

# 25 Recetas

para el

# XXV Aniversario

*Alcalá Patrimonio  
de la Humanidad*

**ALCALÁ**  
PATRIMONIO DE LA HUMANIDAD  
*25 Aniversario*

**A** **ALCALÁ DE HENARES**  
AYUNTAMIENTO



# *25 Recetas* *para el* *XXV Aniversario*

## *Alcalá Patrimonio de la Humanidad*





© Ayuntamiento de Alcalá de Henares

Fotografías: Rubén Gámez

ISBN: 978-84-15005-96-4

Depósito Legal: M-33403-2023

Diseño y maquetación: Servicio de Publicaciones del Ayuntamiento de Alcalá de Henares  
Impresión y encuadernación: Solana e Hijos Artes Gráficas

# Índice

Presentación de Judith Piquet Flores, alcaldesa de Alcalá de Henares .....	7
Presentación de Isabel Ruiz Maldonado. Primera teniente de alcaldesa y Concejala de Turismo y Servicios Sociales .....	9
Presentación de José Valdearcos. Presidente de Alcalá Gastronómica Fomentur .....	10
<b>Antológico</b> .....	12
<b>Restaurante Asador La Ermita</b> .....	15
<b>Caiko Smokehouse</b> .....	18
<b>Casa y Fonda 1888</b> .....	21
<b>Casino Alcalá</b> .....	24
<b>Restaurante El Corte Inglés Alcalá de Henares (La Garena)</b> .....	27
<b>Restaurante El Encin Golf</b> .....	30
<b>Restaurante Eximio</b> .....	33
<b>Fino Bar Restaurante</b> .....	36
<b>Hostería del Estudiante. Parador de Alcalá</b> .....	39
<b>Restaurante Santo Tomás. Parador de Alcalá</b> .....	42
<b>Ki-jote Restaurante Fusión</b> .....	46
<b>La Catedral Restaurante. Hotel El Bedel</b> .....	49
<b>La Cúpula</b> .....	52
<b>La Fábrica Gastrobar</b> .....	55
<b>La Terraza del Mercado</b> .....	58
<b>Martilota Restaurante</b> .....	61
<b>Restaurante Mesa 12</b> .....	64
<b>Bar Restaurante Nino</b> .....	68
<b>Plademunt el Restaurante Imaginario</b> .....	71
<b>Sacromonte</b> .....	74
<b>Skrei Noruego</b> .....	77
<b>Talanis</b> .....	80
<b>Ven Ven</b> .....	83
Pan de centeno .....	87
Glosario .....	89





**M**uchos cambios se han producido en Alcalá de Henares desde su declaración como Patrimonio de la Humanidad hace ya un cuarto de siglo. Y uno de ellos es el auge alcanzado por la gastronomía, convertida ya en un reclamo turístico de primer orden en nuestra ciudad.

En ese crecimiento y en el gran nivel que hemos alcanzado ha sido fundamental la implicación de los hosteleros y restauradores de nuestra ciudad, los primeros en percibir y entender el enorme potencial y las grandes oportunidades que se nos abrían al calor del título de la Unesco. Arte, cultura y patrimonio, más buena mesa, es una combinación que solo podía concluir en éxito. Y así está siendo.

El Ayuntamiento se ha limitado a dar respaldo y a prestar su colaboración en cuantas iniciativas y proyectos han desarrollado nuestro gremio gastronómico, que con Alcalá Gastronómica como emblema, más el apoyo de instituciones como la Escuela de Hostelería y el Parador de Turismo, se ha caracterizado por la innovación y por la creatividad, mezclando la tradición y la vanguardia.

Un buen ejemplo y un mejor resultado de ello es este magnífico libro de recetas con motivo de los 25 años de la declaración como Patrimonio, donde nuestros restauradores vuelven a dar lo mejor de sí mismos, en un alarde de talento, de ingenio, de cariño y de sabiduría al cuidado de los fogones.

De ahí, en primer lugar, nuestro respeto y nuestra admiración hacia los profesionales alcaláinos de la gastronomía, porque el arte de la cocina consiste en hacer felices a los demás a través del buen comer, y ellos lo hacen todos los días en sus restaurantes.

Y en segundo lugar, nuestra gratitud por enriquecer la gastronomía alcaláina con nuevos platos y menús renovados en favor de generar una experiencia cada vez más exquisita y sorprendente, como bien demuestra este libro de recetas.

Alcalá, en definitiva, cada vez sabe mejor. Y conociendo el entusiasmo y la capacidad de superación de nuestros restauradores, me atrevo a decir que este festín de cultura y buen yantar no ha hecho más que empezar.

**Judith Piquet Flores**

*Excma. Alcaldesa de Alcalá de Henares*



**N**o podía faltar en estas conmemoraciones del 25 aniversario de la declaración de Alcalá de Henares como Patrimonio de la Humanidad algún apartado dedicado a la gastronomía, uno de los sectores que más se ha desarrollado al calor del avance del turismo cultural en nuestra ciudad. Y este extraordinario libro de recetas es la aportación de nuestros restauradores a esta gran celebración.

Precisamente, la ampliación y la mejora de la oferta gastronómica de nuestra ciudad ha sido una de las grandes transformaciones que han venido de la mano del título universal para nuestra ciudad. A lo largo de los años hemos asistido a un crecimiento en cantidad y en calidad de los servicios que prestan nuestros profesionales de la hostelería y la restauración. Encomiable en ese sentido ha sido la labor de Alcalá Gastronómica, canalizando los esfuerzos del sector y perfeccionando sus propuestas.

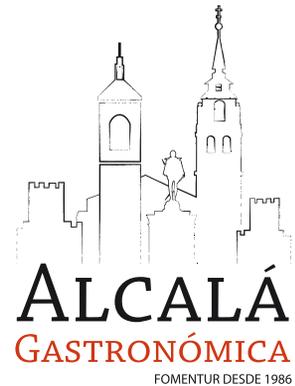
Este libro de recetas es el mejor ejemplo de ese trabajo y de esa exigencia. El rigor, la creatividad, el respeto a la tradición y la apuesta por lo más nuevo se conjugan en estos platos, que son la mejor carta de presentación de lo que ofrece en la actualidad la gastronomía alcalaína a vecinos y visitantes.

Porque a nadie le cabe ya ninguna duda de que uno de los grandes atractivos que presenta nuestra ciudad es ese magnífico maridaje entre nuestro patrimonio histórico-artístico y los placeres de la buena mesa. Y por ese camino se continuará en el futuro en pos de ofrecer una oferta gastronómica cada vez más rica, y nunca mejor dicho, siempre con el compromiso de apoyo del Ayuntamiento.

Sirvan de muestra estas maravillosas recetas, el homenaje más suculento a estos primeros 25 años de Alcalá como Ciudad Patrimonio Mundial.

**Isabel Ruiz Maldonado**

*Primera teniente de alcaldesa y Concejala de Turismo y Servicios Sociales*



**E**n la Asociación Alcalá Gastronómica – Fomentur (AGF), somos conscientes del guiño tan importante que el Excmo. Ayuntamiento de Alcalá de Henares propicia con este libro a la identidad y el valor de la gastronomía de primer nivel en nuestra Ciudad.

Cuando preparamos un viaje, una experiencia integral, que aúna alojamiento, historia, patrimonio, cultura y tradiciones, si además añadimos el conocer las costumbres y gastronomía del destino en sí, sin duda alguna se generará un memorable recuerdo y más tarde, ya en nuestro hogar, la memoria nos hará revivir las sensaciones acumuladas, y ese destino al que previamente no conocíamos y nos resultaba indiferente nos evoque un especial recuerdo.

Alcalá de Henares alberga todos los conceptos descritos anteriormente y disponemos de gastronomía con identidad propia desde hace décadas. Nuestras famosas tapas han sido propulsoras en el cambio de la gastronomía de primer nivel de la que disfrutamos en la actualidad.

Esta “Movida Gastro-Alcalaína” en esta última década está más justificada que nunca, gracias a profesionales del sector, que han sido clave. Entre todas y todos, con el talento colectivo e iniciativas propias, hemos reconvertido nuestra Ciudad en un referente de los mejores destinos Gastro–culturales en la Comunidad de Madrid.

En Alcalá de Henares, la diversidad de nuestra gastronomía es palpable en cualquiera de nuestros Restaurantes. En ellos encontrareis alternativas distintas para complacer al público más exigente.

Una cocina a la que añadimos referencias históricas arraigadas en nuestra ciudad como la Cocina del Siglo de Oro, en la que prevalecen los asados castellanos junto a los pescados y carnes más nobles, o la Cocina Cervantina,

de la que presumimos en Alcalá de Henares y a la que homenajeamos conjuntamente en octubre los Restaurantes de AGF, con una semana bajo su influencia, extrayendo productos que se mencionan en la obra más conocida y leída de Cervantes, “El Quijote”. Aromas y sabores que nos transportan en el tiempo con platos *como los duelos y quebrantos, las migas alcalaínas, el salpicón de las más noches, el guiso de las bodas de Camacho, las frutas de sartén o la costrada de Alcalá*, y con presentaciones muy cuidadas, siempre en la vanguardia de lo más tradicional con un sinfín de interpretaciones de estas recetas del pasado, que respetan el presente y nos avanzan al futuro.

Mención al atrevimiento profesional con rigor al difundir la Cocina Fusión con productos de otras cocinas del mundo, conceptos muy cuidados y sin extravagancias.

Alcalá, una ciudad limpia, cuidada, segura y en la que se come estupendamente. Vivimos en un mundo conectado físicamente gracias a la innovación, a la investigación y al desarrollo, pero realmente lo que nos une emocionalmente es el poder compartir y celebrar momentos en una mesa comiendo con familiares y amigos. Y cómo no, con un buen vino.

Sin duda alguna, las armonizaciones en este libro se presentan de manera sugerente, con cualidades y características específicas para cada receta. Podemos presumir de vivir tan cerquita de Madrid, la única capital del mundo que tiene D.O. de vinos y con la casuística de que desde el centro de Madrid se puede visitar en metro una bodega, no existe modelo igual en ninguna otra capital.

En la Comunidad de Madrid hay 12 mil hectáreas dedicadas al cultivo de uva de vino de las que casi el 80% están acogidas a la D.O. Vinos de Madrid creada en 1990 y que dispone de 4 subzonas: Arganda, Navalcarnero, San Martín de Valdeiglesias y el Molar, esta última creada en 2019. Una D.O. con capacidad para competir con grandes mercados internacionales y que dedica un 30% a la exportación. Vinos de calidad, capaces de satisfacer a los paladares más exigentes. Malvar, Garnacha tinta, Tinto Fino, Albillo Real son las uvas predominantes en las 4 subzonas.

En AGF, desde 1986, estamos comprometidos con nuestro entorno y el cuidado por el medio ambiente, impulsamos la Sostenibilidad, somos Solidarios con quienes más nos necesitan, y capaces de crear una Cocina Satisfactoria, Saludable, Segura y muy Singular, reivindicamos la cocina de cercanía, con productos de temporada y de calidad.

AGF ha trabajado en la elección de estas recetas, pensando en vosotros de forma que os resulten muy fáciles de preparar.

