

## 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

Creoso 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

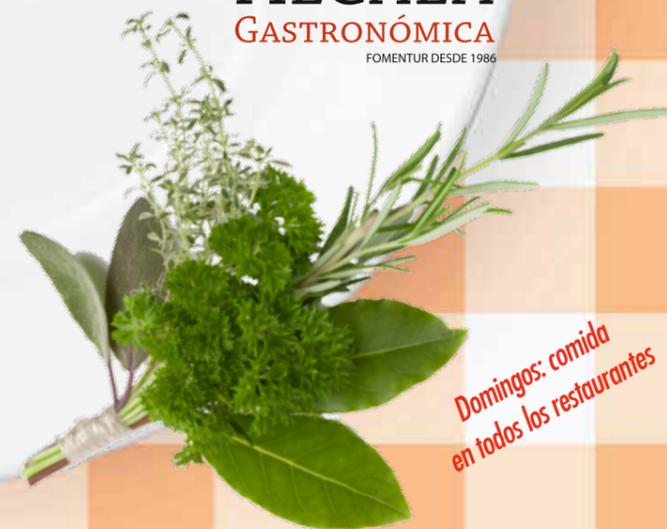
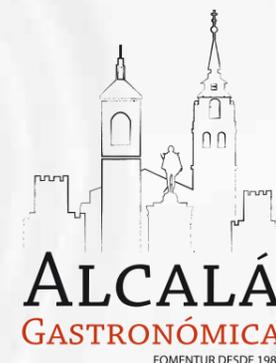
# XXVII Semana Gastronómica

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

## RESTAURANTE AL' ANDALUS

**SÁBADO, COMIDA**

### ENTRANTE

Degustación de quesos con copa de cava Brut

### PRIMER PLATO

Canelones de setas y gambas con gratén de Parmesano

### SEGUNDO PLATO

Brochetas de cordero con romero, miel y salteado de arroz con pasas

### POSTRE

Tarta de manzana con helado de vainilla y nueces de Macadamia

### BEBIDA

Vino rosado Bobal de Bodegas Coviñas y tinto Somontano Crianza de Bodegas Pirineos  
Cocina:Fuentsanta García. Sala: Aurelia Benta

**Precio: 38,00 € IVA incluido**

C/ Infantado 3  
Telf.: 918892140  
www.alandalusrestaurant.es

## LA TERRAZA DEL MERCADO

**MIÉRCOLES COMIDA**

### ENTRANTE

Ensalada de quínoa

### PRIMER PLATO

Garbanzos guisados con langostinos

### SEGUNDO PLATO

Merluza de pincho a la plancha con txangurro a la donostiarrá y salsa de curry verde

### TERCER PLATO

Carrillera de ternera con cremoso de boniato asado y verduritas

### POSTRE

Nuestra torrija caramelizada con helado de chocolate  
Café BODEGA  
Vinos: Blanco Lirum D.O. Rueda  
Tinto Alpha-Rho Crianza, D.O. Rioja

**Precio: 40 € IVA incluido**

Jefe de Cocina: Javier Enríquez  
Jefe de Comedor: David Bejarano

C/ Cerrajereros s/n (2ª planta del Mercado Municipal)  
Tif: 918820987  
info@laterrazadelmercado.com

## RESTAURANTE EL CORTE INGLÉS

**SÁBADO, COMIDA** (Reserva previa)

### PARA EMPEZAR

Delicia de foie y queso de cabra con confitura de arándanos

### LA ENTRADA

Flor de alcachofa con jamón ibérico y salsa romescu

### EL PESCADO

Lomitos de caballa en escabeche y verduritas de temporada

### LA CARNE

Costillar de cordero lechal relleno de trufa y boletus con salsa Perigord

### EL POSTRE

Tarta árabe con chantilly y frambuesas

### BEBIDA

Copa Rueda Verdejo José Pariente  
Copa Ribera del Duero Roble Valtravieso

**Precio: 35 € IVA incluido**

Jefe de cocina: Ramón Cuesta Calleja  
Jefe de hostelería: F. Javier Santé Gaitan  
(Centro Comercial Alcalá de Henares)  
Av. Juan Carlos I, s/n. 28806 Alcalá de Henares

