

**CASA & FONDA 1888**Plaza de Cervantes, 8 (28801)
Tel. 910 888 700**RESTAURANTE SACROMONTE II**Calle Cuenca 3, 28804
Tel. 913 78 70 56**RESTAURANTE SANTO TOMÁS PARADOR ALCALÁ**C/ Colegios, 8; 28801
Tel. 91 888 03 30**LA CÚPULA**C/ Santiago, 18, 28801
Tel. 91 880 73 91
www.lacupularestaurante.com**RESTAURANTE NINO**C/ Mayor, 70 Y C/ Nueva, 3; 28801
Tel. 91 888 30 00
www.restaurantenino.es**MARTILOTA RESTAURANTE**Plaza de la Paloma, 28801
Tel. 917 65 39 82
www.martilota.com**Trilogía de aperitivo**Anchoa del Cantábrico con pan a la parrilla y salmorejo cremoso.
Croqueta de salsa verde con bacalao ahumado y mayonesa de pimientos del piquillo. Tosta de foie micuit en pan brioche y miel trufada.**Al centro de la mesa**Pisto extremeño ibérico, velo de papada, patatera y yema de huevo.
Láminas de entrecot de vaca con virutas de foie, PX y pimienta negra.**A elegir uno**Bacalao a la parrilla con pimientos del piquillo fritos y su pilpil.
Pluma de cerdo ibérico a la brasa lacada con salsa teriyaki.**Postre**

Torrija de pan brioche a la sartén con helado de nata.

*Bebida no incluida***45€ IVA incluido****Aperitivo**Pan bao relleno de langostino crujiente, bañado en Txangurro con picadillo de cebolla morada y jengibre.
Lingote de pan brioche con queso brie, anchoas y mermelada de frutos rojos.**Entrante**

Raviolines de rabo de toro con salsa de PX y trufa.

Segundo a elegir

• Pluma ibérica al carbón con guarnición de boniato y reducción de melocotón y Cointreau. • Lomo de rodaballo con vieiras al ajillo y verdura salteada al pesto y sésamo.

Postre

Saquito de pasta brick rellena de manzana, canela y nueces sobre crema de natilla y crunch chocolate negro.

40€ IVA incluido*Vinos de nuestra bodega, refresco agua o cerveza.***Para empezar Entretenimientos**Pan suflado relleno de tartar de cecina D.O León.
Flor manchega, sardina ahumada y mahonesa de curry.
'Salmorejo'.**Rape alangostado, vieira y gambón**
con ensaladilla rusa tradicional.**Lingote de cochinito M.G.**

puré de orejones y compota de berenjena.

Febrero, 'Chocolate y Rosas'*Cafés e infusiones.**Acompañados de trufas artesanas elaboradas en el Parador.
Bebidas: Aguas minerales, Vino blanco o tinto de la Selección de Paradores***52€ IVA incluido****Comenzaremos este menú con unas sugerentes entradas:**

Ensalada de bonito casero escabechado - Espárragos trigueros con salsa holandesa - Croqueta de rabo y crema de mojo picón.

A continuación podrán elegir entre:

Medallones solomillo ternera en salsa de hongos o Suprema de dorada con verdura en tempura y romesco.

Finalizaremos con un delicioso Postre:Postre del convento:
pionono de Santa Fe, crumble de manzana y helado de turrón.*Finca de la Estacada tinto. Blanco Palacio Bornos.
Rueda Verdejo. Agua mineral,
refrescos, etc. Café***45€ IVA incluido****Entrantes a compartir**Migas de la casa.
Morcilla de burgos.
Champiñones Nino.
Torreznos de la abuela.**Segundo plato**

Cabrito asado estilo Castilla.

Postre

Costrada alcaláina.

*Vino selección del chef
Fuentespina crianza D.O Ribera del Duero
Café y chupitos de licor.**Solo miércoles y domingo, bajo reserva.***50€ IVA incluido****Entrantes**Quenelle de ensaladilla rusa.
Torreznos fritos con patata revolcona ligeramente picante.
Croqueta de seta.**Segundos a elegir**Merluza a baja temperatura con raviolis de Txangurro y camarón rojo con salsa americana.
Solomillo ibérico Wellington.

Relleno de Duxelle de champiñón y panceta ibérica Joselito, acompañando de parmentier de boniato asado y demi-glace de cerdo ibérico.