**José Valdearcos**  
Presidente de AGF

# Antológico



**OMAR MUÑOZ MOYA**  
PROPIETARIO

**TERESA MOLINA Y CECILE CORPUZ**  
COCINERAS

*Un lugar en el centro de Alcalá, junto al patrimonio de nuestra ciudad,  
donde creamos una atmósfera muy especial*

Calle Victoria, 2  
📞 91 877 72 26  
[www.antologico.com](http://www.antologico.com)  
[contacto@antologico.com](mailto:contacto@antologico.com)

## SEGUNDOS PLATOS CON TRADICIÓN

# *Cachopo de vaca madurada con cecina y tres quesos*

### Ingredientes

- Filete de vaca 250 g
- Queso La Perral 30 g
- Queso Brexeo 50 g
- Queso Gamoneu 30 g
- Cecina 60 g
- Huevos 3 unidades
- Pan Rallado 100 g
- Harina 20 g
- Sal 5 g
- Ajo 5 g
- Pimienta 2 g
- Aceite AOVE 200 ml

### Para las patatas

- Aceite de freír 200 g
- Aceite AOVE 200 ml

Alérgenos: lácteos, huevos y gluten

### Elaboración del Cachopo

El día anterior, marina el filete con 1 huevo, sal, pimienta y los 2 dientes de ajo. El día siguiente, en el momento de preparar el cachopo, machaca el filete con el ablandador de carne para romper las fibras y que la carne esté más tierna, rellena con la cecina y los tres quesos. Cierra bien, después pasamos por harina, huevo y pan rallado. Freímos en abundante aceite. Servimos inmediatamente, acompañado de patatas fritas.

### Elaboración de las patatas

Pelar y lavar las patatas en abundante agua. Cortar en bastones y freír en abundante aceite. Escurrir en un plato con papel absorbente para retirar el exceso de aceite. Salar y servir.



Plato armonizado con Arzuaga “La Planta” Roble. D.O. Ribera del Duero

## *El restaurante*

Antológico es un Restaurante ubicado en el corazón de la ciudad, en la Plaza de los Santos Niños, frente a la Portada Gótica isabelina de la Catedral Magistral de Alcalá de Henares.

Un lugar amable, moderno, donde degustar platos elaborados con recetas tradicionales como el recién galardonado mejor Cachopo de la Comunidad de Madrid, otorgado por la Guía del Cachopo.

Un lugar donde recrearte con el patrimonio, la historia y costumbres gastronómicas de nuestra ciudad.



# *Restaurante Asador La Ermita*



**JESÚS SÁIZ LEDESMA**  
PROPIETARIO

**JOSÉ ANTONIO GALACHE HERNÁNDEZ**  
COCINERO

*Espacio gastronómico donde poder recrearse en un entorno natural*

Avda. Virgen del Val, 69

📞 91 877 97 59

[www.asadorparrillalaermita.eatbu.com](http://www.asadorparrillalaermita.eatbu.com)

[asadorparrillalaermita@gmail.com](mailto:asadorparrillalaermita@gmail.com)

## SEGUNDOS PLATOS CON TRADICIÓN

# *Carrillera de cerdo con crema de guisantes y almendras fritas*

### Ingredientes para 4 personas

- Carrillera de cerdo 1.200 g
- Cebolla 4 unidades
- Ajo 3 unidades
- Puerro 1 unidad
- Zanahoria 1/2 unidad
- Harina
- Pimienta
- Laurel
- Pulpa de pimiento choricero
- Sal
- Tomate Frito
- Vino blanco
- Almendras
- Agua
- Guisantes
- Patata
- Nata
- Jugo de carne
- Caldo de Verduras

Alérgenos: gluten, sulfitos, frutos secos y lácteos

### Elaboración de las carrilleras

Salpimentar las carrilleras y enharinarlas. Sofreír en AOVE, doramos y retiramos. En ese mismo AOVE añadiremos las verduras cortadas en brunoise, pocharemos la verdura y añadiremos pulpa de pimiento choricero. Tomate frito y rehogamos. Añadimos a las carrilleras el jugo de carne, un chorro generoso de vino blanco y agua hasta dejarlas cubiertas. Les añadimos tres hojas de laurel y las pondremos a cocer a fuego medio/bajo hasta conseguir la textura deseada. Después retiramos las carrilleras y el laurel y trituramos las verduras con el caldo de la olla y un puñado de almendras fritas que nos ayudarán a ligar la salsa. Pasar por el chino. Volver a poner la salsa terminada con las carrilleras al fuego para que pierda el aire que le hemos metido al triturarla y rectificar el punto de sal.

### Elaboración crema de guisantes

Para la crema cocer los guisantes con la patata, añadir un chorro del caldo de verduras, salpimentar, triturar y añadir ½ vaso de caña de nata, pasarla por un colador fino, volver a poner a cocer tres minutos y retirar.



Plato armonizado con **Regajal Crianza Varietales**. D.O. Vinos de Madrid

## *El restaurante*

Antiguo chiringuito de verano, reconstruido y puesto al día junto a la ermita del Val.

Convertido en una cabaña de madera y a escasos 50 metros del río Henares se alza, tal y como a nosotros nos gusta reconocer, la idea de una “Casa de comidas” de las de antes, con presentaciones actualizadas.

La Ermita dispone de una oferta gastronómica tradicional y ofrece un servicio amable donde te hacen sentir como en tu propia casa. En la Ermita, la leña y el carbón marcan el camino a seguir en las recetas que presentamos en un acogedor comedor donde puedes disfrutar tanto a nivel particular como familiar.



# *Caiko Smokehouse*



**ISIDRO JOSÉ CHACÓN CABALLERO**  
PROPIETARIO

*Un restaurante para recordar y volver una y otra vez*

Paseo de los Curas, 3  
☎ 644 62 39 65  
caikosmokehouse@gmail.com  
www.caiko.es

## SEGUNDOS PLATOS CON TRADICIÓN

# Costillas de cerdo ahumadas

### Ingredientes para 4 personas

- Costillas de cerdo 2 kg
- Salsa BBQ 500 ml
- Rub de especias (pimienta, sal, pimentón, cebolla en polvo, ajo en polvo, azúcar moreno)
- Papel Albal 3 m
- Mostaza 100 ml

### Elaboración

Untamos la mostaza y el Rub por los dos lados de las costillas y dejamos bien impregnadas, a continuación espolvoreamos el Rub por encima.

Primer tiempo al horno-introducimos las costillas en el horno a 270° durante una hora y media.

### Segundo tiempo al horno

Sacamos las costillas del horno, las cubrimos con BBQ y las envolvemos en papel Albal. Volvemos a poner las costillas en el horno a 200° durante seis horas.



Plato armonizado con **Finca Luna Beberide**. Vino de paraje. Villafranca del Bierzo

## *El restaurante*

Caiko es un restaurante moderno con una decoración industrial en un espacio abierto con cocina vista y una potente barra. Está ubicado en una de las calles más transitadas por los alcalaínos. Donde podrás encontrar una cocina de autor especializada en carnes ahumadas.

En este Establecimiento se apuesta por la calidad del producto, una elaboración cuidada, además de un servicio ágil y amable, siempre buscando la excelencia.



# *Casa y Fonda 1888*



**NOBITA GOURMET**  
PROPIETARIO

**ALFONSO SANZ**  
COCINERO

*Nuestro mayor objetivo es hacer vivir a cada comensal que entre por la puerta una propuesta gastronómica diferente*

Plaza de Cervantes, 8  
📞 910 888 700  
reservascasayfonda@gmail.com  
www.casayfonda.com

## PRIMEROS PLATOS CON TRADICIÓN

# Tacos de oreja crujiente con salsa brava “Madrid”

### Ingredientes para 4 personas

- Oreja de cerdo 2 kg
- Tortillas de maíz morado 8 unidades
- Hierbabuena 20 hojas
- Albahaca 20 hojas
- Cilantro 20 hojas
- Piparras encurtidas 30 unidades
- Laurel 3 unidades
- Cebolla 1 unidades
- Granos de pimienta 20 unidades
- Sal
- Ajo asado 2 cabezas
- Mayonesa 500 g
- Lima 2 unidades
- Ajo 6 unidades
- Pimiento picante 50 g
- Caldo de pollo 1 L
- Harina 50 g
- Salsa de tomate 100 g

Alérgenos: gluten, sulfitos y huevo

### Elaboración mayonesa ajo asado

Asamos las cabezas de ajo en el horno con aceite y sal, envueltas en papel de aluminio, aproximadamente una hora a 180 grados. Cuando esté asado lo trituramos junto a la mayonesa y ponemos a punto de sal.

### Elaboración salsa Madrid

Rehogamos en aceite el ajo fileteado, añadimos el pimenton picante, la harina y la salsa de tomate. Sofreímos durante unos minutos y añadimos el caldo de pollo, reducimos hasta obtener una textura cremosa.

### Elaboración oreja de cerdo

Limpiamos bien la oreja, la ponemos a cocer con la cebolla, el laurel, los granos de pimienta y abundante sal. Una vez cocida la retiramos y cuando esté templada le quitamos los cartílagos con cuidado sin romper mucho la oreja, lo ponemos en un tuper y prensamos hasta que quede compacta, metemos en la nevera y la dejamos reposar 24 horas aproxima-



Plato armonizado con Licinia Crianza D. O. Vinos de Madrid

damente, hasta que quede firme, como una terrina. Una vez frío porcionamos en rectángulos de 70 grs aproximadamente.

#### Montaje del plato

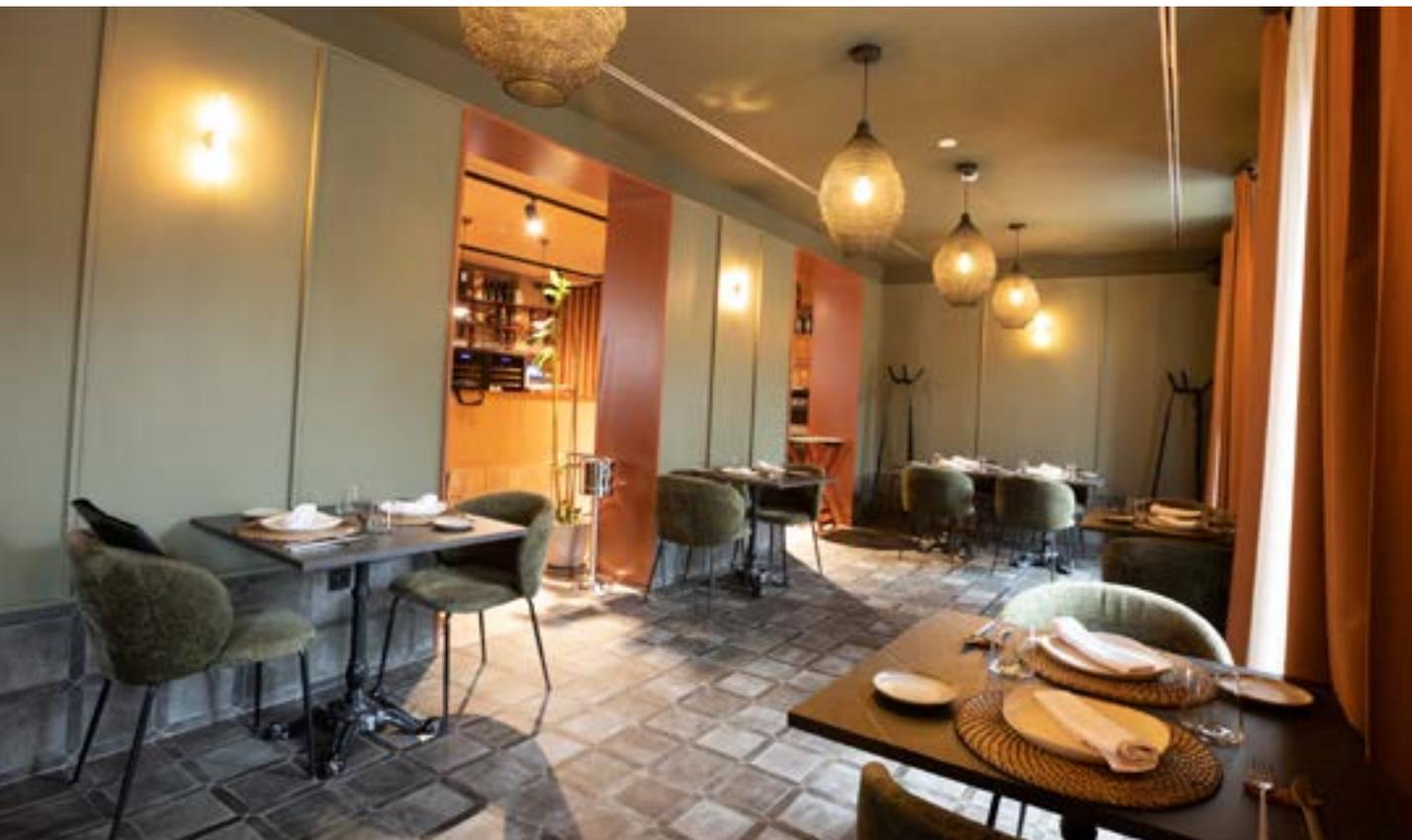
Marcamos 8 porciones de oreja en la sartén antiadherente, ambas caras hasta que quede crujiente, posteriormente marcamos los tacos de maíz también en la sartén, simplemente calentar. Dispone-

