

ALCALÁ DE HENARES  
DEL 16 AL 22 DE OCTUBRE  
2023

XXVII  
**JORNADAS  
GASTRONÓMICAS**  
*Cervantinas*



ASADOR PARRILLA LA ERMITA | CAIKO | TALANIS | EL ENCÍN GOLF  
FINO | JCR SACROMONTE | KI-JOTE | NIÑO | LA CÚPULA | EXIMIO  
MESA12 | NUBIUM | PARADOR DE ALCALÁ | PLADEMUNT  
SACROMONTE II | EL CASINO | RESTAURANTE EL CORTE INGLÉS  
SKREI NORUEGO | VENVEN | LA CÁTEDRA | MARTILOTA  
LA TERRAZA DEL MERCADO | ANTOLOGICO



**MENÚS DISPONIBLES  
BAJO RESERVA**

[www.turismoalcala.es](http://www.turismoalcala.es)

Área de Turismo



**A** ALCALÁ DE HENARES  
AYUNTAMIENTO



## RESTAURANTE ANTOLÓGICO

C/ Victoria, 2. 28801   
Tel. 918 777 226

### Primero

Pisto asturiano con chorizo.

### Segundo

Cachopo de ternera con jamón serrano y queso manchego.

### Postre

Cheesecake.

**30€ IVA incluido**



## LA TERRAZA DEL MERCADO

C/ Cerrajeros s/n, 2ª plta Mercado M.; 28801   
Tel. 91 882 09 87   
[www.laterrazadelmercado.com](http://www.laterrazadelmercado.com)

### Aperitivo cervantino

#### Primer plato

Ensaladilla de pulpo, con tacos de pulpo ahumado, mahonesa de pimentón y piquillo, acompañado de pan sardo.

Calamares crocantes cortados muy finos acompañados de dos salsas.

#### Segundo plato

Bacalao al ajo arriero hecho en horno al gratén con mousse de ajo arriero.

#### Tercer plato

Lomo salteado, dados de ternera salteados al wok con verduras y patatas crujientes.

#### Postre

Tiramisú con crema mascarpone y amaretto.

Vinos: Blanco Terranova D.O.Rueda. Tinto Rivendell Roble D.O. Ribera del Duero

**50€ IVA incluido**

# RESTAURANTE SANTO TOMÁS PARADOR ALCALÁ



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

## Zarandajas

Salpicón de las más noches. Alboronia con perdiz. Albondiguillas de gallo de corral en pepitoria. Pavías de bacalao sobre asadillo manchego.

## Pescado

Rulo de trucha relleno con berza y tocino en escabeche ligero.

## Carne

Lingote de cochinillo deshuesado, reducción de su jugo y compota de berenjena especiada.

## Prepostre

Quesos de oveja de Campo Real, membrillo, uvas y pan.

## Postre

Las frutas de sartén sobre manjar blanco y helado de dulce de leche (flor manchega, pestiño y leche frita).

*Café o infusiones acompañados de pestiños. Bodega no incluida*

**45€ IVA incluido**



# PLADEMUNT, EL RESTAURANTE IMAGINARIO

C/ Francisco Díaz, 1; 28801   
Tel. 637 133 000   
[www.plademunt.com](http://www.plademunt.com)

## Bienvenida

Agua de calabaza.

## Entrantes

Pepino relleno de queso feta.  
Corona de perdiz escabechada y ajoblanco.

## Principales

Bacalao con setas y crema de coliflor.  
Albóndigas de pollo de corral en tajín.

## Postre

Surtido de Baklava y té con menta.

*Pan artesano. Agua. Bebidas no incluidas.  
Maridaje opcional 20€ comensal*

**45€ IVA incluido**



## LA CÚPULA

C/ Santiago, 18, 28801

Tel. 91 880 73 91

[www.lacupularestaurante.com](http://www.lacupularestaurante.com)

### Comenzaremos este menú con unas sugerentes entradas:

Tirabeques y setas con salsa de soja.

Migas cervantinas.

Croquetas de rabo de toro.

Cogollos con boquerón escabechado.

### A continuación podrán elegir entre:

Carrillada de ternera con patata chafada y encurtido de verduras.

o Corvina en papillote.

### Finalizaremos con un delicioso Postre:

Costrada de Alcalá.