918872802 o mail:  
secretariadireccion\_alcaladehenares@elcorteingles.es



## EL ENCÍN GOLF

**SÁBADO, COMIDA**

### APERITIVO

Alcachofa rellena de txangurro

### A COMPARTIR

Surtido de ibéricos y queso manchego  
Croquetas de zamburiñas  
Saquito de boletus y manitas

### PRIMER PLATO

Merluza a la ondarresa con cachelo

### SEGUNDO PLATO

Taco de cordero a baja temperatura

### POSTRE

Panxineta

Café, refrescos, vinos, agua y pan

**Precio: 40 € IVA incluido**

Jefe de cocina: equipo de cocina Encín Golf  
Jefe de sala: equipo de restauración Encín Golf

Ctra. Nacional - 2. Km 35.600 (salida 32)  
Telf. Fijo: 918307069  
Fax: 918307071  
http://www.encingolf.com  
http://www.saboresmasquegolf.com

## RESTAURANTE GOYA

**MARTES, CENA**

### APERITIVO:

Rulo de cecina con mousse de foie

### ENTRANTES:

Crema de apio-nabo con erizos de mar y verduras de invierno al vapor  
Cebiche de corvina con salsa de rocoto, cilantro, puré de boniato y sus chips

### PRIMER PLATO:

Lubina de estero, salsa de tomates verdes y jalapeños con trigo semicrujiente de moluscos

### SEGUNDO PLATO:

Rulo de cordero lechal con patatas al horno y ensalada fresca de brotes y germinado

### POSTRE:

Tarta de queso manchego

**Precio: 33,50 (sin bebida); 44,50 (con maridaje) IVA incluido**

Jefe de cocina: Juan Monje  
Jefe de comedor: Antonio Herrera.Manuel Pérez  
C/ Goya, 2 - Telf.:918826034  
info@restaurantegoya.com – www.restaurantegoya.com

## HEMISFERIO LOFT

**VIERNES, COMIDA**

### APERITIVO:

Nuestra lata casera de pulpo con A.O.V pimienta y limón

**1ºPLATO:** Ramen

**2PLATO:** ensalada templada de judías de Kenia, cigalas y jamón de pato

**3º PLATO:** dado de corvina a la brasa con suave ali-oli de naranja

**4ºPLATO:** lasagna de rabo de toro con boletus y trufa negra

**POSTRE:** Pavlova Loft hemisferio

### BODEGA

Blanco chardonnay "Casa del Valle" tinto rioja crianza Dinastía Vivanco

Carro de licores gallegos artesanos Señorío de Rubio  
Café arábica 100% natural

Maître: Ignacio Morera.  
Jefe de cocina: Antonio Ariza

**Precio: 45 € IVA incluido**

Mayor, 4 Corral de la Compañía  
918827390 – 918770312  
www.hemisferiorestaurante.es  
restaurantehemisferioalcala@gmail.com

## RESTAURANTE LA CÁTEDRA HOTEL EL BEDEL

**JUEVES, COMIDA**

### APERITIVO

Ravioli de ganaché de foie, peras sauternes, pechuga de perdiz escabechada y hongos confitados

### ENTRANTE

Menestra de verduras baby con huevo poché y lascas de ibérico

### PESCADO

Lomo de lubina salvaje con rossejat de sepia y espárragos trigueros en salsa de ostras

### CARNE

Costillar de Angus confitado a la barbacoa con patata asada y maíz tostado

### POSTRE

Tarta fina de manzana horneada al momento con helado de mango

### BODEGA Y VINOS

Cava Brut Nature Puerta Palma D.O. Extremadura, vino tinto de Rioja Beronia Crianza 2014, agua mineral