mos los 8 tacos en una bandeja, recubrimos la base con las hierbas aromáticas, ponemos las porciones de oreja encima del taco, bañamos con la salsa “madriz”, añadimos también la mayonesa de ajo asado, ponemos piparras cortadas al gusto, y por último, exprimimos bastante lima por encima del taco, agarrar con las manos y disfrutar a mordiscos.

## *El restaurante*

Casa y Fonda 1888 se trata de un coqueto alojamiento y restaurante en pleno corazón de la Ciudad cuya inspiración nace de nuestras raíces, de los materiales propios de la tierra, de lo artesanal, lo tradicional, la comodidad y el confort, que convierte lo sencillo, pero a la vez cuidado, en nuestro principal valor. Sin duelos ni quebrantos... o sí. Un lugar de encuentro.

En Casa y Fonda 1888 apostamos por una cocina honesta, respetuosa con el producto, la técnica, y la elaboración; apostamos por ingredientes estacionales, cercanos y de calidad; en definitiva, apostamos por el legado de nuestra gastronomía de siempre vista con los ojos de hoy.



# Casino Alcalá



**FRAN RODRÍGUEZ**  
PROPIETARIO

**RAMÓN CUESTA CALLEJA**  
CHEF EJECUTIVO

*Una apetecible, original y seductora propuesta donde el clasicismo culinario, confluye con toques de modernidad, logrando sorprender con un insólito bocado*

Plaza de Cervantes, 9

📞 91 265 69 29

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

[info@casinoalcala.es](mailto:info@casinoalcala.es)

## PRIMEROS PLATOS CON TRADICIÓN

# Torreznos soufflé con pimientos de padrón

### Ingredientes para 3 personas

- Tripera fresca cerdo 1 kg
- Harina 100 g
- Clara de huevo 200 ml
- Airbag de panceta 300 g

Alérgenos: huevo, gluten

### Elaboración airbag de cerdo

Quitamos el cuero de la panceta y cocemos 25 minutos, se raspa bien la poca carne que haya quedado y se deshidrata en el horno 3 horas a 55 grados, una vez enfriado se tritura por la thermomix para lograr el polvo de panceta.

### Elaboración para la panceta

Envasar la panceta y poner al horno a vapor controlado a 74 grados durante 12 horas. También se puede cocer en el agua donde hemos cocido el cuero durante 1 hora y luego enfriar.

Se raciona y se pasa por clara de huevo, harina y finalmente se empapa bien con el airbag. Se fríe a 200 grados entero hasta que este hinchado el airbag y crujiente, se corta y se mete al horno durante 3 minutos a 220 grados.



Plato armonizado con **Quintaluna 100% Verdejo**. IGP Castilla y León

## *El restaurante*

El Restaurante Casino Alcalá es un espacio dinámico y actual bajo el sello de Fran Rodríguez; una parada perfecta para disfrutar de una propuesta gastronómica fresca y sencilla que no pierde de vista los sabores de siempre. Ubicados en el casco histórico, fusionamos la buena gastronomía, la decoración y el ambiente para convertir tu visita en una experiencia única donde comer en Alcalá de Henares.

En Restaurante Casino Alcalá, tu restaurante en Alcalá de Henares, no sólo el sabor es importante. Para nosotros, el ambiente forma parte de la experiencia mientras disfrutas de tu cena o comida. Te sentirás como en casa en un edificio lleno de historia en un ambiente cálido y moderno.



# *Restaurante El Corte Inglés Alcalá de Henares (La Garena)*



**EL CORTE INGLÉS  
PROPIETARIO**

**MIGUEL ÁNGEL MARTÍNEZ COFRADE  
JEFE DE COCINA**

*Parada y descanso en una jornada de compras y regalos*

Avda. Juan Carlos I s/n

📞 91 887 28 01

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

[www.alcalagastronomica.es/pf/restaurante-el-corte-ingles](http://www.alcalagastronomica.es/pf/restaurante-el-corte-ingles)

## SEGUNDOS PLATOS CON TRADICIÓN

# *Bacalao Tiznao con sus cebolletas, patatas chafadas y crema de ñoras*

- Lomos de bacalao desalado 150 g
- Harina Tempura 65 g
- Agua con gas 105 ml
- Tinta de calamar
- Ñoras 30 g
- Mayonesa 50 g
- Cebolleta 70 g
- Patata guarnición 1 kg
- Sal fina 12 g
- Naranja de zumo 30 g
- Sal Maldon

**Alérgenos:** huevo, gluten y molusco

### Elaboración

Diluimos la tinta de calamar en el agua con gas y la calentamos en microondas durante un minuto. Después lo ponemos a enfriar. Remojamos la ñora, sin pepitas ni rabo, en el zumo de naranja y cuando esta rehidratado lo trituramos en la thermomix, cuando está hecho un puré le añadimos la mahonesa. Cortamos el bacalao en tres porciones de 50 gr. cada una. Ponemos en un bol de acero inoxi-

dable 50 gr. de la harina de tempura, le añadimos el agua con gas y la tinta diluida y mezclamos con una varilla, quedará una tempura muy ligera. Cortamos un poco del tallo de las cebolletas, cortamos por la mitad y reservamos. Horneamos en horno de vapor a 100 °C durante 25 minutos salpimentadas. Enfriamos y mantenemos en frío. Espolvoreamos los 10 gr. de harina de tempura restante sobre el bacalao. Bañamos en la tempura negra y freímos en aceite a 180 grados hasta que estén dorados. Secamos con el papel el exceso de grasa. Cogemos la patata chafada y las cebolletas cortadas, las rebozamos con un par de cucharadas de la mezcla de ñora y horneamos unos 10 minutos a 180 grados en horno mixto.

La presentación se hace en plato trinchero del restaurante, manchamos la base del plato con la crema de ñora, colocamos la verdura y sobre ella el bacalao y terminamos con la sal Maldon.



Plato armonizado con blancos y rosados afrutados, con armonía y equilibrio

## *El restaurante*

El restaurante de El Corte Inglés es uno de los sitios más recomendables si te estás preguntando dónde comer en Alcalá de Henares.

Ubicado en la tercera planta del centro comercial que está en una de las principales entradas a la ciudad desde la A-2, tanto si vienes desde Madrid como desde Guadalajara, en el restaurante de El Corte Inglés puedes comer con la garantía que siempre está asociada al nombre de este gigante comercial.

Es una excelente opción para quienes, además de calidad en platos elaborados con base en la cocina tradicional y de mercado, buscan la comodidad de poder aparcar su vehículo sin ningún tipo de inconveniente.



# *Restaurante El Encin Golf*



**SANDRA LÓPEZ-MAESO MOLPECERES**  
DIRECTORA

**RAFAEL PÉREZ NAVAJÓN**  
JEFE DE COCINA

*Comer es una necesidad, cocinar es un arte*

Autovía A2, Km 35.600 (salida 32). Campo de golf Encín Golf Hotel

☎ 91 830 70 69 (ext. 2006)

[encineventos@saboresmasquegolf.com](mailto:encineventos@saboresmasquegolf.com)

[www.saboresmasquegolf.com/encin-golf-restaurante](http://www.saboresmasquegolf.com/encin-golf-restaurante)

## SEGUNDOS PLATOS CON TRADICIÓN

# Paletilla de lechal a baja temperatura

- Paletilla de cordero lechal 4 unidades
- Ajo sin germen 4 unidades
- Sal gorda una cucharada de café
- Tomillo limonero dos ramas
- Pimienta negra en grano 8 granos
- AOVE Aceite de oliva virgen extra 100 ml
- Caldo claro 200 ml

### Para la guarnición

- Patata agria
- Pimientos del piquillo
- Ajo
- Romero
- Aceite de oliva virgen extra para freír las patatas

### Elaboración de las paletillas

Quitar la caña o jarrete a la paletilla. En bolsa de cocción a baja temperatura metemos las paletillas con los ajos, la sal, el tomillo, el caldo, la pimienta y el AOVE. Cerramos la bolsa en la máquina de vacío y ponemos en el Roner a 72 grados 30 horas.

Pasadas las 30 horas la sacamos y enfriamos en agua con hielo. Después de sacarlas y meterlas en hielo, abrimos las bolsas y en una fuente o bandeja de horno las ponemos y metemos al horno durante 10-12 minutos a 180 grados para que doren y obtener ese crujiente y dorado.

### Elaboración de las patatas y pimiento del piquillo

Pelamos las patatas y las cortamos en rectángulos de 8 centímetros de largo y 2 centímetros de ancho, las pochamos en AOVE y las reservamos para freír y dorar al final.

Para los pimientos de piquillo, laminamos los ajos, los ponemos a dorar y añadimos la rama de romero y los pimientos.



Plato armonizado con Fuentespina Crianza D.O. Ribera del Duero

## *El restaurante*

Ubicado dentro del campo de golf “Encín Golf Hotel” un lugar privilegiado en la ciudad de Alcalá de Henares, Madrid.

Rodeado de campos de golf y vistas privilegiadas a los montes de los Santos de la Humosa en Alcalá de Henares, se encuentra el Restaurante El Encín Golf con una decoración minimalista y elegante, este es el lugar perfecto para vivir una experiencia gastronómica completamente diferente. El Restaurante El Encín Golf es un espacio basado en la gastronomía de calidad con productos de temporada. Destacando los Pescados, Arroces y Asados.

Las técnicas aplicadas en la cocina del Restaurante del Encín Golf Hotel 4\*, consisten en sacar el máximo de una materia prima excepcional.