*Viña Bardela Tinto DO Sierra Norte (Venturada)*

*Blanco Ramón Bilbao Rueda Verdejo*

*Agua Mineral, Refrescos, etc.*

*Café*

**45€ IVA incluido**

CASINO

frans rodríguez de albornoz sanz

## CASINO

Plaza de Cervantes s/n. 28801

Tel. 91 265 69 29

[www.casinoalcala.es](http://www.casinoalcala.es)

### Para empezar

Torreznos soufflé con pimientos de padrón.

### Continuamos

Virutas de foie con reducción de Pedro Ximénez y albaricoque.

Huevos rotos Casino con papada Joselito.

### Principal

Lingote de bacalao confitado con tinta de calamar y puntillas a la andaluza y Solomillo de ternera al Jospes con salsa Perigord y espuma de patata trufada.

### Postre

Couland de chocolate con helado de vainilla Bourbon

*Incluye pan y una conumición*

**50€ IVA incluido**



## RESTAURANTE NINO

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

Tel. 91 888 30 00

[www.restaurantenino.es](http://www.restaurantenino.es)

### Entrantes a compartir

Alcachofas naturales a la brasa con jamón seco y AOVE.  
Típicos champiñones 'Nino' con su salsa.  
Escabeche de bonito casero con tartar de tomate mar azul.

### Segundo a elegir

Rodaballo a la brasa con pil pil de almejas al albariño.  
Solomillo de ternera a la brasa con patatas panadera y  
pimiento italiano frito en AOVE.

### Postre

Lámina de hojaldre con crema pastelera, merengue y almendras fritas.

*Café. chupito de la casa.*

*Maridaje de vinos para los platos a selección del chef.*

**50€ IVA incluido**



## RESTAURANTE EXIMIO

C. Victoria, 2. 28802

Tel. 915 13 89 80

[www.restauranteximio.com](http://www.restauranteximio.com)

### Aperitivos

Crema de calabaza con espuma de queso.  
Nuestra versión de las banderillas.  
Tosta de 'steak tartar'.  
Croqueta de boletus.

### Entrante

Canelón de pollo de corral, trufa y setas.

### Pescado

Corvina con consume de ave y colmenillas.

### Carne

Taco de vaca vieja con puré de calabaza asada y chirivía.

### Cóctel y Postre

Postre sorpresa.

**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.

Carne de vaca vieja a la parrilla con chimichurri casero.

### Postre

Tarta de queso Pascualete.

*Bebida a parte*

**50€ IVA incluido**

## ASADOR PARRILLA LA ERMITA

Av. Virgen del Val, 69; 28804

Tel. 918 77 97 59



### Entrante de bienvenida

Paté casero de picantón con velo de membrillo.

### Primer plato

Escalivada de verduras con tocineta ibérica.

### Principal

Bacalao al pil pil.

### Postre

Arroz con leche con costra de azúcar.

*Incluye: Vino de la casa (D. O. Madrid) y agua.  
Solo por encargo.*

**35€ IVA incluido**



# RESTAURANTE LA CÁTEDRA HOTEL EL BEDEL

Plaza de San Diego, 8; 28801

Tel. 91 888 67 26

www.hotelesbedel.com

## Primer Plato

Pipirrana de caballa y encurtidos.

## Pescado

'Tiznao' de Alcalá.

Lomito de bacalao al carbón con asadillo manchego.

## Carne

Bálsamo de 'Fieragras'.

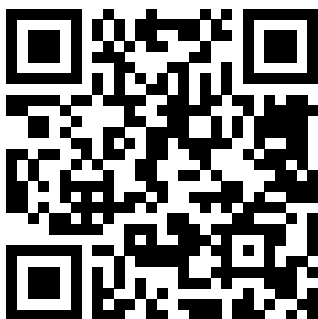
Pularda en pepitoria de azafrán.

## Postre

Costrada.

**42€ IVA incluido**

**¿QUIERES NUESTROS MENÚS EN  
FORMATO DIGITAL?**



DESCÁRGALO AQUÍ

## EL ENCÍN GOLF



www.saboresmasquegolf.com

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

Tel. 91 830 70 69

www.saboresmasquegolf.com

### Aperitivo

Mini brioche con papada a baja temperatura, mahonesa de soja y rúcula.

