



ALCALÁ

DE HENARES

25 Aniversario
Ciudad Patrimonio



JORNADAS DE LA COCINA CREATIVA

Menús disponibles bajo reserva



ALCALÁ
GASTRONÓMICA
FOMENTUR DESDE 1986

**KI-JOTE**

Calle San Diego 3, Interior, 28801

Tel. 91 137 81 37

www.ki-jote.com

Entrantes

- Chawanmushi de ortiguilla de mar. • Volandeira con sal de mandarina negra. • Caldo de tuétano. • Japobravas.
- Tartar de pez mantequilla con paté de trufa blanca.
- Tartar de atún con tuétano.

Sushi

- Nigiri de gallo San Pedro. • Nigiri de anguila ahumada.
- Uramaki de gambón y mojo verde. • Uramaki crujiente de txangurro.

Final

K-Txopo maki yakiniku sobre espuma de patata trufada y foie micuit.

Postre

Torrija al sake con helado de sésamo.

Txupito de licor de ciruela japonesa.

No incluye bebida. 52 € por persona con maridaje. Bodega: Sin palabras, Albariño sobre lías (Rías Baixas) Valdebarón, Tempranillo blanco fermentado en barrica (Rioja) Hop Hop, Garnacha y Syrah 12 meses de crianza (Somontano).

38€ IVA incluido**TEMPRANILLO RESTAURANTE**

Plaza de los Santos Niños, 5; 28801

Tel. 639 452 928

www.tempranillovinoteca.es

Menú degustación al centro de la mesa

Tomate del huerto con bonito y asadillo de pimientos asados.

Torreznos de Soria crujientes con patata revolcona de la Vera.

Croquetas de cecina de vaca con fideos fritos de arroz.

Dumpling de cerdito gratinados con queso brie francés, sashimi de salmón ahumado, tartar de pepinillos y 'spicy-mayo'

Tiradito de secreto nikkei con patatuelas y padrones.

Postre

Tarta fluida de queso

*Menú a mesa completa. Menú valido bajo reserva
No incluye bebida.*

38€ IVA incluido

**NUBIUM**

C/ Mayor 40, 28801

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

Bombón crocante de morcilla sobre lasaña de queso y manzana.

PrimeroTartar de tomate con carpaccio de gambones
en crema suave de ajo blanco.**Segundo**

Entrecot de vaca madurada reposado en mosaico de verduras.

Postre

Gyozas de frambuesa sobre tierra de chocolate.

*Una bebida incluida. 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 **Empezamos con**

Bolinhos de bacalao y morcilla con alioli de café.

Seguimos conFlor de alcachofa confitada a la plancha con bacalao crudo macerado
en AOVE, pimiento asado y escamas de sal negra.**Continuamos con**Cochas de bacalao confitadas en AOVE sobre socarrat de arroz y
mayonesa de Pimentón de la Vera.**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***33,50€ IVA incluido**



RESTAURANTE SACROMONTE

Calle Luis de Madrona 5-7, 28805

Tel. 918 817 576

www.restaurantejcrsacromonte.es

Entradas

Queso canario templado a la plancha con almogrote.

Primero

Crema de boletus y trufa con polvos de avellana.

Segundos a elegir

Solomillo de ternera con salsa cremosa de manzana o

Lomos de rodaballo con salsa de vermut y nueces.

Postre

Tarta de galleta merengue y dulce de leche.

Vinos de nuestra bodega.

37,50€ IVA incluido



TALANIS

Plaza de los irlandeses 4, 28801

Tel. 910 70 15 32 / 661279414

Aperitivo

Trilogía japo: Gunkan de carabinero, nigiri invertido de atún y geisha de salmón marinado.

Primero

Sopa de mix de cebollas y crotones tostados con mantequilla especiada y gratinado de queso emmental.

Segundo

Secreto de cerdo marinado y acompañado de boniato revolcón y torrezno ahumado.

Postre

Pie de fruta de la pasión y espuma de limón.

Incluye una bebida. Bajo reserva.