# *Restaurante Eximio*



**FERNANDO MARTÍN**  
PROPIETARIO Y CHEF

*Nuestro mayor objetivo es hacerle vivir a cada comensal que entre por la puerta una experiencia gastronómica diferente*

Calle Victoria, 2  
📞 91 513 89 80  
[www.restauranteeximio.com](http://www.restauranteeximio.com)  
[reservas@restauranteeximio.com](mailto:reservas@restauranteeximio.com)

## PRIMEROS PLATOS CON TRADICIÓN

# *Pulpo con parmentier de patata y chorizo*

- Patatas 2 unidades
- Leche ½ L
- Sal
- Pimienta blanca
- Una pata de pulpo
- Caviar
- Chorizo
- Pimentón dulce 20 g
- Dientes de ajo 3 unidades
- AOVE Aceite de oliva virgen extra

**Alérgenos:** lácteos, huevo, pescado

Cocemos las patatas en la leche. Una vez cocidas las trituramos. Ponemos a punto de sal y pimienta. Trituramos de nuevo y colamos para evitar grumos. Marcamos en la plancha la pata de pulpo previamente cocida con hojas de laurel. Templamos el aceite y confitamos los ajos, añadimos el pimentón. Dejamos enfriar y colamos. Partimos unos tacos de chorizo pequeños. Emplatamos, en la base ponemos el parmentier, el pulpo lo cortamos en tres trozos y emplataamos, echamos por encima el aceite de pimentón, un poco de sal Maldon, el chorizo y un poco de caviar. Decoramos con flores.



Plato armonizado con **Esencia 33, 100% Prieto Picudo D.O. León**

## *El restaurante*

Eximio nace del trabajo, ilusión y ganas de Fernando Martín. Un joven cocinero alcalaíno que tras acabar sus estudios en la escuela de alta cocina Le Cordón Bleu en Madrid y pasar por las cocinas de los grandes restaurantes como Martín Berasategui (3 estrellas Michelin) decide emprender su propio camino en su ciudad natal, Alcalá de Henares.

Si está visitando Alcalá de Henares, la ciudad natal del insigne Miguel de Cervantes, anote en su agenda la dirección de este céntrico restaurante. El chef al frente apuesta por una cocina tradicional-actualizada que ve la luz a través de la carta, de un económico menú al mediodía (de lunes a viernes) y de otro más elaborado tipo degustación (los aperitivos son los mismos en ambos menús). ¿Su objetivo? El chef busca “hacerle vivir a cada comensal que entre por la puerta una experiencia gastronómica diferente”. — La Guía Michelin —



# *Fino Bar Restaurante*



**FRAN RODRÍGUEZ**  
PROPIETARIO

**ALBERTO SÁNCHEZ**  
COCINERO

*Comer bien en el centro de Alcalá de Henares*

Calle Carmen Calzado, 15

📞 91 832 85 64

[www.fino.bar.es](http://www.fino.bar.es)

[finoclientes@gmail.com](mailto:finoclientes@gmail.com)

## ENTRANTE

# Alcachofa Fino

### Ingredientes

- Alcachofa 1 unidad
- AOVE Aceite de Oliva Virgen Extra
- Yema de Huevo 20 g
- Foie 60 g
- Sal escamas 1 g

Alérgenos: huevo

### Elaboración alcachofa

Confitar la alcachofa con el aceite a 80° durante 20 minutos. Abrimos la flor y la pasamos por la plancha. Acabamos con un cordón de yema, unas virutas de foie y sal Maldon.



Plato armonizado con Manzanilla Sanlúcar

## *El restaurante*

Bienvenidos a nuestro restaurante en Alcalá de Henares, Fino Bar, la parada perfecta para disfrutar de una propuesta gastronómica fresca y sencilla que combina tradición y nuestra pasión por la cocina italiana.

Nos encontramos ubicados en el casco histórico de Alcalá, en una de las calles más movidas de la ciudad, lo que lo convierte en el lugar perfecto para disfrutar de una cena o una comida en un ambiente divertido e informal: excelente gastronomía, buenas cervezas y de una cuidada selección de vinos.

Si estás buscando un nuevo lugar de encuentro en Alcalá de Henares, no busques más. Ven a visitarnos y descubre todo lo que nuestro restaurante tiene para ofrecerte. Te aseguramos que no te arrepentirás.



# *Hostería del Estudiante Parador de Alcalá*



**JOSÉ VALDEARCOS CABRERA**  
DIRECTOR DE A&B

**VÍCTOR BUENO RÍOS**  
COCINERO

*Parador de Alcalá. Capacidad intelectual para satisfacer las necesidades del cliente en cada experiencia, para cada persona y en cada momento...*

Calle Colegios, 8  
📞 91 888 03 30  
[www.paradores.es](http://www.paradores.es)  
[alcala@parador.es](mailto:alcala@parador.es)

## PRIMEROS PLATOS CON TRADICIÓN

# Migas ilustradas alcalaiñas con huevo frito

### Ingredientes para diez personas:

- Pan candeal del día anterior 3 unidades
- Ajos 30 g
- Chorizo de sarta 400 g
- Panceta adobada 400 g
- AOVE (aceite de Oliva Virgen Extra) 300 ml
- Pimentón 2 g
- Orégano 5 g

### Para las guarniciones

- Huevos de corral 10 unidades
- Uvas 30 unidades
- Piparras 10 unidades
- Pimiento del padrón 20 unidades
- Chorizo pincho 10 unidades
- Morcilla de pincho 10 unidades
- Naranja gajos 20 unidades

**Alérgenos:** Cereales con gluten, huevos, sulfitos y trazas de lácteos

### Elaboración de las migas

Picar el pan hasta que esté bien asentado y condimentar con pimentón dulce. Seguidamente humedecer con agua tibia y sal sin excesos, después dejar reposar ya preparado.

En una sartén freír los ajos y la panceta y la carne de chorizo, una vez sofritos escurrir el sobrante de aceite y añadir las migas ya condimentadas, trabajar las migas removiéndolas constantemente, unos 20 minutos aproximadamente, al final añadir el orégano y retirar del fuego. Por otro lado, freír la morcilla, el chorizo y el pimiento del padrón y el huevo.

Sobre un plato ponemos las migas, se coronan con el huevo y se dispone alrededor la morcilla, el pimiento, el huevo, un par de uvas partidas, la piparra y los gajos de naranja.

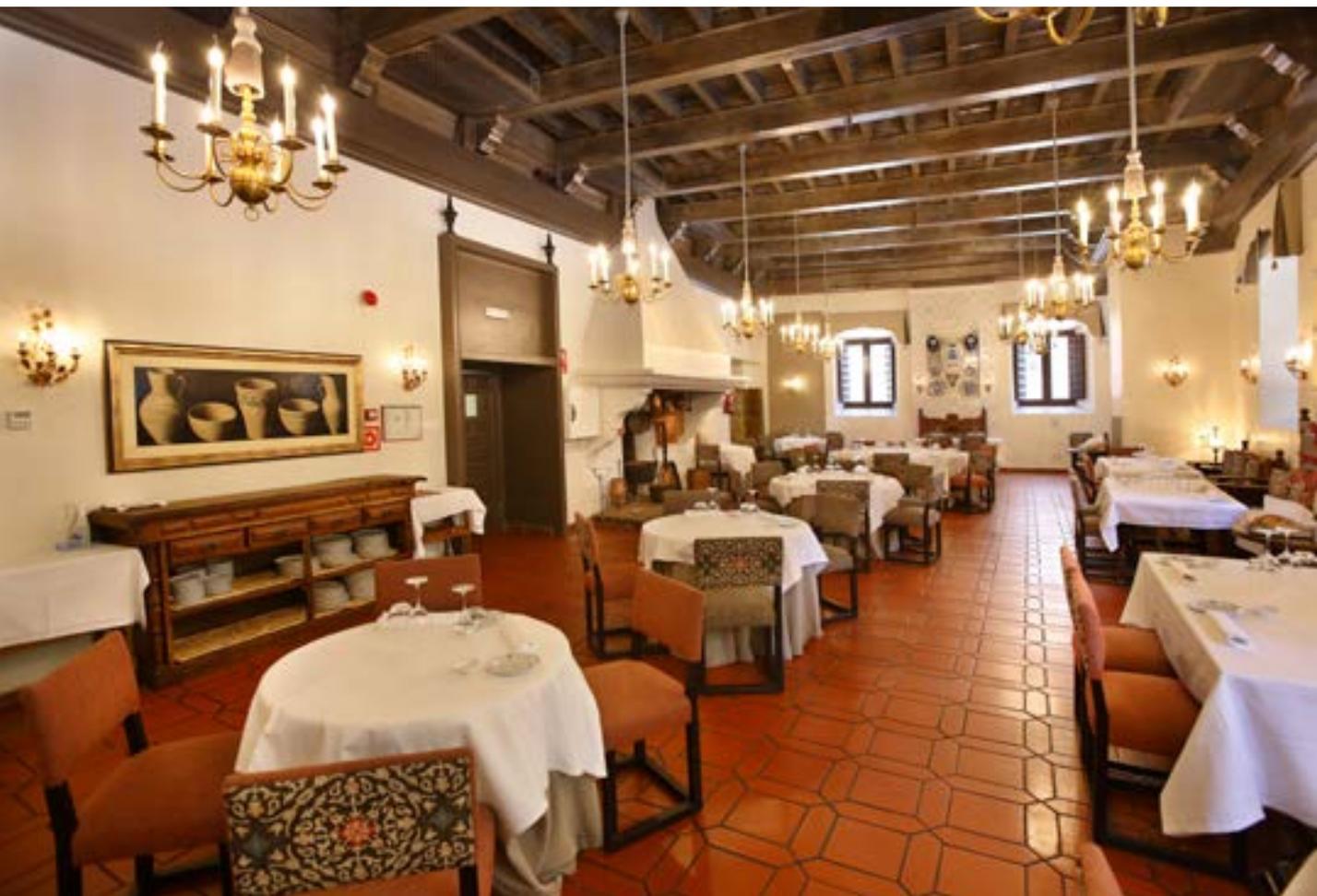


Plato armonizado con Félix Martínez Cepas Viejas D. O. Vinos de Madrid

## El restaurante

La gastronomía en este espacio se presenta en un escenario único del siglo XVI, junto al Patio trilingüe de la Universidad de Alcalá, abierto como Restaurante desde 1930, siendo uno de los restaurantes más emblemáticos de la comarca y de Paradores.

El marco donde se desenvuelve la actividad gastronómica se viste con enormes vigas de madera en buena parte del interior del salón, armonizando con muros de piedra, con una chimenea donde ya se cocinaba en el siglo XVI y decorados los espacios con cobres de la época. Predomina una cocina elaborada con productos con identidad, además de tener los platos más característicos de Alcalá de Henares, la carta de la Hostería te permite hacer un recorrido por la gastronomía nacional, a través de los platos emblemáticos de Paradores de distintas zonas de España, además te encontrarás platos de la cocina tradicional muy influenciada por Cervantes en su obra más conocida *El Quijote*, con recetas del pasado, que respetan el presente y nos avanzan en el futuro. Todo ello con presentaciones muy cuidadas y servicio profesional. Para los más golosos tendrán que hacer un alto en el camino y probar del apartado de postres, alguno muy tradicional como la Costrada de Alcalá, sabores y aromas capaces de trasladarnos en el tiempo.