### Entrantes a compartir

Croquetas de gallina sobre salsa romescu.

Ensalada de tomate de temporada, lomo de bonito en escabeche de cítricos y mojo de tomate seco.

### Principales

Lomo de merluza de Burela con escama de patata, cola de langostino y salsa de carabineros.

Timbal de meloso de carrillera de ternera sobre puré de patatas y setas.

### Momento dulce:

Semifrío de maracuyá sobre bizcocho de almendra, sopa de chocolate y frutos rojos.

*Vino tinto D.O. Ribera del Duero, vino blanco verdejo D.O. Rueda, cerveza, refresco, agua mineral, café o infusión.*

**44,80€ IVA incluido**

Disponibile en servicio de almuerzo, sábado y domingo previa reserva.

RESTAURANTE



## RESTAURANTE EL CORTE INGLÉS

Av. Juan Carlos I, s/n; 28806

Tel. 91 887 28 02 / 660 54 81 39

### Aperitivo de bienvenida

Ensaladilla rusa melosa con perdiz y mahonesa de su escabeche.

### Entrada principal

Taco de oreja a la plancha con aliño castizo de comino y guindilla.

### Seguimos con...

Rollito de bacalao 'ajoarriero' con crema de la Vera y micro mezclum.

### Terminamos

Paletilla de cordero asada a baja temperatura con toques de membrillo.

### Nuestro Postre

Tarta de queso manchego con costra de pestiños y miel.

*Copa Vino Blanco. Copa Vino Tinto*

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

**45€ IVA incluido**



# RESTAURANTE MESA 12

MESA 12

C/Imagen, 12; 28801

Tel. 91 883 12 77

www.hcervantes.es

## Aperitivo

Pan negro, somarro ahumado y queso mostrenco.

## Díptico

Migas del pastor con panceta y uvas.

## Principal

Palomino en salsa con patatas.

## Postre

Bizcochá.

*Incluye servicio de pan, agua. Bebida no incluida  
Menú mesa completa mínimo para 2 personas.*

**28,50€ IVA incluido**



## CAIKO

Paseo de los curas, 3; 28801

Tel. 644 62 39 65

## Aperitivo

Manjar blanco.

## Primer Pase

Migas alcaláinas con chorizo y huevo frito.

## Segundo Pase

Bacalao con pil pil de pimientos de piquillo.

## Tercer Pase

Tacos cervantinos de cordero, salsa taquera y cebolla encurtida.

## Postre

Costrada alcaláina.

*Incluye una bebida. Bajo reserva de 24h previas.  
Precio por persona*

**30€ IVA incluido**

**KI-JOTE**

Calle San Diego 3, Interior, 28801

Tel. 91 137 81 37

www.ki-jote.com

**Ensalada de atún kimutxi.****Entrantes**

Takoyaki, gyozas kimtxi.

**Primer Plato**

Uramaki de txangurro.

**Segundo Plato**

Udon al curry con picadillo de matanza.

**Postre**

Torrija al sake

*Bebida no incluida  
Menú a mesa completa*

**29,90€ IVA incluido****VEN VEN**

C. Francisco Díaz, 1. 28801

Tel. 633 167 561

www.venvenrestaurante.com

**Tres entrantes para compartir**

Tartar de bacalao ahumado, mango, cebolla morada, tomate y orégano.

Flores de alcachofa sobre crema de foie y crujiente de jamón.

Croquetas caseras de dos sabores:

jamón y puerro confitado, dátiles y zanahoria.

**Segundos a elegir:**

Lomos de lubina a la Donostiarra o Entrecot de la sierra de Madrid a la parrilla con guarnición.

**Postre a elegir:**

Helado de limón de Sicilia o Leche frita.

*Bebidas: Una consumición por persona.  
Agua mineral, refresco, cerveza o vino.  
Menú mínimo, 2 personas*

**34€ IVA incluido**

**NUBIUM**

C/ Mayor 40, 28801

Tel. 620 897 388

[www.alcalagastronomica.es/pf/nubium/](http://www.alcalagastronomica.es/pf/nubium/)**Aperitivo**

Manjar blanco.

**Primer pase**

Migas alcaláinas con chorizo y huevo frito.