**Precio: 38,00 € IVA incluido**

Dirección de cocina: Javier Sanz y Fran Bedmar  
Plaza San Diego, 8  
Telf.: 918886726

info@hotelelbedel.com  
www.hotelelbedel.com

## KI-JOTE

**JUEVES, CENA** (Reserva previa)

**LA MIRADA DEL KI-JOTE AL 2018**

**MENÚ 10 DE 10**

**1 DE 10** Vermuth y su aperitivo

**2 DE 10** Crujiente mixto;  
Oblea crujiente de arroz con sus pegaditos fusión

**3 DE 10** Ostra con momiji y ponzu;  
Ostra francesa con salsa ponzu y un toque de alegría dado con momiji

**4 DE 10** Brocheta de pez mantequilla y bacon;  
Tacos de pez mantequilla envueltos con beicon adobado, cherrys y manzana

**5 DE 10** Vaso de tartar de salmón plateado de Alaska;  
Tartar de salón plateado salvaje de Alaska con cítricos y variantes en vasos; calabacín blanqueado y salsa base de siracha

**6 DE 10** Uramaki de patata y bacalao;  
Rollo de bacalao negro (Gindara) en salsa envuelto en patata y a la plancha

**7 DE 10** Oshizushi de tortilla de patata;  
Con todos sus ingredientes creamos una tortilla de patata en oshibako por niveles

**8 DE 10** Nigiri de atún flameado con arroz frito en mantequilla clarificada;  
Bola de arroz frita en mantequilla clarificada con atún flameado con pulpa de tomate

**9 DE 10** Udon de calamar al curry;  
Calamar sustituyendo a la pasta udon salteada con verduras, pollo, gambas y curry verde japonés

**10 DE 10** Flan de sésamo negro;  
Flor de flan de sésamo negro

### BODEGA:

3 copas de vino maridado al gusto de los platos y comensal

**Precio: 47,50 € Previa reserva**

Menú mesa completa  
Jefe de cocina: Blessing Osunde  
Jefe de sala: Alba García y Pedro Verdesoto

Vía Complutense 42 posterior  
Telf.: 652831015  
www.ki-jote.com  
https://www.viamichelin.es  
web/Restaurante/Alcala\_de\_Henares-28805-Ki\_Jote-509924-41102  
https://www.facebook.com/restaurantekijote/

## PARADOR DE ALCALÁ

**MIÉRCOLES CENA**

### ENTRETENIMIENTOS

Corte de torrezno, coca de vino tinto y queso de cabezuela, torrija de sopa de convento

### AROMAS DE MAR

Bacalao al pil pil marino, espagueti de mar y ajo negro emulsionado

### SABOR A PASTOS

Cochinillo D.O. Segovia deshuesado con compota de berenjenas especiadas y hummus de garbanzos

### LO MÁS ESPECIAL

Bizcocho de bellotas y nueces con madroños confitados y helado de queso

### SOBREMESA

Café acompañado de rocas de chocolate

### BEBIDAS

Agua mineral  
Blanco Finca Antigua D.O Castilla la Mancha o Tinto Urban roble D.O Ribera del Duero  
Copa de Cava con el postre Conde de Caral Blanc de Blancs

**Precio: 45 €**

Jefe de Cocina Carlos Aldea  
Jefe de Comedor Jorge Montenegro

C/ Colegios 8 (28801) Alcalá de Henares - Madrid  
Email: alcalá@parador.es. Tif.: 918880330



## LA POSADA DE LA PARRA

**VIERNES, CENA**

### MENÚ DEGUSTACIÓN

Revuelto de huevo trufado  
Vitello Tonnato. (Plato frío).  
Redondo de ternera cocinado a baja temperatura con salsa de atún y anchoas  
Focchi de pera e formaggio.  
Saquitos de pasta fresca rellenos de pera y ricotta con crema suave de queso gorgonzola  
Risotto al lambrusco tinto con pulpo a la plancha

