

Del 25 al 27 de septiembre disfruta de la mejor gastronomía que ofrece Alcalá de Henares en los restaurantes participantes en el **XII CERTAMEN ALCALÁ GASTRONÓMICA**.

Un escaparate para turistas y visitantes, donde los restaurantes y cocineros de la ciudad han apostado por la creatividad y el conocimiento como fuentes de inspiración, para proponer un certamen intenso e imaginativo y que pone de manifiesto uno de los principales elementos del desarrollo turístico de Alcalá de Henares, la gastronomía de calidad.

14/ PLADEMUNT, EL RESTAURANTE IMAGINARIO

Calle Francisco Díaz, 1
91 877 63 37

www.plademunt.com

Restaurante y escuela de cocina. Gastronomía mediterránea responsable y sostenible. Obrador de pan artesano de masa madre y ecológico. Somos felices cocinando los sabores e ingredientes del Mediterráneo, con sus tradiciones, culturas e historia. Cocinamos con proximidad, respeto por el medio ambiente y la salud y a los sentidos. Elaboramos artesanalmente todas las recetas que servimos, empezando desde nuestro reconocido pan artesano de masa madre. Nuestros proveedores comparten con nosotros esta filosofía, son agricultores, ganaderos, queseros, molinos, comercios locales, y siempre primando la calidad y la sostenibilidad de nuestra cesta de compra.

Plato: La costrada del hidalgo



15/ TABERNA 7

Calle Ramón y Cajal, 7
91 113 08 51

www.taberna7.es

Taberna 7 Ramón y Cajal es una taberna contemporánea donde la tradición se interpreta desde una mirada actual, apostando por una cocina reconocible, sabrosa y cuidada.

Plato: Betanzos canalla



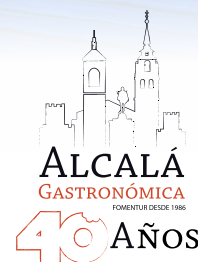
16/ RESTAURANTE MESA 12

Calle Imagen, 12
91 883 12 77

www.mesa12restaurante.es

Antes conocido como Miguel de Cervantes, en honor a su ilustre vecino, MESA 12 ofrece a sus clientes una experiencia gastronómica que combina la esencia y los sabores de siempre con los toques de vanguardia, lo que hacen de este espacio un lugar de referencia en nuestra ciudad.

Plato: callos crujientes con toque oriental



12° CERTAMEN



FINAL Y GALA DE ENTREGA DE PREMIOS 29 DE SEPTIEMBRE



Patrocinadores



www.turismoalcala.es www.alcalagastronomica.es

www.turismoalcala.es www.alcalagastronomica.es

COMUNICACIÓN

1/ ACRÓPOLIS GREEK TABERNA

Calle Cardenal Cisneros, 23
91 912 05 05

www.acropolisgreektaberna.es

Cocina griega Mediterránea en el centro histórico de Alcalá de Henares. Los verdaderos fans de la cocina griega casera disfrutan mucho en nuestro restaurante.

Plato: Dolmadakia mediterránea de Acrópolis.



2/ KI-JOTE FUSIÓN MEDITERRÁNEA

Calle San Diego, 3 Interior local 2
652 83 10 15

www.ki-jote.com

En Ki-jote fusión mediterránea acercamos los sabores de Japón a las mesas y tradiciones mediterráneas para conseguir una mezcla que enamore a los paladares.

Los incondicionales de la cocina japonesa tienen parada obligada en Ki-Jote. Este restaurante de referencia en Alcalá de Henares fusiona con maestría las artes y sabores de la cocina japonesa con la esencia de la cocina mediterránea. Y es que la base de su cocina son la materia prima de calidad y los productos frescos, de temporada y de mercado.

Ki-Jote, como restaurante y sushi-bar en Alcalá de Henares, abre su amplio escaparate a la cocina japonesa con todo un elenco de platos y una completa selección de sashimis, tatakis, tartares, nigiris, temakis, uramakis futomakis y makis.

Plato: Bowl Ki-jote



3/ RESTAURANTE HÍBRIDO EXPERIENCE

Avda. de la Alcarria, 8
91 995 08 61

www.hibridorestaurante.my.canva.site

Abierto todos los días

Restaurante situado en el ensanche de Alcalá de Henares, con una carta tradicional y de toques modernos y divertidos, trabajamos con menú del día, menú ejecutivo de lunes a viernes y fines de semana con sugerencias y carta. Capacidad para 85 comensales más 40 en temporada de terraza.

