



JORNADAS DE LA COCINA CREATIVA

Menús disponibles bajo reserva



RESTAURANTE NINO

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

Tel. 91 888 30 00

www.restaurantenino.es

1^{er} paso: Vermú de la casa o manzanilla La Guita con almendras fritas y aceitunas.

2^o paso: Clásicos champiñones 'NINO'.

3^{er} paso: Crema de trufa con alcachofas confitadas en AOVE y huevo a 80° con solomillo de foie y aceite de humo.

4^o paso a elegir:

Cuarto delantero o trasero de lechal al horno de carbón y sus patatas panaderas.

Rabo de toro al chocolate.

Entrecot de ternera a la brasa.

5^o paso: Costrada de Alcalá a mi manera.

Café, Licores y Agua.

Bebida NO INCLUIDA (excepto agua)

Nuestro menú se servirá el miércoles y domingo en horario de comida.

40€ IVA incluido



**JORNADAS DE LA
COCINA CREATIVA**

Menús disponibles bajo reserva



KI-JOTE

Calle San Diego 3, Interior, 28801

Tel. 91 137 81 37

www.ki-jote.com

Ensalada de atún, pimiento del piquillo y piparras
con aliño de soja y sésamo.
Volandeira con polvo de limón negro.
Tataki de atún con paté de oliva negra.
Takoyaki.
Bao de vaca yakiniku.
Tartar de Salmón y aguacate con mostaza dulce.
Temaki de txangurro.
Uramaki de gambón, aguacate a la plancha, crema de queso,
salsa de las cabezas y mojo verde.
Uramaki de salmón ahumado, envuelto en salmón,
con salsa americana, mostaza dulce y tsukemono de pepino.
Huevo roto con tartar de atún y foie.
Postres variados

34,50€ IVA incluido



TEMPRANILLO RESTAURANTE

Plaza de los Santos Niños, 5; 28801

Tel. 639 452 928

www.tempranillovinoteca.es

Aperitivo

Mini brioche de sardina ahumada con mermelada de pimientos
asados, huevas de pez volador y alioli tostado.

Entrante

Bacalao a' bras al estilo portugués con huevos de caserío, patatas paja
y su piel suflada.

Principal

Lingote de pularda rellena de boletus y foie con royal de carne y trufa.

Postre

Torrija caramelizada

*Bodega seleccionada. Una consumición por persona.
Menú a mesa completa*

35€ IVA incluido

**NUBIUM**

C/ Mayor 40, 28801

Tel. 620 897 388 www.alcalagastronomica.es/pf/nubium/ **Entrante**

Chipirón crujiente relleno de gamba roja y zamburiñas.

Primero

Vasito con mousse de foie, crema de manzana con pistachos y reducción de naranja.

Segundo

Solomillo de vaca a la brasa acompañado por cous-cous de Granada.

Postre

Pastel flotante de merengue y crema de vainilla.

30€ 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 **Empezamos con**

Carpaccio de bacalao sobre pulpa de tomate natural con emulsión de boletus edulis, trufa negra y polvo de pistacho.

Seguimos con

Cocochas de bacalao confitadas en AVOE sobre socarrat de arroz y mahonesa de Pimentón de la Vera.

Continuamos con

Flor de alcachofa confitada, rellena de mousse de bacalao sobre crema de pimientos de piquillo.

Terminamos con

Tajada del auténtico 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**Mínimo 2 Personas***32,50€ IVA incluido**



RESTAURANTE SACROMONTE

Calle Luis de Madrona 5-7, 28805

Tel. 918 817 576

www.restaurantejcrsacromonte.es

Aperitivo

Copa de cava Vilarnaut.

Vieira sobre tostada hojaldrada y patata.

Primero

Pochas a la navarra

Segundos a elegir

Secreto ibérico con chalotas y mermelada de hinojo y manzana.

Bacalao Sacromonte (confitado sobre mermelada de tomate y salteado de verduritas variadas y patatas paja).

Postre

Panacota de vainilla y pasión.

Copa de vino dulce de pasas.

Maridado cada plato con vinos de nuestra bodega.

40€ IVA incluido



TALANIS

Plaza de los irlandeses 4, 28801

Tel. 910 70 15 32 / 661279414

Entrante

Tartar de jamón ibérico con yema de huevo campero curada y polvo de aceituna.