Postre

Tarta cremosa de queso, chocolate y avellana.

*No incluye bebida***40€ IVA incluido****FINO BAR RESTAURANTE**C/ Carmen Calzado, 15. 28801
Tel. 918 328 564
www.fino.com**LA TERRAZA DEL MERCADO**C/ Cerrajereros s/n, 2ª plta Mercado M.; 28801
Tel. 91 882 09 87
www.laterrazadelmercado.com**PLADEMUNT, EL RESTAURANTE IMAGINARIO**C/ Francisco Díaz, 1; 28801
Tel. 637 133 000
www.plademunt.com**RESTAURANTE LA CÁTEDRA HOTEL EL BEDEL**Plaza de San Diego, 8; 28801
Tel. 91 888 67 26
www.hotelbedel.com**RESTAURANTE EXIMIO**C. Victoria, 2. 28802
Tel. 915 13 89 80
www.restauranteeximio.com**ASADOR PARRILLA LA ERMITA**Av. Virgen del Val, 69; 28804
Tel. 918 77 97 59**Entrantes**Croqueta de atún y queso parmesano (2u).
Huevos rotos con alcachofa y setas silvestres.**Principales**

Merluza con cremoso de zanahoria y guisantes crujientes y Solomillo de ternera con su reducción, ajo negro y parmentier de patata.

Postre

Tarta de queso.

*Incluye 2 consumiciones, pan y servicio.***45€ IVA incluido****Aperitivo****Primer plato (a compartir)**

Ensalada de burrata y pesto con tomate cherry confitado, piñones tostados, aliño de tomate seco, tierra de aceitunas negras y aire de Bloody Mary. Carpaccio de solomillo de ternera aderezado con trufa, parmesano y yema cocinada a baja temperatura.

Segundo plato

Arroz meloso de gamba roja y tomate seco con alioli de ajo asado.

Tercer plato

Carrilleras de cerdo ibérico en su jugo, acompañadas de crema de patata y chips de boniato.

Postre

Texturas de tres chocolates con bizcocho, espuma y pralinés de avellanas y kikis.

*Blanco Terranova D.O.Rueda. Tinto Madrid Madrid Madrid D.O. Vinos de Madrid***50€ IVA incluido****Menú degustación verde**Agua Chile de espárragos verdes.
Hummus de calabacín y corona de taboulé.
Alcachofa a la brasa y alioli de chiles.
Sanfaina de berenjena-
Rulo de socarrat con calçots.
Tajine de kefta vegano.**Postre**Coco, mango y menta.
Sniker.*Pan artesano. Agua responsable. 1 bebida de bienvenida***45€ IVA incluido****Aperitivo**

Dúo de cremosas de jamón y cecina.

MenúBerenjena de Almagro en tempura rellena de pisto y huevo rallado.
Raviolis de boletus con emulsión de pistachos.
Bacalao al pilpil de ajo negro.
Pularda trufada en su jugo.**Postre**

Tarta de queso con membrillo.

*Bodega
Selección de vinos por nuestro sumiller
Agua mineral**Café o infusión**Servicio a mesa completa.***45€ IVA incluido****Aperitivo 1**Cerveza Eximio.
Nuestra versión de las banderillas.
Tosta steak tartar.
Croqueta de boletus.**Entrante**

Alcachofa y caldo de jamón.

Pescado

Merluza con crema de marisco.

Carne

Canelón de carrillera.

Cóctel y Postre sorpresa*Bebidas no incluidas.***42,50€ IVA incluido****Entrante de bienvenida**

Paté casero al Oporto con couli de frutos rojos.

Primeros platos al centroEscalivada de verduras a la leña con velo de tocino ibérica.
Croquetas caseras de jamón (2 unidades por comensal).
Gambones a la plancha con ajada de limón (2 unidades por comensal).**Principal a elegir**

• Carrilleras ibéricas estofadas con almendra frita sobre crema de guisantes. • Pluma ibérica marinada con 'ras el hanout', dulce de tomate y cebolletas francesas. • Bacalao al pilpil con papas 'a lo pobre'.

Postre a elegir

Arroz con leche con costra quemada o Dúo de helados caseros.

