el Alfar

restaurante

CONTACTO

Telf. 925 48 18 07
Móvil 615 59 42 94
c/ Rosa del Azafrán, 8
Consuegra (TOLEDO)
www.elalfardeconsuegra.com
elalfardeconsuegra@gmail.com

A su disposición

el Alfar
restaurante

El RESTAURANTE "El Alfar" de Consuegra se ubica en taller de alfarería del s.XIX construido sobre el antiguo Circo romano de nuestra ciudad.

Ser auténtico, su gran cocina y un servicio especializado en atender a grupos garantiza la mejor experiencia para nuestros clientes en CONSUEGRA

SOÑADO POR QUIJOTES PARA SATISFACER A SANCHOS…

2016 CERTIFICADO de EXCELENCIA tripadvisor

Diseñamos y adaptamos cada MENÚS a nuestros clientes.

Pero si lo prefiere le facilitamos algunas propuestas:

Desayunos y Almuerzos Manchegos

De 8:00 a 11:30

Desayuno 2,50 €/pax

- ✓ Café o Té + Dulces manchegos o Churros
- ✓ Refresco + Pulga o Pincho

Almuerzo 5,00 €/pax

(elegir 2)

- ✓ Tostada de Jamón con Tumaca
- ✓ Sopa del día o Salmorejo
- ✓ Cazuelita de Pisto manchego
- ✓ Cazuelita de Migas de Pastor

Menú Nº 1 9,00 €

Primeros

Ensalada de Tomate y Olivas
Ensalada de la Huerta
Ensaladilla Rusa
Sopa de pollo con Fideos
Pasta con Tomate y Orégano
Pisto manchego

Segundos

Pimiento rellenos de Bacalao
Migas de pastor con Uvas
Duelos y Quebrantos
Pollo al Ajillo
Albóndigas en salsa
Lomo marinado a la plancha
Flamenquines cordobeses

Postres

Tarta de la casa
Crema de Azafrán
Helado

Menú Nº 2 11,00 €

Primeros
Ensalada mixta
Ensaladilla Rusa de Atún
Sopa de Picadillo
Pasta con Pisto
Potaje con Bacalao
Verduras a la parrilla
Pisto manchego
Migas de pastor

Segundos
Bacalao a la Vizcaína
Sardinas ahumadas
Croquetones de Jamón
Judiones con Matanza
Codillo de Cerdo a la miel
Carpaccio de Lomo de Orza
Pollo asado al Romero
Estofado de Ternera al vino

Postres
Tarta de Queso a l horno
Crema de Azafrán
Helado
Fruta de Temporada

Menú Nº 3 14,00 €

Primeros
Salmorejo
Ensalada de Jamón y Queso
Sopa Castellana o de Picadillo
Potaje de Espinacas con Bacalao
Paella mixta de Pollo y Marisco
Pisto manchego con Cebolla frita
Migas de Pastor con matanza

Segundos
Filetes de Bacalao en tempura
Lubina a la plancha
Judías con Codorniz
Arroz con Conejo y Setas
Picantón asado al Pimentón
Solomillo de Cerdo marinado al Azafrán
Escalopines de Ternera con manchego

Postres
Tarta de Queso al horno
Crema de Azafrán
Helado
Fruta de Temporada
Macedonia de Frutas

Servicio EXTRA en mesa

Menú Nº 4 18,00 €

Primeros
Gazpacho o Salmorejo
Sopa Castellana o de Picadillo
Ensalada de Perdiz escabechada
Espárragos trigueros con Jamón
Asadillo de Pimientos con Huevo
Pisto manchego con Cebolla frita
Migas de Pastor con matanza
Caldereta de Setas confitadas

Segundos
Lomo de Bacalao en tempura con vinagreta de Azafrán y Miel
Salmón al horno con Soja dulce
Presa ibérica a la brasa con confitura de temporada
Chuletilla de Cordero fritas con su ajada de Romero
Carrilleras de Ternera estofadas

Postres
Tartas de la casa
Crema de Azafrán
Helado
Fruta de Temporada
Macedonia de Frutas

