

RESTAURANTE NINO

MARTES, COMIDA

RECEPCIÓN

Copa de Yllera prive con triza de paté de queso con boletus

DEGUSTACIÓN PARA COMPARTIR

Champiñón Nino.
Chipirones con crujiente de ibéricos
Gachas campesinas con su compango de temporada
Ensalada fresca de escarola con frutos de temporada y salsa ali-oli

SEGUNDO

Lechal asado estilo tradicional al carbón de encina

POSTRE

Degustación de postre alcalaíno

BEBIDA

Vino tinto selección del chef de la Rioja alavesa "Lar de Paula"

Precio: 38 €

Jefe de cocina: Enrique Romero Sáez /
Antonia Fraile Roldán
Jefe de salón: Pedro José Díaz / George Adrián
C/ Mayor, 70 y C/ Nueva, 3
Telf.: 918883000
www.barnino.es

RESTAURANTE SKREI NORUEGO

JUEVES, CENA

Otra Forma de Comer el Bacalao
Degustación del auténtico bacalao Skrei noruego

APERITIVO DE LA CASA

Gachas de bacalao

EMPEZAMOS CON

Tartar de bacalao Skrei con confitura de tomate, pan de limón y helado de sésamo negro

SEGUIMOS CON

Ensalada de ventresca de bacalao Skrei en escabeche y pimientos asados

CONTINUAMOS CON

Rollitos de berenjena y bacalao Skrei en tempura con aliño suave de miel de abejas

TERMINAMOS CON

Arroz meloso con bacalao Skrei y boletus Edulis
Postres de la Casa y café expresso
Botella de Tamaral Verdejo 100% 2016
Para 2 personas ó 2 bebidas por persona

30 euros por persona (mínimo 2 personas)

Chef Sala: Anca Elena Semergiu
Chef Cocina: Silviu Semergiu

Avda. de los Jesuitas, 28 local 10 y 11
28806 Alcalá de Henares (Madrid)
www.restauranteskreinoruego.es
Tel: 912656320/628289614

SACROMONTE II

VIERNES, COMIDA (Reserva previa)

ENTRANTE

Tulipa crujiente de langostinos y cebollino

PLATOS PRINCIPALES

Crema de Risotto de Bogavante al cava
Piruleta de Queso y jamón ibérico con Sésamo de Amapola

SEGUNDO

Sorbete de Mandarina
Milhoja de solomillo de vaca con crujiente de panceta ahumada y bayas de mostaza

POSTRE

Falso Tiramisú

BEBIDA

Vinos de nuestra bodega. Refresco, cerveza o agua
Bebida, pan, postre o café incluido

Precio: 35 €

Jefe de cocina: Carlos Sanz Donate
Jefe de sala: José Alberto Miranda Gil
C/ Cuenca, 3 cgp_57@hotmail.com

Reservas: 918777640/618965787

TEMPRANILLO RESTAURANTE VINOTECA

LUNES, COMIDA

"¿ROJO COMO EL TEMPRANILLO? EL TOMATE"

MIENTRAS TE SIENTAS

Bloody Mary de tomate natural de "Pera" con Tío Pepe

UN APERITIVO

Carpaccio de tomate "Raf Negro" con champiñón Portobello y aceite de trufa

SEGUIMOS

Pisto de tomate "Raf" y calabacín con granizado de Tomate "Cherry dulce"

REMATAMOS

Tomate "Verde" relleno de bacalao y orégano

THE END

Compota de tomate y queso tierno con pimienta rosa

AND THE WINE IS:

"El Cotarro" vino de pueblo de Moradillo de Roa Albillo Mayor, 2017 donado por los habitantes de Moradillo y elaborado en lagar tradicional de 1736 de la mano de Alfredo Maestro

Precio: 30 €

Jefe de cocina: Cruz Señas Viñuelas
Jefe de sala: Adel López/ Víctor González

Pza. de los Santos Niños, 5
28801 Alcalá de Henares (Madrid)
Teléfono de reservas: 911257812
www.tempranillovinoteca.es

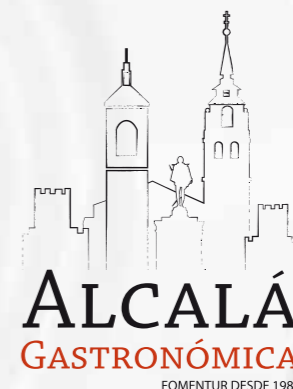
XXVII Semana Gastronómica

Información y reservas en los establecimientos participantes

- Parador de Alcalá
- Restaurante Nino
- Hostal Restaurante Miguel de Cervantes
- La Terraza del Mercado
- La Posada de la Parra
- Ki-Jote
- Hemisferio Loft
- Restaurante Goya
- Encín Golf Restaurante
- Restaurante El Corte Inglés (Centro Comercial Alcalá de Henares)
- Restaurante La Casa Vieja
- Restaurante Al'Andalus
- Olor y Sabor Selección
- Skrei Noruego
- Sacromonte II
- Plademunt, El Restaurante Imaginario
- Tempranillo Restaurante Vinoteca
- Restaurante La Catedral. Hotel El Bedel

XXXII Semana Gastronómica

Del 5 al 11 de febrero de 2018
Alcalá de Henares



Domingos: comida en todos los restaurantes



www.alcalagastronomica.es
www.turismoalcala.es



Área de Turismo
www.ayto-alcaladehenares.es



Área de Turismo
www.ayto-alcaladehenares.es