### POSTRE

Muerte por chocolate

Incluye agua mineral, pan y de nuestra bodega:  
Lambrusco Rosso Amabile Giacobazzi, Origen: Emilia Romagna o Blanco Falanghina del Sannio. Origen: Sicilia o Cerveza witbier de trigo Baladin Isaac. Origen: Piamonte

**Precio del menú: 30 € IVA incluido**

Jefe de Sala: Nicolás Cepero  
Jefe de cocina: Nadia Dumitrescu  
Plaza de san Diego, 8 - Telf.:918886726  
info@hotelelbedel.com

## HOSTAL MIGUEL DE CERVANTES

**SÁBADO, CENA**

### APERITIVO

Boquerón en vinagre con tomate natural y muselina de anchoas

### ENTRANTE

Alcachofa ahumada con yema de huevo, queso, berenjena ahumada y virutas de cecina

### PESCADO

Bacalao confitado en leche de coco con su pil-pil

### CARNE

Jarrete de cerdo ibérico con puré trufado

### POSTRE

Las texturas del chocolate

### BODEGA

D.O. Rueda Viña Calera, Marqués de Riscal D.O. Ribera del Duero El Lagar de Isilla

**Precio: 40 €**

Chef ejecutivo: José Eduardo Campo  
Jefe de Cocina: Carlos Sánchez  
Jefe de Sala: Juan Luis Inés

Calle Imagen, 12 - hotel@hcervantes.es

Reservas: 918831277

## OLOR Y SABOR SELECCIÓN

**JUEVES, CENA** (Reserva previa)

### APERITIVO

Croquetas cremosas de gambas con alioli de pepino y alcarras  
CaseRico de pulpo con torreznos a baja temperatura crujientes y salsa de manzana asada

### POSTRE

Lingote de brownie americano con salsa de avellanas y azúcar

Incluye cesta pan recién hecho, copa de vino Ribera del Duero roble o tercio Primus belga o refresco o agua y café

**Precio: 22,95 € IVA incluido**

Jefe de cocina: Lucas Dec  
Jefa de sala: Beatriz González

C/ Santa Úrsula, 9 - telf: 918 887 542  
www.olorysabor.com info@olorysabor.com

## PLADEMUNT, EL RESTAURANTE IMAGINARIO

**MARTES, CENA**

### APERITIVO

Croqueta de Stilton

### A COMPARTIR

Alcachofa salteada con piñones, naranja y Parmesano  
Perdiz escabechada  
Carpaccio de salmón con ali oli de rábano

### A ELEGIR

Presa ibérica y aguacate a la brasa con vermú y Garum  
Bacalao con boletus aromatizado con mezal

### POSTRE

Tarta de cerveza Enigma, cacao y fresas  
Incluye Pan artesano y agua mineral  
No incluye bebida y cafés o infusiones.

**Precio: 36,00 € IVA Incluido**

Jefe de Cocina: Iván Plademunt

C/ Francisco Díaz, 1 - 28801 Alcalá de Henares  
Telf.: 918776337

## LA CASA VIEJA

**VIERNES, COMIDA**

### LES RECIBIMOS CON:

Copa de vino generoso  
Tosta de lomo de anchoa de Santoña con Piquillo  
Tosta de foie con cebolla confitada y Módena  
Tosta de lascas de jamón de bellota, tomate y aceite  
Tacita de caldo de olla

### PARA EMPEZAR

Berenjena rellena de carne gratinada sobre su espejo

### DE PRINCIPAL

Solomillo de vaca rubia gallega enfajado sobre hogaza

### DE DULCE

Leche frita al Machaquita  
Selección de cafés  
Vino: Señorío de Mórte, crianza selección Sirah

**Precio: 37.50 € IVA incluido**

Sala y sumiller: José Antonio Bayton  
Cocina: Miguel A. Sánchez

C/ San Felipe Neri, 7  
Telf.:918836281