Chupito de licor de Azafrán
Servicio EXTRA en mesa

Menú Nº 5 24,00 €

Primeros
Gazpacho o Salmorejo
Sopa Castellana o de Picadillo
Ensalada de Perdiz escabechada
Espárragos trigueros con Jamón
Asadillo de Pimientos con Huevo
Pisto manchego con Cebolla frita
Migas de Pastor con matanza
Caldereta de Setas confitadas

Segundos
Atún encebollado
Cochinillo confitado al Horno
Lomo de Ciervo marinado a la parrilla
Rabo de Toro guisado en su jugo con frutos secos
Entrecot de Buey a la brasa
Pierna de Cordero o Cabrito lechal asada a baja temperatura (S.T)

Postres
Tartas de la casa
Crema de Azafrán
Helado
Fruta de Temporada

Chupito de licor de Azafrán
Servicio EXTRA en mesa

Menú Degustación Nº1
14,00 €/pax

Sartén de Pisto Manchego con Cebolla frita

y

Sartén de Migas de Pastor con Uvas

y

Ensalada de Jamón de bodega y Queso manchego

y

Tabla Lomo de Orza con Pimentón de la Vera y Asadillo de Pimientos

y

POSTRE

Menú Degustación Nº2
18,50 €/pax

Queso curado de oveja "CARPUELA" con Uvas

y

Sardinas ahumadas con Asadillo de Pimientos

y

Chuletillas de lechal fritas con ajada de Romero

y

POSTRE

Menú Degustación Nº3
23,00 €/pax

Pisto Manchego

y

Migas de Pastor con Uvas

y

Ensalada de crujiente de Jamón y Queso manchego

y

Lomo de Bacalao en tempura glaseado de Azafrán y Miel

y

Solomillo de Cerdo marinado a la parrilla

y

POSTRE

Menú oriente en La Mancha
24,00 €/pax

Aperitivo

SOPA DE "PICADILLO": CALDO DE POLLO, JAMÓN, HUEVO COCIDO y NOODLES

VERDURAS DE LA MANCHA SALTEADAS CON ARROZ

SETAS SHIITAKE CON SOJA y HUEVO

Primer plato

BACALAO REBOZADO EN PANKO CON SALSA DE MIEL PICANTE

Plato principal

SOLOMILLO DE CERDO MARINADO CON CURRY AMARILLO Y AZAFRÁN

Postre

FRUTA con HELADO

PREMIO AL MÉRITO EMPRESARIAL DE CASTILLA LA MANCHA 2016

- ECOMÍA SOCIAL -

El Restaurante "ELALFAR" es la cara más visible del **Centro Espacial de Empleo CEE CONSABURUM S.L** Empresa de economía social con una plantilla constituida en más de un 70% por personas con discapacidad.

Empresa de estas características pionera en ofrecer servicios de **Restauración y Turismo** a Mayoristas, Minoristas y Particulares. Hemos recibido desde su apertura en 2009 el reconocimiento de nuestros clientes por la calidad de nuestros servicios y por la importante labor de **Inserción socio-laboral** de personas con discapacidad.

Nuestros clientes contribuyen a nuestro éxito y nosotros en el cumplimiento de sus objetivos de **Responsabilidad Social Coorporativa** haciendo así del Turismo un poco más abierto y al alcanza de todos.

"Soñado por Quijotes para satisfacer a Sanchos…"

CONTACTO

c/ Rosa del Azafrán, 8
Consuegra (TOLEDO)
Telef. 925481807 - 615594294
www.elalfardeconsuegra.com
elalfardeconsuegra@gmail.com

COLABORADORES 2016 -2017

G2 TRAVEL your partner in travel

JTB Perfect moments, always

TRAVELPLAZA EUROPE

TUMLARE

HANKYU TRAVEL INTERNATIONAL EUROPE

KUONI group travel experts

TCA TRAVEL CORPORATION ASIA DRIVEN BY SERVICE

Mikami Travel

LUXTOUR SPANISH TOUR OPERATOR

CNTRAVEL

TURISMO DE VINO

aixa DREAMS DMC&MICE

anwb

GLOBALIA división minorista

the travel brand

Halcon viajes

PREMIO AL MÉRITO EMPRESARIAL CLM 2016