# *Restaurante Santo Tomás Parador de Alcalá*



**JOSÉ VALDEARCOS CABRERA**  
DIRECTOR DE A&B

**LUIS CARLOS GARCÍA JIMÉNEZ**  
JEFE DE COCINA

*Parador de Alcalá. Recetas del pasado que respetan el presente  
y nos avanzan al futuro*

Calle Colegios, 8  
📞 91 888 03 30  
[www.paradores.es](http://www.paradores.es)  
[alcala@parador.es](mailto:alcala@parador.es)

## SEGUNDOS PLATOS CON TRADICIÓN

# Guiso de albóndigas de gallo de corral en pepitoria

### Ingredientes para 10 personas

#### Para el guiso de la pepitoria

- Caldo de gallina y gallo de corral 2 L
- Cebolla 60 g
- Ajo un diente
- Vino blanco ½ botella
- Azafrán 3 g
- Yemas cocidas 4 unidades
- Almendras 40 g
- Pan frito 60 g
- Sal c/s
- Pimienta negra c/s

#### Crema para la pepitoria

- Yema de huevo cocido 4 unidades
- Almendra frita con AOVE-Aceite de Oliva virgen extra 10 g
- Pan frito con AOVE 15 g
- Azafrán 1 g

#### Elaboración de las Albóndigas

- Carne picada de gallo de corral
- AOVE –aceite de oliva virgen extra-
- Sal
- Pimienta

Alérgenos: sulfitos, huevo, frutos secos y gluten

#### Elaboración de la pepitoria

Rehogar la cebolla y el ajo, cuando estén bien caídos, añadir el azafrán, luego el vino blanco y dejar reducir. Hacer un majado con las yemas cocidas, las almendras y el pan frito e incorporar al guiso. Dejar cocer. Colar y triturar la salsa, dejar concentrar y volver a colar.

#### Elaboración de la crema de pepitoria

Triturar las yemas con la almendra y el pan frito junto con el azafrán, añadir un poco de caldo si quedara demasiado espesa.

#### Elaboración de las Albóndigas

Salpimentar la carne y hacer las albóndigas según el tamaño deseado. Freír las albóndigas en abundante AOVE y terminar de cocer con la pepitoria unos 25 minutos a fuego lento.



Plato armonizado con **Grego. Garnachas Centenarias**. 100% garnacha  
D. O. Vinos de Madrid

## POSTRES CON TRADICIÓN

# Costrada de Alcalá

### Ingredientes para 10 personas:

- Plancha de hojaldre 2 unidades
- Crema pastelera 1 L
- Merengue 1/5 L
- Almendra granillo 200 g
- Azúcar glass c/s

### Crema Pastelera

- Leche 1 L
- Azúcar 200 g
- Maicena 80 g
- Yema de Huevo 6 unidades
- Corteza de limón y canela en rama 1 unidad

### Merengue

- Clara de huevo en polvo 25 g
- Azúcar 125 ml
- Azúcar 400 g
- Agua 125 ml

**Alérgenos:** Cereales con gluten, lácteos, huevo y frutos secos

### Elaboración del hojaldre y crema pastelera

Pinchar el hojaldre para que no crezca, hornear a 175°C durante 35 min y reservar. Para la crema poner la leche a hervir con la canela y la piel del limón. Por otro lado, mezclar las yemas con el azúcar y la maicena. Cuando rompa a hervir la leche colar sobre las yemas y poner al fuego hasta que espese. Retirar y enfriar.

Poner a montar las claras de huevo con el agua (125 ml) hasta que estén a punto de nieve. Por otro lado, poner al fuego el azúcar con el agua hasta que coja punto de hebra fuerte. Añadir a las claras sin dejar de montar. Reservar.

Para el montaje poner una plancha de hojaldre la crema pastelera encima y cubrir con el otro hojaldre. Napar con la clara de huevo y cubrir con almendra granillo, espolvorear con azúcar glass y caramelizar con un soplete o en una salamandra.



Armonizado con Dulce María. D.O Vinos de Madrid

## *El restaurante*

La gastronomía en este espacio se presenta en un escenario único del siglo XVI, junto al Patio Trilingüe de la Universidad de Alcalá, abierto como Restaurante desde 1930, siendo uno de los más emblemáticos de la comarca y de Paradores. El marco donde se desenvuelve la actividad gastronómica se viste con enormes vigas de madera en buena parte del interior del salón, armonizando con muros de piedra, con una chimenea donde ya se cocinaba en el siglo XVI y decorados los espacios con cobres de la época. Predomina una cocina elaborada con productos con identidad, además de tener los platos más característicos de Alcalá de Henares, la carta de la Hostería te permite hacer un recorrido por la gastronomía nacional, recorriendo platos emblemáticos de Paradores de distintas zonas de España, además te encontrarás platos de la cocina tradicional muy influenciada por Cervantes en su obra más conocida “El Quijote”, con recetas del pasado, que respetan el presente y nos avanzan en el futuro. Todo ello con presentaciones muy cuidadas y servicio profesional. Los más golosos tendrán que hacer un alto en el camino y probar del apartado de postres, alguno muy tradicional como la Costrada de Alcalá, sabores y aromas capaces de trasladarnos en el tiempo.



# *Ki-jote Restaurante Fusión*



**OSKAR REGUILÓN NISÓ**  
PROPIETARIO

*No vengas con expectativas, cada gusto es distinto,  
ven con la mente abierta, quizá te sorprendas*

Calle San Diego, 3 interior

📞 628 00 48 64

[www.ki-jote.com](http://www.ki-jote.com)

[info@ki-jote.com](mailto:info@ki-jote.com)

## SEGUNDOS PLATOS CON TRADICIÓN

# Udon al curry con picadillo de matanza

### Ingredientes para cuatro personas

#### Para el curry

- Leche de coco 1 L
- Curry picante medio en pastillas 110 g
- Pasta Udon
- Pasta de arroz seca 400 g
- Picadillo de matanza
- Picadillo de matanza suave 200 g
- Huevo Poché
- Huevo de Corral 4 unidades

Alérgenos: huevo

#### Elaboración de curry

Ponemos la leche de coco en un cazo y calentamos. Añadimos las pastillas de curry picadas y sin dejar de remover, llevamos a ebullición disolviendo bien.

#### Elaboración del picadillo de matanza:

Con una gota de aceite de oliva virgen extra en la plancha salteamos el picadillo asegurándonos de que quede suel-

to. Ponemos en un colador para quitar el exceso de grasa.

#### Elaboración de los huevos poché:

En el horno de vapor ponemos los huevos a 65°, 70 % de humedad, 20 minutos con el ventilador al 70%. Una vez acabado el tiempo los metemos en agua con hielo para cortar la cocción.

#### Elaboración de la pasta Udon

En agua hirviendo ponemos nuestra pasta y cocemos al dente. Dependiendo del tipo de pasta variará el tiempo de cocción.

#### Montaje del plato

Colocamos la pasta repartida en cuatro cuencos, añadimos el curry (debe de quedar caldoso), integramos ambos ingredientes, añadimos el huevo poché y el picadillo de matanza.



Plato armonizado con Cerveza Asahi Breweries LTD. Tokyo. Japón

## *El restaurante*

Desde que Ki-Jote abrió sus puertas en el año 2015 nos hemos centrado principalmente en dos cosas: respetar el producto y el servicio en mesa. Respeto por el producto intentando no degradar sus sabores, aunque a veces buscamos hacer trampantojos y descolocar los paladares. Calidad en el servicio de mesa desde la máxima educación y el intento por explicar lo que se van a encontrar en el plato. Ki-jote surgió en la búsqueda del autoempleo y en tres años la prestigiosa Guía Michelin nos premió con su recomendación durante, a día de hoy seis años. Alcalá de Henares es una ciudad muy exigente, gastronómicamente hablando, y siempre nos ha pedido más y más, no dejando estancarnos y haciéndonos sudar la gota gorda y por eso: gracias alcalaiños.



# *La Cátedra Restaurante Hotel El Bedel*



**RAFAEL BEDMAR**  
PROPIETARIO

**YOLANDA FERNÁNDEZ CASTILLO**  
CHEF

*Cocina de vanguardia y con vistas en Alcalá de Henares.  
Clásico, elegante y dinámico*

Plaza de San Diego, 8  
📞 91 880 55 58  
[www.restaurantelacatedra.es](http://www.restaurantelacatedra.es)  
[reservas@hotelbedel.com](mailto:reservas@hotelbedel.com)

## ENTRANTES

# Mejillones escabechados

### Ingredientes para 4 personas:

- Mejillones cocidos sin cáscara 400 g
- AOVE aceite de oliva virgen extra 400 ml
- Vinagre de manzana 200 ml
- Dientes de ajo morado 4 unidades
- Laurel 2 hojas
- Pimentón de la vera 1 cucharada
- Azafrán de la Mancha 12 hebras
- Pimienta en grano 8 unidades
- Clavo 3 unidades
- Miel 2 cucharadas
- Cebolla seca en escamas 1 cucharada

Alérgenos: Sulfitos, moluscos

### Elaboración

Cocer los mejillones en una olla con solo la base de agua, sal y laurel. Cuando hierva el agua añadir los mejillones y tapar la cacerola. Cuando empiecen a abrir los mejillones mover la olla, tapar y apartar del fuego. Quitar las conchas y reservar el mejillón aparte en una fuente.

### Elaboración del escabeche

Poner a calentar el aceite en un cazo, cuando empieza a calentarse añadir los ajos en láminas, el laurel, pimientos, clavos y las especias, excepto el azafrán y la miel. Cuando el ajo este frito, se aparta del fuego, se añade el pimentón y esperamos a que baje la temperatura del aceite a unos 80/100 grados. Llegada a esa temperatura, se añade el azafrán pasado antes por un mortero para romper las hebras y que se infusione mejor y añadimos la miel o el endulzante para compensar la acidez del vinagre antes de que enfrié.

Añadir el escabeche a los mejillones y dejar reposar 24 horas mínimo en nevera.

Se pueden utilizar para alegrar una ensalada, elaborar tapas, aperitivos.



Plato armonizado con **Las Moradas de San Martín 100% Albillo Real.**  
D. O. Vinos de Madrid

## *El restaurante*

La Cátedra, restaurante asociado de Alcalá Gastronómica – Fomentur, no solo es un lugar donde comer bien en Alcalá de Henares. Es, además, un espacio único en el que disfrutarás de una magnífica experiencia gastronómica con vistas a la fachada del edificio más emblemático de la ciudad. Y es que desde los grandes ventanales que dan a la plaza de San Diego se divisa, con 'butacas de excepción, la portada de la Cisneriana o, lo que es lo mismo, el tantas veces inmortalizado frontal de la Universidad de Alcalá.

Así, La Cátedra se caracteriza por disponer de una selectiva carta de temporada, como también por dar servicio a la rutina de cada jornada con el exquisito menú diario que sirve a tan solo unos pasos de la Plaza de Cervantes.

La cocina de La Cátedra es una cocina de vanguardia, donde se unen las últimas tendencias gastronómicas con las mejores y cuidadas elaboraciones de las recetas tradicionales procedentes de la cocina española. En Alcalá Gastronómica estamos seguros de que esta base fusionada con un servicio esmerado y detallista harán que su experiencia en Alcalá de Henares sea de lo más enriquecedora.