35€ IVA incluido



RESTAURANTE SACROMONTE II

Calle Cuenca 3, 28804 
Tel. 913 78 70 56 

Degustación

Puerro confitado sobre salsa romescu, rellena de vieira y caviar de salmón.

Entrante

Dado tataki de atún rojo sobre guacamole y algas wakame.

Segundos

Corvina asada con puré de boniato y salsa de ajo o
Punta de solomillo en pasta 'brick' sobre estofado de boletus.

Postre

Mini strudel rellena de plátano y nueces.

Maridaje con vinos de la bodega.

35€ IVA incluido



LA TERRAZA DEL MERCADO

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

Entrantes (a compartir)

Alcachofas en texturas con mousse de foie.

Piruletas de morcilla.

Primer plato

Escolar negro soasado, emulsión de chipotes, picada y ajo negro.

Segundo plato

Solomillo de ciervo Wellington.

Postre

Torrija caramelizada 2.0.

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 



Para empezar Entretenimientos

Degustación de jamón ibérico de Guijuelo y quesos de Campo Real
Erizo de mar gratinado con holandesa y huevas de arenque
Croqueta de rabo de toro

Del Mar

Lomo de gallo relleno de carne de centollo y gambón confitado

De las Dehesas

Secreto de ibérico, raza autóctona 100%,
hongos salteados y chalotas glaseadas.

El postre del 75 aniversario de Paradores

Pastel de chocolate en texturas y salsa de chocolate blanco

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



PLADEMUNT, EL RESTAURANTE IMAGINARIO

C/ Francisco Díaz, 1; 28801 
Tel. 637 133 000 
www.plademunt.com 

Buñuelos de berberechos con crema de coliflor.

Alcachofa a la brasa con romesco y alioli de chiles asados.

Rodaballo a la brasa con anegat de plancton marino.

Carrillera de ternera, parmentier de remolacha, hinojo y limón.

Postre

Malibú con piña.

Pan artesano.

Agua responsable incluidas.

1 bebida de bienvenida incluida.

Cafés o infusiones no incluidas.

Maridaje opcional 12€ comensal.

45€ 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 ó
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*

45€ IVA incluido



RESTAURANTE LA CATEDRA HOTEL EL BEDEL

Plaza de San Diego, 8; 28801
Tel. 91 888 67 26
www.hotelesbedel.com

Primer Plato

Alcachofas confitadas sobre compota de pera y
curry con virutas de foie.

Segundo plato

Ravioli tibio relleno de pato a la naranja.

Tercer plato

Bacalao al pil pil.

Cuarto plato

Jarrete asado a baja temperatura durante 36 horas y glaseado.

Postre

Tatín de manzana asada con helado de vainilla de tahití.

*Bebidas no incluidas.
Menú servido a mesa completa*

38€ IVA incluido



RESTAURANTE NINO

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

Tel. 91 888 30 00

www.restaurantenino.es

Entrantes a compartir

Champiñones 'NINO'.

Migas del pastor.

Primer plato

Sopa castellana.

Segundo plato

Cuarto de lechal asado (para 2 personas).

Postre

Costrada a 'Mi manera'.

Café.

Bebida: vino selección del chef, agua.

Bajo reserva.

45€ IVA incluido



RESTAURANTE EXIMIO

C. Victoria, 2. 28802

Tel. 915 13 89 80

www.restauranteeximio.com

Aperitivo 1

Crema de calabaza con espuma de queso Idiazabal.

Aperitivos 2

Chupachups de foie y chocolate.

Aperitivos 3 y 4

Steak tartar y croqueta de carrillera.

Entrante

Huevo a baja temperatura con parmentier de patata trufada.

Pescado

Merluza en salsa castellana.

Carne

Crema de boletus y manitas.

Cóctel y Postre

El huevo que no es huevo.

40€ IVA incluido

MARTILOTA

MARTILOTA RESTAURANTE

Plaza de la Paloma, 28801

Tel. 917 65 39 82

www.martilotarestaurante.com

Aperitivo

Tosta de pan cristal con ensaladilla de pulpo ahumado.
Sam de ensalada César con bacon crujiente y pollo asado (2ud).

