



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

ALCALÁ DE HENARES
DEL 11 AL 17 DE OCTUBRE
2021

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

De la maragatería
Tiznado de bacalao y pilpil de azafrán.

De este modo continua
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 boniato.

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 alcaláina.

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

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 alcaláina
Copa de vino, cerveza o refresco.
Precio por persona

Entradas para compartir:
Chuletón de Ávila para compartir (mínimo 2 personas).
Alcachofas naturales con jamón, cebolleta y piñones.
Gamba blanca de Huelva a la brasa.

Segundo plato:
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

C
M
Y
CM
MY
CY
CMY

ALCALÁ DE HENARES
DEL 11 AL 17 DE OCTUBRE
2021

XXV
JORNADAS
GASTRONÓMICAS
Cervantinas



RESTAURANTE LA CÁTEDRA
HOTEL EL BEDEL
Plaza de San Diego, 8; 28801
Tel. 91 888 67 26
www.hotelbedel.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 lácón 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! OLVÍDESE 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.)

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

Al centro:
Croquetas caseras de jamón y puchero.
Patata revolcada 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
Pionones de la Ermita sobre crema inglesa.
Incluye una consumición por comensal.
Menú a mesa completa, bajo reserva.

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

**NUBIUM**

C/ Mayor 40, 28801
Tel. 620 897 388

www.alcalagastronomica.es/pf/nubium/

**RESTAURANTE SACROMONTE**

Calle Luis de Madrona 5-7, 28805
Tel. 918 817 576

www.restaurantesacromonte.es

**RESTAURANTE SACROMONTE II**

Calle Cuenca 3, 28804
Tel. 913 78 70 56

la-casa-vieja.eltenedor.rest

**LA CASA VIEJA**

C/ San Felipe Neri, 7, 28801
Tel. 91 883 62 81

www.hcervantes.es

**RESTAURANTE MESA 12**

C/Imagen, 12, 28801
Tel. 91 883 12 77

www.hcervantes.es



C/ San Diego, 33 tercero, 28805
Tel. 652 8310 15

www.ki-jote.com

C
M
Y
CM
MY
CY
CMY

35€ IVA incluido

35€ IVA incluido

30€ IVA incluido

40€ IVA incluido

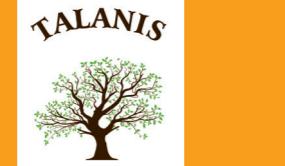
32€ IVA incluido

34,50€ IVA incluido

**RESTAURANTE SKREI NORUEGO**

Avda. de los Jesuitas, 28, local 10 y 11; 28805
Tel. 91 265 63 20 / 628 28 96 14

www.restauranteskreinoruego.es

**TALANIS**

Plaza de los irlandeses 4, 28801
Tel. 910 70 15 32 / 661279414

**LA TERRAZA DEL MERCADO**

C/ Cerrajeros s/n, 2^a planta Mercado M.; 28801
Tel. 91 882 09 87

www.laterrazadelmercado.com

**RESTAURANTE EL CORTE INGLÉS**

Av. Juan Carlos I, s/n; 28806
Tel. 91 887 28 02 / 660 54 81 39

**GUXTOS**

Calle José María Pereda 7, 28806
Tel. 91 064 46 68

www.guxtos.business.site

**PLADEMUNT,
EL RESTAURANTE IMAGINARIO**

C/ Francisco Díaz, 1; 28801
Tel. 91 876 3370

www.plademunt.com

Aperitivo de la casa
Gachas de bacalao
Empezamos con
Mojo de bacalao
Seguimos con
Atascaburras manchegas
Continuamos con
Duelos y quebrantos de bacalao (Huevos camperos, cebolla fresca, foie de bacalao y salchichas de bacalao)
Terminamos con
Bacalao a la brasa con pisto de boletus edulis y aire de trufa.
Dulce Final-Postre de la Casa

Una botella de vino de la casa para 2 personas o dos bebidas por persona (agua, refresco, cerveza, tinto de verano). Menú a mesa completa, mínimo 2 personas.

30€ IVA incluido

Primeros
Sopa castellana con picadillo de jamón de bellota y huevo a baja temperatura.
Ensalada de judiones y perdiz escabechada.
Bombas de ajoarriero con alioli de pimentón.
Segundos
Albóndigas de cordero con salsa de pan frito.
Salpicón de vaca.
Milhoja de trucha, tocino, naranja y berza.
Postre
Pestiños caseros con chocolate a la taza.

Incluye una bebida por persona. Menú bajo reserva

35€ IVA incluido

Aperitivo de Don Quijote
Primer plato
Migas de Alcalá 2.0
Segundo plato
Bacalao a la cazuela.
Tercer plato
Magret de pato asado en su jugo.
Postre
Crema quemada de almendras con helado de leche merengada.

Vinos: Blanco Terranova D.O. Rueda
Tinto: Añares Reserva D.O. Rioja

40€ IVA incluido

Aperitivo de bienvenida
Niguri de duelos y quebrantos.
Entrada principal
Canelón de pimientos asados relleno de trucha escabechada Y lascas de mojama.
Segundo plato
Bacalao a la cazuela.
Tercer plato
Magret de pato asado en su jugo.
Postre
Paletilla de cordero asada con toques de membrillo y tomillo con patatas panaderas tradicionales.
Nuestro Postre
Crema de queso manchego acompañado de frutos secos crujientes.

Copa de tinto, Copa de blanco. Incluye pan y bebida (copa de cerveza, refresco o agua mineral de 50 cl).

42€ IVA incluido

Aperitivo
Queso manchego y aceitunas.
Primer
Atascaburras
Segundo
Pierna de cordero asado
Continuamos
Bacalao 'ajoarriero' en texturas.
Postre
Mostillo
Café o infusión

El menú incluye 1 bebida/persona (agua, refresco, copa de vino o copa de cerveza)

30€ IVA incluido

Empezamos con:
Queso Manchego Añejo o Manzana de Félix Jiménez y sus acompañamientos.
Pan artesano Candeal con sal y anís.
Salpicón de vaca.
Croquetas de duelos y quebrantos.
Bacalao asado con zanahoria y pimientos y crema de ajos asados.
Cordero de bellota escabechado.
Manjarrón blanco.

Agua es servida de plena
bebida y café o infusión no incluidos
Precio promocional
de arantes domingos, bajos reservas

40€ IVA incluido