# La Cúpula



**JOSÉ LUIS MORENO CALVO**  
PROPIETARIO

*El restaurante La Cúpula le invita a disfrutar de la más exquisita cocina castellana en un ambiente que aúna la impresionante monumentalidad de su espacio con el más cálido y comfortable servicio*

Calle Santiago 18  
☎ 91 880 73 91  
[www.lacupularestaurante.com](http://www.lacupularestaurante.com)  
[lacupularestaurante@gmail.com](mailto:lacupularestaurante@gmail.com)

## SEGUNDOS PLATOS CON TRADICIÓN

# *Cordero Asado sobre crema de patatas revolconas*

### Ingredientes para cuatro personas

- Paletilla de cordero 2 kg
- Vino Blanco ½ L (contiene sulfitos)
- Sal
- Agua ½ L
- AOVE Aceite de Oliva Virgen Extra
- Crema de patatas revolconas
- Patatas 1 kg
- Pimiento de la Vera D.O.
- Aceite de Oliva Virgen Extra AOVE

Alérgenos: sulfitos

### Elaboración del cordero

Precaentar el horno de gas a 200°. En una fuente poner AOVE, cuatro paletillas de cordero y sal. Dejar que doren ½ hora, pasado ese tiempo agregar ½ litro de vino blanco y otro ½ litro de agua. Pasada una hora dar la vuelta a las piezas y dorar por el otro lado durante dos horas.

### Elaboración de las patatas revolconas

Cocer cuatro patatas, con un poco de sal. Una vez cocidas se pelan y se chafan. Se aliñan con AOVE y una cucharadita de pimentón.



Plato armonizado con **Molindayús Syrah 2020**. D.O Vinos de Madrid (Sierra Norte)

## *El restaurante*

Ubicado en un antiguo Colegio-convento de Franciscanos Capuchinos de Santa María Egipcíaca, desde 1987 y hasta la actualidad acoge un restaurante singular con una historia que le transportará al siglo XVII, en esta sala que acogía la antigua iglesia del convento y ahora se ha transformado en un comedor.



# *La Fábrica Gastrobar*



**OMAR MUÑOZ MOYA**  
PROPIETARIO

**NEREA PÉREZ LEÓN**  
COCINERA

*El amor se acaba, el hambre no*

Calle Rusia, 6  
📞 682 88 90 02  
[www.gastrobarlafabrica.com](http://www.gastrobarlafabrica.com)

## PRIMEROS PLATOS CON TRADICIÓN

# *Alitas glaseadas con chips de patata violeta*

### Ingredientes para 2 personas

- Alitas de pollo 6 unidades
- Salsa hoisin ½ L
- Salsa de ostras ¼ L
- Patata Violeta 50 g
- Agua ¼ L
- AOVE C.S. para freír

### Para la guarnición

- Patata Violeta 50 g
- Micromezclum 10 g

Alérgenos: Sulfitos y gluten

### Elaboración del plato

Partir las alitas. Mezclar la salsa Hoisin, la salsa de ostras y el agua. Poner al fuego hasta que reduzca. Freír las alitas y glasear la salsa. Cortar las patatas violeta en rodajas finas y freír a 120º hasta que esté crujiente.



Plato armonizado con **Prios Máximus Roble 100% Tempranillo**.  
D.O. Ribera del Duero

## *El restaurante*

Un restaurante situado en la emblemática fábrica Gal de Alcalá de Henares, entrando por la Avenida de Madrid y muy cerca de la Puerta de Madrid.

La fábrica dispone de una decoración industrial acogedora, que consigue mantener una pequeña parte de los orígenes de la fábrica. Cuenta con una terraza donde disfrutar cuando el tiempo lo permite y en las noches, se puede disfrutar de una iluminación que genera un entorno muy agradable.

El Grupo La Fábrica está formado por un conjunto de restaurantes que se adaptan a tus preferencias y estilos cotidianos. Desde las mejores cervezas artesanas, pasando por la más auténtica y sabrosa gastronomía asturiana hasta los platos y el ambiente más cosmopolita.

Espacios para saborear y disfrutar gracias a una amplia gama de posibilidades en un entorno muy singular y con un servicio amable y desenfadado.



# *La Terraza del Mercado*



**EMILIO CABELLOS ALBERTOS**  
PROPIETARIO

**GUILBERT HERRERA SANTOYA**  
JEFE DE COCINA

*A la altura de los tejados donde viven las cigüeñas,  
este restaurante pensado y dispuesto para usted*

Calle Cerrajeros s/n  
📞 91 882 09 87  
[www.laterrazadelmercado.com](http://www.laterrazadelmercado.com)  
[info@laterrazadelmercado.com](mailto:info@laterrazadelmercado.com)

## SEGUNDOS PLATOS CON TRADICIÓN

# Ceviche de pescado blanco

### Ingredientes para 2 personas

- Leche de tigre de Maracuyá
- Zumo de lima 300 ml
- Fumet 200 ml
- Pescado Blanco (Lubina) 100 g
- Cebolla Roja 100 g
- Apio 30 gr.
- Jengibre 30 g
- Ajo 20 g
- Cilantro Tallo 30 g
- Zumo de maracuyá 200 ml
- Sal y pimienta
- Aji-No-Moto 5 g
- Plátano macho 1 unidad

### Chips de Plátano Macho

Retiramos la piel del plátano, cortamos por la mitad, preparamos un bol con agua, hielo, un poco de sal y azúcar. Pasamos por la mandolina los plátanos, cortándolos finamente. Dejamos en el agua durante 5 minutos y luego freímos.

### Espuma de Cítrico

- 150 gr. de zumo de limón / maracuyá
- 100 gr. de almíbar

- 250 gr. de agua
- 5 gr. de lecitina de soja

Alérgenos: Apio y pescado

### Elaboración

Mezclar los ingredientes y triturar con la túrmix en posición horizontal dejando así la parte de las cuchillas medio por encima de la mezcla. Continuar triturando a velocidad lenta/media hasta que se haya formado una espuma encima de la base. Dejar reposar un minuto y retirar la espuma situada en la superficie con cuidado.

### Leche de tigre de maracuyá

En el robot de cocina mezclar bien todos los ingredientes, menos el zumo de maracuyá. Pasar por un colador, mezclar después con el zumo de maracuyá y reservar.

### Terminado para dos personas

- Pez blanco, lubina, en dados 120 gr.
- Cebolla morada en juliana 15 gr.



Plato armonizado con Pazo San Mauro 100% Albariño. D.O. Rías Baixas

- Cilantro fresco finamente cortado 15 gr.
- Aji dulce 15 gr.
- Leche de tigre de maracuyá 5 ml.
- Sal 5 gr.
- Pimienta 3 gr.
- Aji-no-moto 3 gr.
- Chips de plátano macho

Alérgenos: Apio y soja

#### Dados de aguacate marcado a soplete

Cocinar el pescado con zumo de lima, agregar la cebolla, el cilantro, el aji dulce y la sal, emplatar, agregar la leche de tigre y demás ingredientes y servir.

## El restaurante

En un lugar privilegiado en el centro de Alcalá de Henares, sobre el antiguo mercado de abastos, se encuentra el restaurante La Terraza del Mercado. Con un diseño de vanguardia que encierra la mejor tradición culinaria, donde podrá degustar exquisiteces de la cocina de mercado preparada por los mejores chefs utilizando productos de temporada de la mayor calidad.



# *Martilota Restaurante*



**JORGE RIVERO PRADOS Y NOEL DUQUE**  
PROPIETARIOS

**VÍCTOR MANUEL RODRÍGUEZ IZQUIERDO**  
JEFE DE COCINA

*La experiencia Martilota llega a tu mesa,  
pasión por la cocina y los espacios mágicos*

Plaza de la Paloma s/n

📞 917 65 39 82

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

[reservas@martilotarestaurante.com](mailto:reservas@martilotarestaurante.com)

## SEGUNDOS PLATOS CON TRADICIÓN

# *Solomillo de cerdo ibérico Wellington, cremoso de boniato, demi glace de cerdo*

### Ingredientes

- Hojaldre de mantequilla
- Solomillo de cerdo ibérico de bellota
- Duxelle de Champiñones
- Cebolla
- Champiñón
- Grasa de jamón
- Cremoso de boniato
- Boniato asado
- Mantequilla
- Nata
- Sal
- Pimienta
- Demi glace cerdo ibérico
- Manos de cerdo
- Rabo de cerdo
- Espinazo
- Morro de cerdo

Alérgenos: gluten, lácteos

### Elaboración Cremoso de boniato

Asamos el boniato a 180° C. Pelamos y metemos en la Thermomix con la nata, mantequilla y sal pimienta. Pasamos por el chino y enfriamos.

### Elaboración Duxelle de Champiñones

Fondeamos la cebolla picada muy fina en la grasa de jamón. Añadimos el champiñón y seguimos pochando hasta que quede una pasta.

### Montaje solomillo Wellington

Estiramos el hojaldre con rodillo de pinchos, enrollamos el solomillo salpimentado con la duxelle y la panceta. Cerramos el hojaldre dándoles forma cilíndrica. Pintamos con yema y horneamos a 210° C.

### Montaje del plato

En la base del plato, en dos aros de 10 cm. colocamos el cremoso de boniato en un aro y la demi glace en el otro aro. Colocamos el solomillo Wellington montando un lateral en la demi glace y cremoso de boniato. Terminamos con cebollino recién picado.



Plato armonizado con **Ramírez de Ganuza Reserva 100% Tempranillo**  
D.O La Rioja

## *El restaurante*

No hay mejor sitio para disfrutar de una cocina evocadora y única como la de las calles complutenses, llenas de historia y de lugares que han merecido ser reconocidos como Patrimonio de la Humanidad.

Martilota nace como respuesta a nuestras inquietudes, viajes por sitios inimaginables y experiencias que nos han llenado y conquistado. Ahora nuestro trabajo es conquistarte a ti con una experiencia gastronómica que querrás repetir.



# Restaurante Mesa 12



**ÁLVARO BARBAS BERMEJO**  
PROPIETARIO

**JAIME W. PÉREZ**  
JEFE DE COCINA

*Restaurante Mesa 12. El aroma y sabor de un buen arroz nos transporta a los domingos en familia, a la brisa de la costa y al amor por las recetas de nuestras madres*

C/ Imagen, 12

📞 91 883 12 77

[www.mesa12restaurante.es](http://www.mesa12restaurante.es)  
[reservas@mesa12restaurante.es](mailto:reservas@mesa12restaurante.es)

## SEGUNDOS PLATOS CON TRADICIÓN

# Arroz de langosta gallega con foie

### Ingredientes para 2 personas

#### Para el Arroz:

- Caldo de marisco 1 L
- Arroz bomba 200 gr
- Cucharada de chamorreta 20 g
- Infusión de Azafrán 40 ml
- Chipirones 6 unidades
- Langosta gallega (500 g) 1 unidad
- AOVE Aceite de Oliva Virgen Extra 40 ml
- Ajada 30 g
- Punta de pimentón 2 g
- Coñac 80 ml

#### Para la chamorreta

- Ajo 300 g
- Ñoras 200 g
- Pimentón 20 g
- Tomate pera 8 unidades
- Laurel 4 hojas
- AOVE aceite de oliva 350 ml

#### Para el agua de azafrán

- Azafrán 10 g
- Agua 5 L
- Sal c/s

#### Para la ajada

- Ajo
- Perejil picado 1 puñado
- AOVE aceite de oliva 1.500 ml

#### Para el Caldo de Pescado

- Espinas 5 kg
- Cabezas de langostino 2 kg
- Agua 20 L
- Pulpa de pimiento choricero 200 g
- Puerros 3 unidades
- Sal c/s
- Laurel 5 unidades
- Cebollas 4 unidades
- Aceite de oliva c/s
- Pimiento verde y rojo 1 unidad
- Pimienta en grano 20 unidades

Alérgenos: sulfitos, marisco y pescado



Plato armonizado con Terras Gauda 100% Albariño. D.O. Rías Baixas

### Elaboración de arroz

En una paellera amplia -40 cm- sofreímos los chipirones cortados en pequeños dados y la langosta troceada en 8 trozos con su cáscara para que suelten su jugo y se doren. Tras 3 minutos de cocción agregamos una cucharada de ajada, una punta de cuchara de chamorreta más una de pimentón y, tras mover todo 15 segundos, desglasamos con unas gotas de albariño.