Entrante

Croqueta de jamón ibérico y croqueta de setas confitadas.
Ravioli de carrillera de vaca a baja temperatura y
salsa de queso parmesano (2ud).

Principal a elegir: carne o pescado

Merluza a baja temperatura en salsa verde, cremoso de espárragos
y huevo de codorniz mollet.

Onglet de vaca vieja a la parrilla con chimichurri casero.

Postre

Tarta de queso pascuaete con coulis de fresa y liofilizado de frambuesa.

Bebida aparte

50€ IVA incluido

ASADOR PARRILLA LA ERMITA

Av. Virgen del Val, 69; 28804

Tel. 918 77 97 59



Entrante de bienvenida

Consomé de carne.

Seguimos con...

Riñoncitos de cerdo encebollados al jerez con fritada de ajo.

Pasamos a...

Milhoja de verduras con queso de cabra al gratén.

Principal a elegir

Secreto ibérico sobre cama de patata revolcona y salsa de soja y miel.

Lubina a la espalda con salsa donostiarra.

Algo dulce

Postre de la casa.

Sólo por encargo a mesa cerrada.

38€ IVA incluido

MESA 12
DUPU MC

RESTAURANTE MESA 12

C/Imagen, 12; 28801 

Tel. 91 883 12 77 

www.hcervantes.es 

Aperitivo

Croqueta de Idiazábal con membrillo.

Díptico

Crema de purrusalda con lascas de bacalao.

Empanada de pato estofado con verduras.

Principal

Cochinillo deshuesado sobre puré de batata y cebolletas asadas.

Postre

Tarta de almendrucos.

*Incluye servicio de pan, agua y primera consumición
Menú mesa completa mínimo para 2 personas.
Disponibile bajo reserva.*

Menú a mesa completa bajo reserva.

42,50€ IVA incluido



CAIKO

Paseo de los curas, 3; 28801 

Aperitivo

Patata soufflé, salsa brava y polvos de tomate.

Empezamos

Crema de calabaza y espuma de queso anisado.

Pasamos al mar

Tartar de salmón noruego, eneldo, pepino y vinagreta cítrica.

Seguimos con aire tierra

Pechuga de pichón francés, caldo concentrado de ave,
terrina de cerdo y foie.

Terminamos con el dulce

Milhojas de pasta filo, crema pastelera y merengue italiano.

Incluye una bebida. Bajo reserva.

40€ IVA incluido

EL ENCÍN GOLF



www.saboresmasquegolf.com

Autovía A-2, km 35 600, salida 32, 28805

Tel. 91 830 70 69

www.saboresmasquegolf.com

Aperitivo individual

Cazuelita de migas 'panko' con su acompañamiento.

Entrantes a compartir

Alcachofas salteadas con habitas, lascas de jamón y yema de huevo.

Plato de chacinas con quesos manchegos, picos y regañás.

Plato principal

Jarrete de cordero lechal a baja temperatura con 'ragout' de setas y bastón de polenta frita.

Postre

Hojaldre relleno de pera con toffee caliente y crujiente de pera.

Vino tinto DO Ribera del Duero Crianza, Vino Blanco Verdejo D.O. Rueda, cervezas, refrescos, agua mineral, café o infusión. Previa reserva.

Disponible únicamente en servicio de almuerzo, sábado y domingo.

49,50€ 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

Croquetas melosas de jamón ibérico con mermelada de naranja amarga.

Entrada principal

Flor de alcachofa confitada en AOVE y a la parrilla con cremoso de pepitoria y almendras fritas.

Seguimos con...

Fabes estofadas con carrillera caramelizada al vino tinto.

Terminamos

Bacalao 'tiznao' con sus cebolletas, espárragos de mar y patatas chafadas.

Nuestro Postre

Tartita de queso azul cremosa con polvo de anís.

Copa Vino Blanco. Copa Vino Tinto

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

40€ IVA incluido