Plato: Textura de cerdo en milhoja de oreja con cremoso de callos a la madrileña, aire de piparras y Gel de Pedro Ximénez.



4/ RESTAURANTE SKREI NORUEGO

Avda. de los Jesuitas, 28
91 265 63 20

www.restauranteskreinoruego.es

Restaurante especializado en Bacalao Skrei, el mejor bacalao del mundo.

Restaurante Skrei Noruego, situado en Alcalá de Henares, con una cocina moderna y creativa, ofrece unos magníficos platos caseros de pescados y carnes, con unos productos a la altura de los paladares más exquisitos.

Destacamos por nuestra especialidad en bacalao noruego, el ansiado manjar blanco, un bacalao con nombre y apellidos. Renovamos la carta en cada temporada, ofreciendo una cocina variada y creativa.

Plato: Skrei noruego. Entre mar y bosque.



5/ MAGISTRAL GASTROTABERNA

Plaza de los Santos Niños, 8
91 005 22 65

www.magistralgastrotaberna.eatbu.com/?lang=es

¡Todos en Magistral Gastrotaberna, os damos una cálida bienvenida en Alcalá De Henares! Ven y disfruta en nuestro asador. ¡Estamos ansiosos por verte! Si buscas una deliciosa selección de cocina mediterránea, estamos aquí para servirte lo mejor. Aquí los mejores chefs preparan platos sabrosos. Siéntate y disfruta de nuestra comida hábilmente preparada, diseñada para satisfacer todos los gustos. Si eres goloso, disfrutarás de nuestras deliciosas tartas y pasteles, repostería, postres y tarta de queso. En nuestro establecimiento, nos adaptamos a sus preferencias dietéticas individuales ofreciéndole una variedad de opciones sin gluten, sin lactosa, veganas y vegetarianas. También hay bebidas refrescantes disponibles para que disfrutes. Disfrute de las ofertas de comida en nuestro elegante establecimiento. Contamos con una agradable taberna al aire libre, además de nuestro excelente servicio.

Plato: La Pelota



6/ RESTAURANTE LAVENTAE-PCM FORUM ALCALÁ HOTEL

Calle Bulgaria, 2
91 291 85 00

www.pcmhoteles.com

Restaurante de cocina mediterránea en Alcalá de Henares. El Restaurante “Laventae” es el lugar donde podrás disfrutar de una cocina elaborada con productos de temporada. La carta gira en torno a sanos y frescos productos delicadamente elaborados que se funden en un cálido entorno para envolver con mimo los sentidos del comensal más exigente. Restaurante de ambiente moderno e informal, comida mediterránea con múltiples influencias de otras cocinas.

Plato: Cocido castizo –garbanzos, morcillo, gallina y piparras–



7/ FINO BAR RESTAURANTE

Calle Carmen Calzado, 15
91 832 85 64

www.fino-bar.es

Fino Bar es la parada perfecta para disfrutar de una propuesta gastronómica fresca y sencilla que combina tradición y nuestra pasión por la cocina italiana. Nos encontramos ubicados en el casco histórico de Alcalá, en una de las calles más movidas de la ciudad, lo que lo convierte en el lugar perfecto para disfrutar de una cena o una comida en un ambiente divertido e informal: excelente gastronomía, buenas cervezas y de una cuidada selección de vinos.

Si estás buscando un nuevo lugar de encuentro en Alcalá de Henares, no busques más. Ven a visitarnos y descubre todo lo que nuestro restaurante tiene para ofrecerte. Te aseguramos que no te arrepentirás.

Plato: Saquito de manita con gamba blanca y marisco.



8/ RESTAURANTE CASINO ALCALÁ

Plaza de Cervantes, 9
91 265 69 29

www.casinoalcala.es

Si busca un lugar con encanto para disfrutar de una experiencia gastronómica en Alcalá de Henares, Casino Alcalá es, sin dudar, una elección de lo más recomendable. Casino Alcalá está situado en un edificio emblemático de la ciudad complutense.

Propuesta gastronómica fresca y sencilla, fusiona la buena gastronomía. La decoración y el ambiente para convertirse en una experiencia única en Alcalá de Henares.