Primero

Teja de almendra con foie tostado, gel de melón y jamón de bellota.

Segundo

Piruletas crujientes de solomillo de vaca con cremoso de patata y salsa de tamarindo.



Postre

Tartaleta dulce de Pavlova con cítricos y piña.

30€ IVA incluido



RESTAURANTE SACROMONTE II

Calle Cuenca 3, 28804 
Tel. 913 78 70 56 

Aperitivo de bienvenida

Croqueta de rabo de toro y trufa negra.
Croqueta de pulpo con alioli de aji amarillo.

Entrantes

Brandada de bacalao con humus y huevo a baja temperatura
con aceite de trufa.

Segundo a elegir

Lingotes de rabo de toro sobre puré de coliflor y salsa de chorizo ahumado.
Rape albardado con cecina con espuma de bogavante.




Postre

Torrija brioche rellena de frambuesa y nata con salsa Lotus.

35€ IVA incluido



LA TERRAZA DEL MERCADO

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

Entrantes (a compartir)

Alcachofas en texturas con foie y cecina.
Caramelos de cordero.

Primer plato

Pulpo y langostinos, bisque y vinagreta de almendras.

Segundo plato

Presa ibérica cocinada a baja temperatura
con kimchi ahumado y ajo negro.

Postre

Torrija caramelizada, con leche de coco.

*Vinos: Blanco Terranova D.O.Rueda
Tinto Madrid Madrid Madrid D.O. Madrid*

40€ IVA incluido

RESTAURANTE SANTO TOMÁS PARADOR ALCALÁ

C/ Colegios, 8; 28801 
Tel. 91 888 03 30 



Aperitivo de bienvenida

Irish coffee (Espuma de patata y emulsión de morcilla y piñones).

Entrada

Pulpo a la parrilla en escabeche de té negro.
Cremoso de batata y vinagreta de apio y rábano.

Aromas marineros: Canelón relleno de pescado y marisco
muselina suave de ajo y cremoso de pimiento.

Sabores de pastos: Lingote de cordero lechal deshuesado
tomatillos dulces semipicantes y berenjena especiada.

Lo más dulce




Cremoso de chocolate negro, núcleo de frambuesas
salsa de chocolate blanco.

*Sobremesa: Café e infusiones acompañado de trufas de chocolate artesanales.
Agua mineral, Alidis roble. Tempranillo. D.O Ribera del Duero*

48€ IVA incluido



PLADEMUNT, EL RESTAURANTE IMAGINARIO

C/ Francisco Díaz, 1; 28801 
Tel. 91 877 63 37 
www.plademunt.com 

Kombucha de miel y romero.

Dolmades de arroz y setas.

Papetón de berenjena

Tajine de heura


Tarta de remolacha, queso y vainilla

*Agua responsable incluida
Pan artesano incluido
Bebidas y cafés o infusiones no incluidas*

30€ IVA incluido



LA CÚPULA

C/ Santiago, 18, 28801 
Tel. 91 880 73 91 
www.lacupularestaurante.com 

Comenzaremos este menú con unas sugerentes entradas:

Ensalada de mejillones escabechados caseros en tempura.

Espárragos trigueros con salsa holandesa.

Croqueta de rabo y crema de mojo picón.

A continuación podrán elegir entre:

Medallones solomillo renera blanca en salsa de hongos.

Suprema de dorada con teja de bacalao 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*


38,50€ IVA incluido



RESTAURANTE LA CATEDRA HOTEL EL BEDEL

Plaza de San Diego, 8; 28801 

Tel. 91 888 67 26 

www.hotelesbedel.com 

Aperitivos

Ravioli de cangrejo sobre crema de crustáceos.

Alcachofa confitada.

Primer plato

Raya a la menier sobre hummus de garbanzos y salsa de limón y alcaparras.

Segundo plato

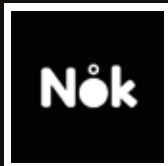
Cuña de cordero lechal rellena, puré de patatas cremoso y jugo de ajos asados.

Postre

Frío y caliente de chocolate y salsa de vainilla.

*Selección de vinos por nuestro sumiller.
Agua mineral
Café o infusión*

40€ IVA incluido



NOK ARROCERÍA

Calle Cerrajeros 16, 28801

Tel. 917 21 71 65

www.nokrestaurant.es

Aperitivo

Rebanada de centeno con su manjar blanco y jamón de pobre.