Rescatamos los trozos de la langosta para que no se pasen en la cocción e incorporamos el arroz, removiendo todo bien durante al menos un minuto para nacarar el grano y agregamos el agua de azafrán, dejando reducir, mientras vamos mezclando todo con la cuchara energicamente para que se tiña y absorba bien todo el sabor del azafrán.

Incorporamos los caldos bien calientes para que rompa a hervir al momento y removemos con cuidado, pero sin abusar, para separar y distribuir el grano por la paellera, dejando hervir a fuego fuerte 8 minutos para posteriormente introducir los trozos de langosta que sacamos. Reducimos el fuego y reducimos 5 minutos más.

Por último, introducimos 4 minutos en el horno a 230°C y finalizamos rallando foie por toda la superficie antes de presentar al cliente.

**NOTA:** Antes de introducir el arroz al horno debe empezar a verse el grano de la superficie colocado pero húmedo. Si no está así remojar un pelín con cuidado.

El grano debe de quedar seco de caldo, pero no reseco en la superficie. Debe estar brillante, colocado y suelto.

Para el caso en que sea arroz meloso incorporaremos al inicio de la cocción 300ml más de agua más la cantidad estipulada de caldo.

### Elaboración del caldo

En una marmita rehogamos las verduras junto a las cabezas de langostino. Una vez tostado lo anterior flameamos con coñac y agregamos el resto de ingredientes cubriendo con el agua y dejando hervir 20 minutos. Dejamos reposar durante 2h. aproximadamente y hervimos de nuevo 15 minutos más para colarlo posteriormente y reservar.

### Elaboración de la chamorreta

Primero debemos hidratar en agua tibia las ñoras unas horas. Sofreímos en 200ml de aceite de oliva los ajos junto al laurel y agregamos las ñoras despetadas, el pimentón y el tomate pera. Dejamos sofreír unos minutos más y trituramos en thermomix a velocidad 10 todo lo anterior durante 3 minutos. Debe resultar una pasta fina y densa.

### Elaboración del agua de azafrán

En un cazo amplio agregamos unos granos de sal gruesa y las hebras de azafrán para tostarlas a fuego suave y moviendo constantemente. Una vez tornen de color ligeramente de rojo intenso a rojo amarronado cubrimos con 5l de agua y dejamos hervir 1 minuto. Dejar reposar 24h y conservar en frío.

### Elaboración de la ajada

En un robot trituramos todos los ingredientes juntos dando 7 golpes de 1 segundo a velocidad 10. La idea es que queden trocitos pequeños de ajo y perejil dispersos en el aceite.

## *El restaurante*

Nuestro restaurante se ubica en un espacio único en el centro de Alcalá de Henares, junto a su famosa calle Mayor y a pocos metros de la Casa de Cervantes. Destacan sus diferentes ambientes separados que hacen de una comida familiar una experiencia íntima y tranquila, además de ser un lugar ideal para celebrar pequeñas reuniones de empresa y otros eventos de mediano y pequeño tamaño. Cabe señalar nuestras elaboraciones de cocina tradicional pero actualizada y el saber hacer de nuestros profesionales de sala, así como una personalizada carta de postres de autor que no dejan indiferentes a nuestros comensales.

En nuestra cocina los protagonistas son el producto y nuestro cliente. Un producto fresco, de calidad y proximidad que se presenta al cliente con un exquisito cuidado. Una cocina con base tradicional, pero con toques de vanguardia para adaptarse a los tiempos y a los nuevos gustos.



# *Bar Restaurante Nino*



**ALBERTO ROMERO SÁEZ**  
PROPIETARIO

*La cocina más fácil es la más difícil*

Calle Mayor, 70  
📞 918 88 30 00  
[www.barnino.es](http://www.barnino.es)  
[info@barnino.es](mailto:info@barnino.es)

## PRIMEROS PLATOS CON TRADICIÓN

# Torreznos con patatas revolconas

### Ingredientes para cuatro personas:

- Panceta 500 g
- Sal
- Vinagre

### Revolconas

- Patata
- Pimiento choricero
- Pimentón
- AOVE (Aceite de oliva virgen extra)
- Caldo de pollo

Alérgenos: sulfitos

### Elaboración

Recortar las pancetas y ponerlas a la sal durante 45 minutos a 180°, después limpiar bien de sal. Con un paño bien húmedo en vinagre untar toda la corteza y poner en el horno a 220° durante 45 minutos. Para las patatas revolconas pochchar las patatas en AOVE con los ajos y el pimiento durante 25 minutos junto con el caldo de pollo y machacarlas en puré. Salpimentar.



Plato armonizado con Cune Crianza 100% Tempranillo. D.O. Ca Rioja

## *El restaurante*

Nos buscan por nuestros «champis» y repiten por la gran calidad de todos los platos que componen la experiencia culinaria del Bar Nino. Somos, desde 1953, el restaurante referencia de Alcalá de Henares.

Gracias a nuestra dilatada experiencia hemos sabido recoger la esencia de cada época y transmitirla en nuestras recetas. El sabor tradicional unido a ingredientes seleccionados cuidadosamente hace que cada visita al Bar Nino sea única.

Un tradicional de Alcalá de Henares, acompañando a la ciudad durante 70 años, aniversario que celebramos en este 2023. Nuestra cocina destaca por ser tradicional y responsable.



# *Plademunt el Restaurante Imaginario*



**IVÁN PLADEMUNT BARTRA**  
PROPIETARIO

*La gastronomía como vehículo para viajar. La gastronomía como  
herramienta de la cultura y el conocimiento*

Calle Francisco Díaz, 1

☎ 91 877 63 37

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

[info@plademunt.com](mailto:info@plademunt.com)

## SEGUNDOS PLATOS CON TRADICIÓN

# Solomillo al café de París

### Ingredientes:

- 4 Cortes de solomillo de vaca limpio de 200 g

### Para la salsa

- Mantequilla pomada 200 g
- Concentrado de tomate 15 g
- Mostaza 10 g
- Filetes de anchoa 4 unidades
- Tomillo
- Salvia
- Estragón
- Curry
- Jengibre en polvo
- Chile fresco
- Chalota 2 cucharadas
- Champiñones frescos 4 piezas
- Pepinillos en vinagre 2 cucharadas
- Alcaparras 1 cucharada
- Salsa perrins 2 cucharadas

### Para el acabado

- Mantequilla 50 g
- de nata líquida 50 ml
- de brandy 35 ml

Alérgenos: sulfitos, pescado y lactosa

### Elaboración de la salsa

Trituramos todos los ingredientes por separado para luego mezclarlos con la mantequilla. Una vez bien integrados formamos un rulo con la ayuda de papel film y refrigeramos para poder porcionar la mantequilla cuando la necesitemos.

### Elaboración de los solomillos

Marcamos los solomillos en una sartén, salpimentados, y los vamos regando con la mantequilla cuidando de no quemarla. Cuando obtenemos el punto deseado desechamos la mantequilla y flambeamos con el brandy. Luego añadimos la mantequilla especiada y la ligamos con calor residual, añadiendo la nata líquida al final y acabando de ligar la salsa.



Plato armonizado con La Intrusa de Malasaña 2021. Graciano y Tempranillo.  
D.O Vinos de Madrid

## *El restaurante*

Restaurante y panadería escuela de cocina de mercado mediterránea artesana. Un lugar con un trato personalizado, profesional y eficaz donde su propietario y jefe de Cocina Ivan Plademunt ha trabajado hasta sentirse seguro y orgulloso en su día a día.

En Plademunt Restaurante Imaginario se defiende una cocina de mercado, de temporada y de cercanía en la que prevalece el cuidado de las presentaciones culinarias para la satisfacción de los paladares más exigentes.

Tanto Ivan Plademunt como el resto de sus colaboradores, contribuyen a mantener un concepto donde predominan las cinco “S”, esos donde la cocina: Sostenible, Saludable, Solidaria, Satisfactoria y Segura forman los pilares que se ajustan a la planificación original por la que se ha trabajado desde sus inicios.



# Sacromonte



**RAFAEL MIRANDA MORENO**  
PROPIETARIO

**MARISOL MANGAS CABA**  
JEFA DE COCINA

*Restaurante de cocina mediterránea, especialidad en freiduría de pescados,  
mariscos y carnes a la parrilla*

Calle Luis de Madrona 5 y 7

☎ 91 881 75 76

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

[info@restaurantejcrsacromonte.es](mailto:info@restaurantejcrsacromonte.es)

## PRIMEROS PLATOS CON TRADICIÓN

# *Pulpo con crema de manchego y tierra de chorizo*

### Ingredientes:

- Una pata de pulpo
- Queso manchego
- Ajo
- Caldo de pollo
- Puerro
- Leche evaporada
- Sal
- Chorizo

**Alérgenos:** Moluscos, lácteos, sulfitos, lactosa.

### Crema para el manchego

- Queso manchego
- Puerros 2 unidades
- Aceite de oliva
- Nata líquida
- Caldo de pollo
- Sal y pimienta

### Elaboración del pulpo

Pondremos la pata del pulpo a la plancha o parrilla y la hacemos tres minutos por cada lado, hacemos una cama con la crema de manchego. Colocamos el pulpo encima y espolvoreamos con la tierra de chorizo... adornar al gusto.

### Elaboración de la crema de manchego

Pochamos puerros en aceite de oliva, agregamos queso manchego en daditos, nata y caldo de pollo, cocinamos 15 min. Rectificamos sal y pimienta. Trituramos, pasamos por el chino y listo, servir templada.

### Elaboración de la tierra de chorizo

Quitamos la piel del chorizo, desmigamos y hacemos una fina capa, envolvemos en papel de horno y metemos dos minutos a máxima potencia en el microondas, sacamos y dejamos secar.



Plato armonizado con **Gran Bazan do 100% Albariño**. D. O. Rías Baixas

## *El restaurante*

Nuestro restaurante se ha convertido en un lugar único por la experiencia gastronómica que ofrece a sus comensales. En J.C.R. Sacromonte tenemos platos exquisitos para que disfrute en compañía de amigos o familiares. Estamos en Alcalá de Henares.

Nos hemos inspirado en la cocina de mar para llevar a su mesa deliciosos platos. Nuestro ingenioso menú es preparado por expertos que usan ingredientes frescos y de alta calidad. Compruébelo.



# *Skrei Noruego*



**SILVIU SEMERGIU**  
PROPIETARIO

*Skrei Noruego otra forma de comer el bacalao*

Avda. de los Jesuitas, 28  
☎ 91 26 56 320  
[www.restauranteskreinoruego.es](http://www.restauranteskreinoruego.es)  
[restauranteskrei@yahoo.es](mailto:restauranteskrei@yahoo.es)

## SEGUNDOS PLATOS CON TRADICIÓN

# Bacalao confitado con sofrito de colas de gambón al ajillo

### Ingredientes para cuatro personas:

- Bacalao 1 kg (4 tajadas)
- Ajo 10 ajitos
- Guindilla 2
- Aceite de oliva virgen extra 500 ml
- Brandy 30 ml
- Sal 5 g
- Crema balsámica de manzana 20 ml
- Germinados de ajo 5 g
- Cebollino fresco 5 g
- Colas de gambón peladas 12 unidades
- Confitar el bacalao
- Aove (aceite de oliva virgen extra) a 65-70° c
- Ajo
- Guindilla
- Bacalao

### Sofrito de colas de gambón

- Colas de gambon peladas 12 unidades
- Aove
- Sal
- Guindilla
- Brandy

Alérgenos: crustáceos, sulfitos, pescado

### Elaboración

Saltear los gambones en AOVE con ajo, sal y guindilla durante 2-3 minutos y flambearlo con brandy al final. Apagar el fuego y reservar.