*Incluye Aguas y vino de la casa (DO Madrid)
Sólo por encargo a mesa cerrada, mínimo dos comensales***45€ IVA incluido****JORNADAS DE LA COCINA CREATIVA**
EN NUESTROS RESTAURANTES ASOCIADOS*Menús disponibles bajo reserva***ALCALÁ DE HENARES**
AYUNTAMIENTO@alcalagastronomica
@AlcalaGastronomicaFomentur**ALCALÁ**
GASTRONÓMICA
FOMENTUR DECE 1986

| | | | | | |
|--|---|--|---|--|---|
|  <p>LA FÁBRICA C/ Rusia 6, 28806 Tel. 682 889 002 www.gastrobarlafabrica.com</p> |  <p>EL ENCÍN GOLF Autovía A-2, km 35 600, salida 32, 28805 Tel. 91 830 70 69 www.saboresmasquegolf.com</p> |  <p>RESTAURANTE MESA 12 C/Imagen, 12; 28801 Tel. 91 883 12 77 www.hcervantes.es</p> |  <p>KI-JOTE Calle San Diego 3, Interior, 28801 Tel. 91 137 81 37 652 831 015</p> |  <p>NUBIUM C/ Mayor 40, 28801 Tel. 620 897 388 www.alcalagastronomica.es/pf/nubium/</p> |  <p>RESTAURANTE JCR SACROMONTE Calle Luis de Madrona 5-7, 28805 Tel. 918 817 576 www.restaurantejcrsacromonte.es</p> |
|--|---|--|---|--|---|

Primeros a compartir:
Ensaladilla rusa.
Croquetas La Fábrica.
Huevos rotos con rabo de toro.

Segundos a elegir:
Bacalao a la marinera con mejillones.
Secreto ibérico en salsa de pimienta.

Postre
Tarta da queso la fábrica

Una bebida, pan y postre o café incluido

29,90€ IVA incluido

Aperitivo
Antxoa en salazón casero sobre pan Giulio Bulloni 'Garasatu' y matenquilla trufada.

Empezamos
Alcachofas guisadas con salsa carabineros y teja de oreja de cerdo crujiente.

Seguimos
Pulпитos salteados sobre cremoso de patatas, tirabeques salteados con sal de ajo y polvo de jamón.

Continuamos
Lingote de cochinillo a baja temperatura, sobre salsa de mango y milhoja patata, manzana y boniato.

Momento dulce
Eclairs relleno de cítricos sobre sopa de chocolate y menta.
Café y pan. Bodega: Vino tinto DO Ribera de Duero. Vino blanco DO Rueda Cervezas. Refrescos. Agua mineral.

Solo servicio de almuerzo sábado y domingo. Previa reserva.

49,50€ IVA incluido

Aperitivo
Rellenito de bacalao sobre salsa de pimiento rojo.

Díptico
Empanadillas de pollo al vapor con su ajada.
Crema de patata y queso con sardina ahumada y caviar de tomate.

Principal
Tarrina de cochinillo sobre puré de patata y celery con salsa de carne agridulce.

Postre
Flores de Carnaval

Incluye servicio de pan, agua y primera consumición (cerveza, vino o refresco)

Menú mesa completa min. Para 2 personas. Bajo reserva

39€ IVA incluido

Entrantes
• Volandeira con polvo de mandarina negra. • Sopa Miso cítrica y shiitake. • Ceviche de gallo sobre su raspa frita en karaage. • Tartar de atún sobre tomate asado y aguacate a la plancha cubierto de huevo.

Sushi
• Nigiri de langostino al sake con su cabeza a la plancha. • Nigiri de salmón café con leche. • Uramaki de atún ligeramente picante. • Uramaki crujiente de anguila.

Final
Manchon de pato teriyaki.

Postre
Chupito de Choya

A mesa completa

45€ IVA incluido

Primeros
Ensalada de tomates y sardina.
Couscous de salmón y verduras.
Pastel de parmentier de patatas y carne de vaca madurada.

Segundos
Tacos de solomillo de cerdo tandoori con arroz salteado.
Pollo frito con cobertura crujiente.
Cazuela de boquerones en salsa.

Postre
Tarta de queso fluida.

Una bebida incluida

30€ IVA incluido

Entradas
Timbal de zamburiñas y boletus.
Carpaccio de pulpo ibérico, su risotto y espumoso de gamba roja.