Entrante

Sopa de pan y tomate con uvas y queso manchego.

Principal

Arroz de conejo albar y patorrillos de cordero.

Postre

Floretas con miel.

Incluye primera consumición. Menú a mesa completa (mínimo 2 pax)

35€ IVA incluido



HEMISFERIO LOFT

C/ Mayor 4; Corral de la Compañía

Tel. 91 882 73 90 / 91 877 03 12

www.hemisferiosrestaurante.es

MENÚ DEGUSTACIÓN HEMISFERIO LOFT

Ssam de mejillones rellenos de perlas de tomate, yuzu y wasabi en vinagreta.

Nuestro guiso de garbanzos con pulpo seco y gamba roja.

Raya en consomé de chipirones, aceite de jengibre y citronela.

Magret laqueado con endivias a la naranja y gel de remolacha.

Tarta quemada de agua de valencia y corazón de mango.

Maridaje de vinos, agua, cerveza, refrescos, etc.

Café 100% arábica natural y licores gallegos.

45€ IVA incluido

Entrantes a compartir

Ensaladilla de gamba roja y su coral.

Croqueta de cecina y foie.

Huevos rotos con gamba cristal y espuma de tártara.

Pescado

Bacalao confitado a 52°C, caldo de pimientos asados, pisto cremoso y cecina de vaca.

Carne

Presas ibéricas a la parrilla, riojana de manitas de cerdo, revolconas y oreja frita.

Postre

Coulant de chocolate 72% cacao, mousse de praliné de avellana y helado de chocolate blanco con matices violetas

Bebida Incluida

50€ IVA incluido



ASADOR PARRILLA LA ERMITA

Av. Virgen del Val, 69; 28804 

Tel. 918 77 97 59 

Entrantes al centro

Croquetas caseras de jamón y puchero (una por comensal).

Milhojas de verduras con queso de cabra sobre cama de romesco.

Gambones a la parrilla al aroma de ajo y limón
(dos unidades por comensal).

Principal a elegir

Lomo alto de ternera nacional a las brasas, sus patatas y padrones.

Lubina a las brasas con dalsa donostiarra sobre carpaccio de tomate.

Pierna de cordero lechal al horno de leña al estilo castellano.

Postre surtido de la casa

Incluye dos consumiciones por comensal, café o infusión. A mesa completa.

38,50€ IVA incluido

MESA 12

RESTAURANTE MESA 12

C/Imagen, 12; 28801

Tel. 91 883 12 77

www.hcervantes.es

Aperitivo

Crema de guisantillos con lechuga rellena.

Entrante

Trucha frita albardada con tocino y naranja.

Principal

Empanada de jigote de carnero.

Postre

Almojabábanas.

Bebida no incluida. Menú a mesa completa (mínimo 2 pax)

Menú a mesa completa bajo reserva.

35€ IVA incluido

GUXTOS

Cocina de mercado y carnes especiales

GUXTOS

Calle José María Pereda 7, 28806

Tel. 91 064 46 68

www.guxtos.business.site

Primero

Terrina de codorniz con pistacho en costra y mezcla de brotes.

Segundo

Solomillo de ciervo en salsa con sus acompañamientos.

Postre casero

Tarta de almendras con helado de vainilla.




El menú incluye una bebida:

Una copa de vino blanco/tinto, Una copa de cerveza nacional, agua o refresco.

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 

Entretenimientos para empezar

Chupito de crema de bogavante.
Tosta de foie de pato al P.X.
Verduritas en fritada con huevo de codorniz.

De primero

Berenjena gratinada rellena de carne sobre espejo de tinta.

Como principal

Cochinillo lechón confitado a baja temperatura.

De dulce



Hogaza en torrija con leche merengada.

Blanco de bodegas Mórte
Tinto 47 PQR D.O. Ribera de Duero

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

Croqueta de cecina de leon con emulsion de espresso y granada.

Entrada principal

Pastel de cabracho con maho de sichimi, wakame y pergamino de pan.

Seguimos con...

Arroz meloso de bacalao con coral de cigalas y crujiente de torrezno.

Terminamos

Lagarto iberico a la parrilla con aliño andaluz y patata revolcona.

Nuestro Postre

Rabioli de piña, chocolate blanco y sopa de naranja

- Copa Vino Blanco
- Copa Vino Tinto

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

35€ IVA incluido