Confitar el Bacalao a fuego lento 65-70° durante 15 minutos con ajo laminado y guindilla cayena.



Plato armonizado con verdejo de la casa

## *El restaurante*

El Restaurante Skrei Noruego destaca por su especialidad en bacalao noruego, conocido como el ansiado manjar blanco. Una cocina moderna y creativa, donde además podrás encontrar una selección de platos caseros y de otros pescados y carnes nobles.

Una carta compuesta por productos de calidad y recetas que evocan aromas y sabores capaces de trasladarte en el tiempo. Skrei Noruego siempre a la altura para los gourmets más exigentes con cartas que se renuevan cada temporada, ofreciendo una cocina variada y creativa.



# Talanis



**ISIDRO JOSÉ CHACÓN CABALLERO**  
PROPIETARIO

**JESSICA CANALDA RODRÍGUEZ**  
JEFA DE COCINA

*Un espacio gastronómico único en Alcalá de Henares*

Plaza de los Irlandeses, 4  
📞 661 27 94 14  
[www.talanis.eatbu.com](http://www.talanis.eatbu.com)  
[talanisrestaurante@gmail.com](mailto:talanisrestaurante@gmail.com)

## POSTRES CON TRADICIÓN

# Tarta de Queso Fluida

### Ingredientes

- Queso crema 900 g
- Huevos 1 unidad
- Nata de 38% mg 400 ml
- Galleta 200 g
- Mantequilla 60 g

Alérgenos: lácteos, huevo y gluten

### Elaboración de la base de galletas para la tarta

Trituramos las galletas y reservamos, a continuación, derretimos la mantequilla y la añadimos a las galletas. Mezclamos bien y repartimos en la base del molde.

### Elaboración de la crema para la tarta de queso

Ponemos todos los ingredientes en un vaso y trituramos hasta crear una crema uniforme. Añadimos esta crema al molde de las galletas.

Horneamos la tarta en horno a 180 grados durante 40 minutos.



Plato armonizado con Toro Alba P.X. D.O. Montilla Moriles

## *El restaurante*

Restaurante acogedor en pleno centro de Alcalá de Henares y en una de las mejores plazas del centro histórico, la Plaza de los Irlandeses. Un lugar de encuentro donde los verdaderos enamorados de la gastronomía española disfrutarán de la diversidad de nuestros platos y elaboraciones, basadas en su mayor parte en la cocina mediterránea.

Talanis ha creado un su salón principal con un entrono muy agradable y confortable que te hará sentir como en tu propia casa, un espacio con una decoración sencilla y actual. El local dispone de una terraza coqueta y pintoresca en la que podrás disfrutar, cuando el tiempo lo permita, del sol y de la gastronomía al aire libre.

En Talanis nos encanta ser anfitriones y deseamos que nos recuerdes en tu visita de manera permanente e imborrable.



# Ven Ven



**CARLOS GARCÍA HUERTAS**  
PROPIETARIO

*Cocinamos con cariño*

Calle Francisco Díaz, 1  
☎ 633 16 75 61  
[www.venvenrestaurante.com](http://www.venvenrestaurante.com)  
[restaurante.venven@gmail.com](mailto:restaurante.venven@gmail.com)

## Garbanzos a la montañesa

### Ingredientes para 4 personas

- Agua mineral 2,5 L
- Puerros 4 unidades
- Huesos de ternera 4 unidades
- Laurel 2 hojas
- Carcasa de gallina 1 unidad
- Garbanzos lechosos ½ kg
- Pechuga de pollo ½ unidad
- Carne de ternera para guisar 400 g
- Chorizo para guisar en sarta ½ unidad

No contiene Alérgenos

### Elaboración del plato

Echar los ingredientes del caldo en la olla y cocer a fuego medio durante 1 hora.

Colar el caldo y ponerlo de nuevo en la olla, solo el caldo. En una sartén con aceite sellamos la carne y el pollo por separado y lo añadimos a la olla con el caldo. Añadimos también los otros ingredientes y dejamos cocer por un tiempo aproximado de 40 minutos. El tiempo lo marcaran los garbanzos, cuando estén tiernos. Los garbanzos habrán estado en agua hidratándose de 12 a 24 horas. Una vez terminada la cocción sacaremos el chorizo y el pollo.

Desgrasamos totalmente el caldo. Cortamos el chorizo en rodajas finas y picamos la pechuga de pollo en trozos muy pequeños y lo añadimos a la olla. Removemos todo para que se incorporen todos los ingredientes y listo.



Plato armonizado con Prios Máximus 100% Tempranillo. D.O. Ribera del Duero

## *El restaurante*

Un restaurante acogedor con una decoración cuidada en los mínimos detalles. Ven Ven está situado junto a la popular Plaza de la Paloma, y muy ceca de la plaza Cervantes, solo has de callejear un poquito para encontrar en un entorno tranquilo y sin tránsito de coches este pequeño y bonito restaurante.

En Ven Ven apostamos por la calidad del producto y también por las recetas tradicionales que presentamos de manera muy cuidada y actualizada. En ellas, en estas recetas, siempre respetamos los sabores originales de cualquiera de nuestras propuestas y productos.

Además, los días de primavera y verano, podrás disfrutar de su bonita terraza al aire libre.





## Pan de centeno

### Ingredientes para 4 personas:

- Harina de centeno integral ecológica 1 kg
- Agua mineral 750 g
- Sal 20 g
- Masa madre natural 150 g

### En caso de no tener masa madre:

- Levadura fresca de panadería 9 g
- Levadura seca de panadería 3 g

Alérgenos: gluten

### Elaboración

Mezclamos la harina de centeno con tres cuartas partes de agua. Añadimos la masa madre e incorporamos. Añadimos la sal y el resto de agua hasta que la masa siga admitiendo hidratación. Dependerá de diferentes factores la cantidad exacta de agua que la masa pueda admitir.

Amasamos dejando intervalos de descanso de 15-30 minutos.

Formamos una bola y dejamos fermentar hasta casi doblar el tamaño original. Es importante no sobrefermentar la masa.

Dividimos la masa en la cantidad de panes que deseemos. Formamos la masa en redondo o en moldes. Dejamos fermentar hasta doblar el volumen.

Horneamos a 260°C el tiempo necesario para conseguir 96°C en el interior del pan. La temperatura del horno irá en decrecimiento hasta los 190-200°C. También dependerá del tamaño de nuestros panes y del horno.

Aproximadamente una hogaza de 1kg de pan se hornea en 40 minutos.

Al sacar las piezas del horno se dejarán enfriar sobre una rejilla.





## Glosario

**Albardar:** Cubrir con láminas de tocino un género para evitar que se seque al cocinarlo o mejorar su sabor.

**AOVE:** Aceite de Oliva Virgen Extra.

**Blanquear:** cocer brevemente un alimento introduciéndolo en agua hirviendo para afijar el color. Se hace con algunas verduras y hojas aromáticas.

**Bridar:** atar aves, carnes o pecados antes de cocinarlos para que conserven su forma durante la cocción. Esta técnica se suele utilizar también para conservar el relleno de las carnes.

**Chascar:** cortar arrancando trozos de verduras. Se hace con las patatas para que expulsen el almidón y los alimentos se liguen mejor

**Cocer:** Mantener un alimento crudo en agua u otro líquido en ebullición hasta que quede tierno o blando

**Concassé:** verdura picada, limpia de piel y pepitas, que se añaden en un refrito de ajo y cebolla. En francés significa cortado o picado en trozos grandes o toscos.

**Confitar:** La técnica del confitado consiste en introducir un alimento en una grasa, por lo general aceite de oliva, dejando que se cocine a baja temperatura entre 40°/60°.

**C/S:** cantidad suficiente

**Desespumar:** retirar la espuma que aparece en los caldos, guisos y cremas, que ese producen por las impurezas de algunos alimentos por ejemplo la sangre de las carnes, polvo a suciedad en las verduras.

**Desglasar:** Añadir normalmente un poco de vino o coñac en la cazuela o sartén donde se ha cocinado para disolver los jugos caramelizados del fondo. Se trata de despegar los restos que quedan pegados cuando se ha cocinado algo.

**Desgrasar:** Técnica culinaria que sirve para retirar las impurezas que flotan en la superficie de las elaboraciones líquidas. Con un colador, espumadera etc.

**D.O.:** Denominación de origen.

**D.O.Ca.:** Denominación de Origen Calificada.

**D.P. Ca:** Denominación Protegida calificada.

**Emulsionar:** mezclar dos líquidos que normalmente no pueden juntarse entre sí, como el agua y el aceite, para conseguir una mezcla estable y homogénea.

**Enfondar:** forrar el interior de un molde con materia grasa, papel sulfurizado o film con el fin de que, al cocinar con él, el producto final no se adhiera a los bordes del recipiente.

**Flambear:** Quemar la bebida alcohólica con que previamente se ha rociado un alimento, de forma que le dé sabor y aroma pero que consuma el alcohol que contiene.

**Flamear:** rociar un alimento con alcohol y prenderle fuego o pasar por una llama las aves desplumadas o la piel de un animal para acabar de quitarles los restos de plumas o pelos.

**Germen:** brote del ajo, que se suele retirar para que no nos resulte indigesto.

**Glasear:** Abrillantar un pastel, una tarta u otro dulce con una capa de azúcar o con mermelada, chocolate o almíbar.

**Hervir:** Producir [un líquido] burbujas que suben desde el interior del mismo y estallan al llegar a la superficie, cuando este alcanza una temperatura determinada, por fermentación o por efervescencia.

**Hidratado:** producto sometido a un baño de agua o aceite para aportar humedad.

**Huevo poche:** huevo introducido sin su cáscara en agua muy caliente con un poco de vinagre (para que la clara mantenga su color blanquecino), que se deja al fuego sin que llegue a hervir durante tres minutos.

**IGP:** identificación geográfica protegida.

**Infusionar:** dejar reposar un ingrediente en un líquido caliente para darle sabor, aroma y color

**Lardón:** corte pequeño de carne, en tiras o dados, general mente de tocino que se usa para mechar carnes o para añadir otras elaboraciones

**Ligar:** darle mayor consistencia a una salsa o crema

**Ligar una salsa:** Consiste básicamente es espesar. Para ello nos valemos de elementos como la harina, fécula o yemas.

**Mazar:** golpear con una maza

**Napar:** Cubrir un manjar con alguna salsa.

**Rehogar:** Sofreír un alimento hasta que empieza a dorarse y antes de añadirle el agua, caldo o salsa con que va a guisarse.

**Roner:** Aparato portátil que sirve para calentar en agua y se compone de un termostato, una resistencia y un agitador para que circule.

**Roux:** mezcla de harina y grasa que se usa para ligar salsas.



*25 Recetas*  
*para el*  
*XXV Aniversario*  
*Alcalá Patrimonio*  
*de la Humanidad*

