

ALCALÁ DE HENARES

DEL 11 AL 17 DE OCTUBRE

2021

XXV

JORNADAS GASTRONÓMICAS

Cervantinas



Menús disponibles bajo reserva

www.turismoalcala.es

Área de Turismo



A ALCALÁ DE HENARES
AYUNTAMIENTO

www.ayto-alcaladehenares.es

RESTAURANTE NINO

C/ Mayor, 70 Y C/ Nueva, 3; 28801

Tel. 91 888 30 00

www.restaurantenino.es



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

MARTILOTA RESTAURANTE

Plaza de la Paloma, 28801

Tel. 917 65 39 82

www.martilotarestaurante.com

MARTILOTA

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/ 🌐**Comenzamos con:**

Ensalada de rúcula con queso de cabra membrillo y nueces.

Arroz cremoso montañés

Crema de calabaza al curry con huevo poche.

Seguimos con:

Lingote de rabo sobre crema de castañas y reducción de vino tinto.

Perdiz estofada a las finas hierbas.

Suprema de bacalao a baja temperatura con verduras glaseadas.

Terminamos con:

Crepes rellenas de manzana caramelizada y helado de vainilla.

*Incluye una bebida por persona. Menú bajo reserva***35€ 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 🌐**Aperitivo de la casa**

Gachas de bacalao

Empezamos con

Moje de bacalao

Seguimos con

Atascaburras manchegas

Continuamos con

Duelos y quebrantos de bacalao (Huevos camperos, cebolleta 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**

RESTAURANTE SACROMONTE

Calle Luis de Madrona 5-7, 28805

Tel. 918 817 576

www.restaurantejcrsacromonte.es



Aperitivo

Tosta de morteruelo con copa de vino rosado.

Plato principal

Ensalada de perdiz escabechada con picada de frutos secos o rojos, aromatizada con vinagre de membrillo.

Segundo plato

Ventresca de Bacalao al Sacromonte.

Postre

Leche frita y teja de almendra.

Maridaje por plato copa de vino rosado. Copa de vino tinto. Copa de vino blanco. Copa de vino dulce. Nuestros vinos de Tierra de Castilla.

Menú bajo reserva

35€ IVA incluido

TALANIS



TALANIS

Plaza de los irlandeses 4, 28801

Tel. 910 70 15 32 / 661279414

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

RESTAURANTE SACROMONTE II



Calle Cuenca 3, 28804 
Tel. 913 78 70 56 

Aperitivo

Croquetas de puchero de la abuela.

Degustación principal

Saquito relleno de pisto manchego y huevo de codorniz.

Revuelto de torreznos y piquillo al carbón.

Atascaburras con nueces.

Segundo a elegir

Carcamusa ibérica con virutas de jamón.

Bacalao confitado con espuma de patata trufada y salsa de boletus.

Postre

Leche frita sobre natillas y confitura de naranja.

Bodegas: vinos de nuestra bodega, cerveza alhambra y refrescos.

30€ IVA incluido

LA TERRAZA DEL MERCADO



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

www.laterrazadelmercado.com 

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



C/San Diego 3 Interior; 28805

Tel. 652 83 10 15

www.ki-jote.com

Entrantes en cuatro vuelcos

2 entrantes fríos

2 entrantes calientes

Nigiris versión duelos y ke-brantos

de huevo de codorniz con paté de trufa blanca.

de panceta y langostino.

de vieira con sal de chorizo.

de hamburguesa de wagyu.

Uramakis

Dulcinea

Ki-jote

Plato final

Guiso más wagyu que carnero

Postres Variados**34,50€ IVA incluido****PLADEMUNT,
EL RESTAURANTE IMAGINARIO**

C/ Francisco Díaz, 1; 28801

Tel. 91 877 63 37

www.plademunt.com

Empezamos con:Queso Manchego Artesano Malacara, de Félix Iniesta
y sus acompañamientos.

Pan artesano Candeal con sal y anís.

Salpicón de vaca.

Croqueta de duelos y quebrantos.

Bacalao asado con tiznao de pimientos y crema de ajos asados.

Corona de perdiz en escabeche.

Manjar blanco.

*Agua responsable incluida**Bebidas y cafés o infusiones no incluidos**Precio por comensal**De martes a domingo, bajo reserva***40€ IVA incluido**



LA CÚPULA

C/ Santiago, 18, 28801

Tel. 91 880 73 91

www.lacupularestaurante.com

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



RESTAURANTE LA CATEDRA HOTEL EL BEDEL

Plaza de San Diego, 8; 28801

Tel. 91 888 67 26

www.hotelesbedel.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! 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



NOK RESTAURANTE

Calle Cerrajeros 16, 28801

Tel. 917 21 71 65

www.nokrestaurant.es

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.*

35€ IVA incluido



HEMISFERIO LOFT

C/ Mayor 4; Corral de la Compañía

Tel. 91 882 73 90 / 91 877 03 12

www.hemisferiosrestaurante.es

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

CASINO

fran rodríguez de alfonso osaz

CASINO

Plaza de Cervantes 9. 28801

Tel. 91 265 69 29

www.casinoalcala.es



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 alcalaína

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

38€ IVA incluido

ASADOR PARRILLA LA ERMITA

Av. Virgen del Val, 69; 28804

Tel. 918 77 97 59



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

RESTAURANTE MESA 12

MESA 12

C/Imagen, 12; 28801

Tel. 91 883 12 77

www.hcervantes.es

Aperitivo

Palomino de pichón escabechado.

Entrante

Salpicón manchego.

Principal

Arroz con conejo y caracoles

Postre

Frutas de sartén

*Incluye servicio de agua, pan y 1 bebida.
Menú disponible bajo reserva. Mínimo para dos personas*

32€ IVA incluido

GUXTOS

Cocina de mercado y carnes españolas

GUXTOS

Calle José María Pereda 7, 28806

Tel. 91 064 46 68

www.guxtos.business.site

Aperitivo

Queso manchego y aceitunas.

Primero

Atascaburras

Segundo

Pierna de cordero asado

Postre

Mostillo

Café o infusión

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

30€ IVA incluido

La Casa
Vieja

LA CASA VIEJA

C/ San Felipe Neri, 7; 28801 📍
Tel. 91 883 62 81 📞
la-casa-vieja.eltenedor.rest 🌐

Empezamos nuestro menú con:

Entremeses manchegos:

Migas Ilustradas, Prueba de la matanza y Encurtidos de Almagro.

Para seguir con:

Sopa castellana con jamón, huevo y chorizo.

Como plato fuerte:

Paletilla de cabrito lechal asada.

De dulce:

Dulce de membrillo y queso manchego curado con frutos secos.

Vinos D.O. Mancha, café y licoroso

40€ IVA incluido

RESTAURANTE EL CORTE INGLÉS



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

Aperitivo de bienvenida

Niguri de duelos y quebrantos.

Entrada principal

Canelón de pimientos asados relleno de trucha escabechada
Y lascas de mojama.

Seguimos con...

Bacalao 'ajoarriero' en texturas.

Terminamos

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

Así comienza el yantar, entretenimientos:

Migas crujientes con huevo asado de codorniz. Croqueta de gachas.
Sopa boba alcalaína. Cremoso de olla podrida.
Terrina de asadillo manchego con sardinillas.

De la maragatería

Tiznao 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

ALCALÁ DE HENARES
DEL 11 AL 17 DE OCTUBRE
2021

XXXV
**JORNADAS
GASTRONÓMICAS**

Cervantinas

