

D.O. Rioja

<i>Muga-Variedades Rioja </i>		32.00
--	--	-------

D.O. Navarra

<i>Pasión- Garnacha</i>	3.50	17.00
<i>Señoría de Sarria- Garnacha y Graciano</i>	4.00	19.00

D.O. Mallorca

<i>Galmés i Ferrer -Coupage</i>		29.00
---------------------------------	--	-------

D.O Ribera del Duero

<i>Traslascuestas- Fermentado en barrica</i>	5.00	24.00
--	------	-------

BLANCOS



D.O. Rioja

Labraz-Viura

3.80 18.00

D.O. Rueda

Gorgorito-Sauvignon

4.00 19.00

4Rayas-Verdejo

3.50 17.00

Terranova -Verdejo

4.00 19.00

D.O. Valdeorras

Viñaredo-Godello

4.80 24.00

D.O. Rías Baixas

Val do Sosego-Albariño

4.80 23.00

Laxas-Albariño

25.50

Bagoa do Miño- Albariño

31.00

D.O. Mallorca

Galmés i Ferrer Blanc de blancs

29.00

D.O. Ribeiro

Flor de Margot -Treixadura

27.00

D.O. Jerez-Sherry

La Ina

4.50

CAVA

D.O. Vibracions (Brut Nature)Reserva-Macabeo-Xarel·lo-Parellada

5.00 24.00

Sangría Vino

8.50 25.00

Sangría Cava

10.00 35.00

Tinto verano

5.50



Carta de bebidas



BEBIDAS FRÍAS

Agua sin gas 50cl
Agua con gas 50cl
Kas
Coca cola
Tónica
Seven up
Zumos
Nestea
Aquarius

CERVEZAS

Caña
Pinta
Tercio Bot
Sin alcohol
Especial 1906
Estrella Celiacos

APERITIVOS

Sidra Maeloc
Vermouth
Tío Pepe
Pedro Jiménez
Campari c/Naranja
Aperol c/Cava

WHISKIES

Bailey's
Dranbuie
Vat 69
J.B.
Ballatines
Cutty Sark
Johnnie Walker
Four Roses
Jack Daniels
Canadian
Glenfiddich

(Con refresco + 2.50)

BRANDY - ANÍS

2.00 Terry	4.00
2.00 Soberano	4.00
2.50 Suau	7.00
2.50 Cardenal Mendoza	7.50
2.50 Anís del Mono	4.50
2.50 Anís Tres Caíres	4.50
2.00 Anís Marie Brizard	4.50
3.50	
3.50	

CHUPITOS

2.40 Hierbas Mallorquinas	3.50
4.80 Mesclat	3.50
3.00 Pacharán	3.50
2.50 Orujo	3.50
4.00 Palo	3.50
3.50 Tequila	3.50
Limoncello	3.50

BEBIDAS ESPIRITUOSAS

4.00 Pernod c/Agua	5.00
4.30 Pichard c/Agua	5.00
4.50 Disaronno	5.00
8.50	

RON - GINEBRA - VODKA

5.00 (Con refresco incluido)	
5.00 Habana 3 años	7.50
5.00 Barceló 15 años	8.50
5.50 Bacardi	7.50
5.50 Amazona	7.50
5.50 Malibú	7.50
5.50 Beefeater	7.50
6.50 Xoriguer	7.50
6.50 Tanqueray	7.50
6.50 Bombay Sapphire	8.50
7.50 Laríos	7.50
Gordons	7.50
Seagram's	7.50
Smirnoff	7.50
Moskovskaya	7.50