Restaurante de cocina tradicional en el que prima la calidad del producto y la buena técnica, aportando una buena relación calidad precio que completa la experiencia del cliente en un espacio innovador y de vanguardia.

Plato: Tartar de gamba blanca, oreja crujiente y crema de foie y ave



9/ PARADOR DE ALCALÁ RESTAURANTE SANTO TOMÁS

Calle Colegios, 8
91 888 03 30/91 820 84 35

www.paradores.es

En la cuna de Cervantes, donde se respira cultura y arte por cada esquina, está el Parador de Alcalá, un colegio-convento del siglo XVII, situado en el antiguo Colegio Mayor de San Jerónimo. Pero tanta historia no debe confundirte, porque el hotel combina a la perfección tradición y vanguardia; la decoración en su interior es moderna y de diseño, exquisita, minimalista y extremadamente elegante. Los servicios son inmejorables, además de lo habitual en Paradores, cuenta con spa, business center, centros de convenciones y doce salones de conferencias.

Plato: Pollo en pepitoria



10/ HOSTERÍA DEL ESTUDIANTE-PARADOR DE ALCALÁ

Calle Colegios, 3 y 8
91 888 03 30-91 820 84 35

La gastronomía en este espacio se presenta en un escenario único del siglo XVI, abierto como restaurante en 1929, siendo uno de los restaurantes más emblemáticos de la comarca y de Paradores. El marco donde se desenvuelve la actividad gastronómica se viste con enormes vigas de madera en buena parte del interior de salón, armonizando con muros de piedra, con una chimenea donde cocinaban en el siglo XVI y decorados los espacios con cobres de la época. Predomina una cocina del Siglo de Oro, basada en el producto de calidad con carnes y pescados nobles y una huerta de lo más fresca. Rescatando la cocina tradicional muy influenciada por el Quijote, con recetas del pasado que respetan el presente y nos avanzan en el futuro con presentaciones muy cuidadas, teniendo en cuenta el especial cuidado a la hora de confeccionar los postres capaces de trasladarnos en el tiempo.

Plato: Minutejos Castellanos



11/ RESTAURANTE TALANIS

Plaza de los Irlandeses, 4
661 27 94 14

www.talanisrestaurant.es

El secreto del éxito. En el Restaurante Talanis, cada comida es una celebración de los sabores frescos, la hospitalidad cálida y la pasión por la buena comida.

Nuestro compromiso: nuestra filosofía. Lo que nos distingue en el Restaurante Talanis va más allá de nuestros platos exquisitos; es el compromiso total de nuestros dueños, Jessi e Isidro, que se encargan de cada detalle con dedicación y experiencia, adquirida en hoteles de lujo tanto en Ibiza como en Canarias.

¡Te esperamos para una experiencia culinaria inolvidable!

Plato: Sashimi de pez limón



12/ CAIKO SMOKEHOUSE

Paseo de los Curas, 3
644 62 39 65

caikosmokehouse@gmail.com

www.caiko.es

Cocina de autor

Caiko es un restaurante basado en la calidad del producto, una cocina que busca el equilibrio entre tradición y evolución. Una cocina honesta y de calidad donde se potencia el uso de materia prima local y de cercanía, adquirida diariamente en nuestros mercados. Cada vino de nuestra carta es fruto de la tradición que ha marcado un camino y un estilo, el resultado de la inquietud por descubrir vinos que potencian el sabor de una cocina muy personal y que invitan a ser disfrutados entre todos.

Plato: Tujuntun



13/ NUBIUM

Calle Mayor, 40
670 33 69 70

nubiumrestaurant.es

Un viaje gastronómico

Desde nuestras mesas, podrás contemplar la icónica Casa Natal de Cervantes, mientras te deleitas con nuestras especialidades, como la carne a la piedra, preparada en el momento. Pero eso no es todo; en Nubium también encontrarás otras delicias como las migas alcalaínas, croquetas caseras, ensaladas, torrezno de Soria, patatas bravas y mucho más.

Exquisita variedad

Nuestra gastronomía es una experiencia que no querrás perderte, con platos variados y deliciosos que incluyen opciones para todos los gustos. Y durante la semana, también ofrecemos un menú de mediodía de lunes a viernes excepto festivos para que puedas disfrutar de nuestra cocina en cualquier momento.

Plato: Churro con “chocolate” al plato