**Segundo pase**

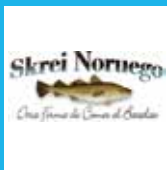
Bacalao con pil pil de pimientos de piquillo.

**Tercer pase**

Tacos cervantinos de cordero, salsa taquera y cebolla encurtida.

**Postre**

Costrada alcaláina.

*Una bebida incluida. Bajo reserva 24 h previas.***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](http://www.restauranteskreinoruego.es)**Empezamos con**

Croquetas de bacalao al ajoarriero manchego sobre mahonesa de pimentón de la Vera.

**Seguimos con**

Asadillo manchego con láminas de bacalao macerado en AOVE y tapenade de aceitunas.

**Continuamos con**

Cazuela de bacalao en escabeche de azafrán y naranja.

**Terminamos con**

Bacalao a la brasa sobre pisto de boletus Edulis y aceite de trufa.

*Postres de la Casa. Botella de Vino de la Casa para 2 personas o 2 Bebidas por persona**El menú se sirve a mesa completa, mínimo 2 personas.***35€ IVA incluido**



## JCR SACROMONTE

Calle Luis de Madrona 5-7, 28805   
Tel. 918 817 576   
www.restaurantejcrsacromonte.es 

### Entradas

Brocheta de champigamba y zurito.

### Primero

Pasta bucatini con bogavante.

### Segundos a elegir

Rape albardado con cecina, espuma de pan y confitura de tomate o  
Tataki de vaca rubia marinada en miel y mostaza.

### Postre

Torrijas de Baileys.

*Vinos de nuestra bodega. Menú por encargo*

**38,50€ IVA incluido**



## TALANIS

Plaza de los irlandeses 4, 28801   
Tel. 910 70 15 32 / 661279414 

### Aperitivo

Manjar blanco.

### Primer pase

Migas alcalaiñas con chorizo y huevo frito.

### Segundo pase

Bacalao con pil pil de pimientos de piquillo.

### Tercer pase

Tacos cervantinos de cordero, salsa taquera y cebolla encurtida.

### Postre

Costrada alcalaiña.

*Incluye una bebida. Menú bajo reserva de 24h previas*

**30€ IVA incluido**

**Para compartir**

Ensaladilla rusa.  
Croquetas semilíquidas de cecina (2pax).  
Torreznos de Alcalá.

**Individual**

Alcachofa con foie y yema de huevo.

**A elegir**

Lubina asada con panaderas y su ajada.  
o  
Entraña a la brasa con patatas fritas y padrones.

**Postre**

Tarta de queso.

*Incluye pan y servicio.*

**45€ IVA incluido**

**RESTAURANTE SACROMONTE II**



Calle Cuenca 3, 28804   
Tel. 913 78 70 56 

**Aperitivo**

Mini tartar de lubina con mousse de aguacate y huevas de salmón.

**Entrante**

Delicias de papas kulli con vieiras a la brasa con reducción de sopa -  
crema tailandesa y albahaca.

**Segundos**

Lomo de rodaballo guisado en txangurro con gambones al ajillo.  
Albóndigas de vaca madurada al Pedro Ximénez con parmentier trufado.

**Postre**

Tarta de queso de pistacho con nata de coco y coulis de mango.

**35€ IVA incluido**

ALCALÁ DE HENARES  
DEL 16 AL 22 DE OCTUBRE  
2023

XXVII  
**JORNADAS  
GASTRONÓMICAS**  
*Cervantinas*



ASADOR PARRILLA LA ERMITA CAIKO TALANIS EL ENCÍN GOLF  
FINO JCR SACROMONTE KI-JOTE NIÑO LA CÚPULA EXIMIO  
MESA12 NUBIUM PARADOR DE ALCALÁ PLADEMUNT  
SACROMONTE II EL CASINO RESTAURANTE EL CORTE INGLÉS  
SKREI NORUEGO VENVEN LA CÁTEDRA MARTILOTA  
LA TERRAZA DEL MERCADO ANTOLOÓGICO



**MENUS DISPONIBLES  
BAJO RESERVA**

[www.turismoalcala.es](http://www.turismoalcala.es)

Área de Turismo



**A** ALCALÁ DE HENARES  
AYUNTAMIENTO