Plato principal a elegir
Tataki de presa de vaca con basmati especiado o
Lubina con leche de coco al aroma de limón.

Postre
Mousse de chocolate y avellanas con galleta waffle y cobertura de chocolate crujiente con almendras.

Comida maridada con vinos de nuestra bodega.

37,50€ IVA incluido



VEN VEN
C. Francisco Díaz, 1. 28801
Tel. 633 167 561
www.venvenrestaurante.com



RESTAURANTE EL CORTE INGLÉS
Av. Juan Carlos I, s/n; 28806
Tel. 91 887 28 02 / 660 54 61 39



CAIKO
Paseo de los curas, 3; 28801
Tel. 644 62 39 65



RESTAURANTE ANTOLÓGICO
C/ Victoria, 2, 28801
Tel. 918 777 226



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

Primer Pase: Crema fina de puerros con 'toping' de frutos secos.

Segundo Pase: Coquetas caseras de dos sabores: jamón y puerros confitados con dátiles y zanahoria.

Tercer Pase: Flores de alcachofa sobre crema de foie y tierra de jamón.

Cuarto Pase: Lomos de lubina con salsa Romesco y crujiente de puerros.

Quinto Pase: Codillo de cerdo asado a la gallega con parmentier de cachelos.

Postre a elegir: Helado de sorbete de Mojito o Piña natural o Tarta Delicia de chocolate.

Agua mineral, refresco, cerveza, vinos Rioja Crianza o Rueda Verdejo. (Una consumición por persona). Todos los platos son para compartir. Precio por persona. Menú para dos personas. Solo bajo reserva.

29,90€ IVA incluido

Aperitivo de bienvenida

Entrada principal
Flor de alcachofa confitada a baja temperatura y tostada a la plancha con AOVE y finas lonchas de caviar de wagyu.

Seguimos con...
Canelón de pasta relleno de carrillera ibérica estofada y bechamel trufada.

Terminamos
Confit de pato al horno con toques cítricos y muelles de patata.

Nuestro Postre
Tarta melosa de queso azul Arzua Ulloa con mermelada de cereza.

Incluye pan y bebida (copa de vino de la casa o copa de cerveza o refresco y agua mineral de 50 cl).

45€ IVA incluido

Menú degustación

Crema templada de calabaza y espuma de queso.
Savarín brioche relleno de pulled pork ahumado y guisado con mayo trufa.
Tiradito de lubina salvaje con toques cítricos, leche de coco y curry rojo.
Pulpo a la brasa sobre cremoso trufado y esferificaciones de AOVE.
Sorbete cítrico.
Taco de achiote rojo con entraña marinada, salsa de yogurt y aguacate, cebolla encurtida y cilantro fresco.
Steak tartar fusión de solomillo de vaca.
Crema inglesa templada con brownie y fresas.

No Incluye bebida. Bajo reserva.

45€ IVA incluido

Primero
Alcachofas en tres.

Segundo
Parpadelle al huevo casero con tartar y mantequilla de gamba y polvo de furikake.

Postre
Crema de vainilla y fresas naturales.

1 bebida incluida. Disponible bajo reserva. Mínimo 2 personas.

35€ IVA incluido

Empezamos con
Ensalada de ventresca de bacalao skrei en escabeche y pimientos asados.

Seguimos con
Carpaccio de bacalao skrei con tomate confitado, tapenade de kalamata y polvo de pistacho.

Continuamos con
Arroz caldoso con bacalao skrei y boletus edulis.

Terminamos con
Tajada de bacalao skrei noruego a la brasa aromatizado con humo de haya.

Postres de la Casa. Botella de Vino de la Casa para 2 personas o 2 Bebidas por persona

El menú se sirve a mesa completa, mínimo 2 personas.

37,50€ IVA incluido

Entrante
Tartaleta de bacalao con mermelada de piquillo.

Primer plato
Huevo poché sobre parmentier trufada y boletus.

Segundo plato
Canelón de pato confitado con bechamel de curry rojo.

Tercer plato
Tosta de hojaldre invertido con mermelada de tomate, sardina ahumada y queso conté.

Postre
Arroz con leche infusionado con cardamomo.

Incluye una bebida. Bajo reserva.

30€ IVA incluido



JORNADAS DE LA COCINA CREATIVA
EN NUESTROS RESTAURANTES ASOCIADOS
Menús disponibles bajo reserva