



PARADOR ALCALÁ
C/ Colegios, 3; 28801
Tel. 91 888 03 30



LA CÚPULA
C/ Santiago, 18, 28801
Tel. 91 880 73 91
www.lacupularestaurante.com



NOK RESTAURANTE
Calle Cerrajeros 16, 28801
Tel. 917 21 71 65
www.nokrestaurant.es



CASINO
Plaza de Cervantes 9. 28801
Tel. 91 265 69 29
www.casinoalcala.es



RESTAURANTE NINO
C/ Mayor, 70 Y C/ Nueva, 3; 28801
Tel. 91 888 30 00
www.restaurantenino.es

Así comienza el yantar, entretenimientos:
Migas crujientes con huevo asado de codorniz. Croqueta de gachas.
Sopa boba alcalaina. Cremoso de olla podrida.
Terrina de asadillo manchego con sardinillas.

De la maragatería
Tiznao de bacalao y pilpil de azafrán.

De este modo continúa
Perdiz estofada sobre guiso de uvas.

Así concluye
'Los fritos de sartén' (flor manchega, leche frita y pestiños) sobre manjar blanco e infusiones acompañadas de rocas de Alcalá.

Café e infusiones acompañado de rocas de chocolate
Menú armonizado con
Alidis Tinto Roble D.O. Ribera del Duero.

45€ IVA incluido

Comenzamos con unas sugerentes entradas:
Alcachofas confitadas con velouté de verduras de la Vega del Henares.
Migas cervantinas.
Croquetas de rabo de toro.
Cogollos con perdiz escabechada.

A continuación podrán elegir entre:
Carrillada de ternera con patata chafada y encurtido de verduras o
Bacalao confitado con chip de bonito.

Finalizaremos con un delicioso Postre:
Costrada de Alcalá

Viña Bardela Tinto DO Sierra Norte (Venturada)
Blanco Ramón Bilbao Rueda Verdejo. Agua Mineral, tefrescos, etc. Café

38,50€ IVA incluido

Aperitivo
Brioche de sardina ahumada con foie.

Entrantes
Croqueta de atascaburras.
Duelos y quebrantos.

Principal
Arroz de olla podrida.

Postre
Costrada alcalaina.

Menú disponible bajo reserva.
Incluye servicio de agua, pan y 1 bebida.

35€ IVA incluido

Para empezar
Zamburiña a la brasa.
Croquetas de carabineros.

Continuamos
Virutas de foie con reducción de Pedro Ximénez y albaricoque.
Alcachofas confitadas y braseadas con torreznos soufflé y polvo de jamón.

Principales
Merluza de pincho con ajos confitados.
Carrillera ibérica braseada al carbón con crujiente de cebolla.

Postre
Costrada alcalaina

Copa de vino, cerveza o refresco.
Precio por persona

38€ IVA incluido

Entradas para compartir:
Champiñón Nino. ¡Los de siempre!
Alcachofas naturales con jamón, cebolleta y piñones.
Gamba blanca de Huelva a la brasa.

Segundo plato:
Chuletón de Ávila para compartir (mínimo 2 personas).
o
Lubina salvaje a la brasa para compartir (mínimo 2 personas).

Postre
Dulce de leche con crema catalana y su polvo de galleta con mantequilla.

Café y chupitos de la casa.
Bebida no incluida en el menú.

40€ IVA incluido

ALCALÁ DE HENARES
DEL 11 AL 17 DE OCTUBRE
2021





RESTAURANTE LA CÁTEDRA
HOTEL EL BEDEL
Plaza de San Diego, 8; 28801
Tel. 91 888 67 26
www.hotelelbedel.com



HEMISFERIO LOFT
C/ Mayor 4; Corral de la Compañía
Tel. 91 882 73 90 / 91 877 03 12
www.hemisferiosrestaurante.es



ASADOR PARRILLA LA ERMITA
Av. Virgen del Val, 69; 28804
Tel. 918 77 97 59



MARTILOTA RESTAURANTE
Plaza de la Paloma, 28801
Tel. 917 65 39 82
www.martilotarestaurante.com

Para comenzar
ENTRETIEMPOS DE UN HIDALGO
Ajo blanco con higos y lamas de sardinillas en salazón · Tosta de queso manchego fundido y lacón braseado · Cremosas de gallina en pepitoria

Para elegir
AL CASTELLANO VIEJO...
Lomo de abadejo a la marinera con zamburiñas.
LA ACERDOSA VENTURA
Jarrete de ibérico asado durante 18 horas, acompañado de salsa española.

Postre
¡SE ACABÓ! OLVIDESE DE ÍNSULAS Y MAJADERÍAS
Borrachito de naranja

Selección de vinos de la casa · Agua mineral · Café o infusiones.
Precio por persona

39€ IVA incluido

Salmorejo Hemisferio.

Poké de atún rojo marinado en salsa asiática de naranja sanguina.

Zamburiñas al grill con ajito crujiente.

Chipirones rellenos de patata agria y tres salsas.

Corvina con alioli y verduras asadas.

Medallón de solomillo de buey a la perigord.

Degustación de postres de la casa.

Bebidas (Marqués de Burgos Roble, rueda, cervezas, licores gallegos, etc.)

40€ IVA incluido

Empecemos con...
Consomé de cocido al horno de leña.

Al centro:
Croquetas caseras de jamón y puchero.
Patata revolcona con bacalao confitado y bechamel de chorizo.

Segundos a elegir:
Entrecot de ternera nacional con patatas y pimientos de padrón.
Terrina de cochinillo sobre crema de patata y hummus de garbanzo.
Lubina a las brasas con salsa bilbaína.

Dulce de la casa
Piononos de la Ermita sobre crema inglesa.

Incluye una consumición por comensal.
Menú a mesa completa, bajo reserva.

35€ IVA incluido

Aperitivo
Caldo de puchero.

Para empezar
Croquetas de duelos y quebrantos.

Continuamos
Raviolis de bacalao en salsa de callos a la madrileña.

Principal
Lomo de ciervo ahumado acompañado de confitura de pera al vino.

Postre
Tarta espumosa de queso manchego con membrillo y nueces.

2 consumiciones por persona.

50€ IVA incluido

ALCALÁ DE HENARES
DEL 11 AL 17 DE OCTUBRE
2021





Menús disponibles bajo reserva



ALCALÁ DE HENARES
AYUNTAMIENTO
www.ayto-alcaladehenares.es



ALCALÁ GASTRONÓMICA
www.turismoalcala.es

