



**JORNADAS DE LA
COCINA CREATIVA**
EN NUESTROS
RESTAURANTES ASOCIADOS

Menús disponibles bajo reserva



CASA & FONDA 1888

Plaza de Cervantes, 8 (28801)
Tel. 910 888 700

Trilogía de aperitivo

Anchoa del Cantábrico con pan a la parrilla y salmorejo cremoso.
Croqueta de salsa verde con bacalao ahumado y mayonesa de pimientos del piquillo. Tosta de foie micuit en pan brioche y miel trufada.

Al centro de la mesa

Pisto extremeño ibérico, velo de papada, patatera y yema de huevo.
Láminas de entrecot de vaca con virutas de foie, PX y pimienta negra.

A elegir uno

Bacalao a la parrilla con pimientos del piquillo fritos y su pilpil.
Pluma de cerdo ibérico a la brasa lacada con salsa teriyaki.

Postre

Torrija de pan brioche a la sartén con helado de nata.

Bebida no incluida

45€ IVA incluido



FINO BAR RESTAURANTE

C/ Carmen Calzado, 15. 28801
Tel. 918 328 564
www.fino-bar.es

Entrantes

Croqueta de atún y queso parmesano (2u).
Huevos rotos con alcachofa y setas silvestres.

Principales

Merluza con cremoso de zanahoria y guisantes crujientes
y
Solomillo de ternera con su reducción, ajo negro y parmentier de patata.

Postre

Tarta de queso.

Incluye 2 consumiciones, pan y servicio.

45€ IVA incluido



RESTAURANTE SACROMONTE II

Calle Cuenca 3, 28804 
Tel. 913 78 70 56 

Aperitivo

Pan bao relleno de langostino crujiente, bañado en Txangurro con picadillo de cebolla morada y jengibre.
Lingote de pan brioche con queso brie, anchoas y mermelada de frutos rojos.

Entrante

Raviolines de rabo de toro con salsa de PX y trufa.

Segundo a elegir

- Pluma ibérica al carbón con guarnición de boniato y reducción de melocotón y Cointreau.
- Lomo de rodaballo con vieiras al ajillo y verdura salteada al pesto y sésamo.

Postre

Saquito de pasta brick rellena de manzana, canela y nueces sobre crema de natilla y crunch chocolate negro.

40€ IVA incluido

Vinos de nuestra bodega, refresco agua o cerveza.



LA TERRAZA DEL MERCADO

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

Aperitivo

Primer plato (a compartir)

Ensalada de burrata y pesto con tomate cherry confitado, piñones tostados, aliño de tomate seco, tierra de aceitunas negras y aire de Bloody Mary. Carpaccio de solomillo de ternera aderezado con trufa, parmesano y yema cocinada a baja temperatura.

Segundo plato

Arroz meloso de gamba roja y tomate seco con alioli de ajo asado.

Tercer plato

Carrilleras de cerdo ibérico en su jugo, acompañadas de crema de patata y chips de boniato.

Postre

Texturas de tres chocolates con bizcocho, espuma y pralinés de avellanas y kikos.

Blanco Terranova D.O.Rueda. Tinto Madrid Madrid Madrid D.O. Vinos de Madrid

50€ IVA incluido

Para empezar Entretenimientos

Pan suflado relleno de tartar de cecina D.O León.
Flor manchega, sardina ahumada y mahonesa de curry.
'Salmorejo'.

Rape alangostado, vieira y gambón
con ensaladilla rusa tradicional.

Lingote de cochinillo M.G.
puré de orejones y compota de berenjena.

Febrero, 'Chocolate y Rosas'

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

Menú degustación verde

Agua Chile de espárragos verdes.
Hummus de calabacín y corona de taboulé.
Alcachofa a la brasa y alioli de chiles.
Sanfaina de berenjena-
Rulo de socarrat con calçots.
Tajine de kefta vegano.

Postre

Coco, mango y menta.
Sniker.

Pan artesano. Agua responsable. 1 bebida de bienvenida

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 bonito casero escabechado - Espárragos trigueros con salsa holandesa - Croqueta de rabo y crema de mojo picón.

A continuación podrán elegir entre:

Medallones solomillo ternera en salsa de hongos o Suprema de dorada con verdura en tempura 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 CÁTEDRA
HOTEL EL BEDEL**

Plaza de San Diego, 8; 28801 📍

Tel. 91 888 67 26 📞

www.hotelesbedel.com 🌐

Aperitivo

Dúo de cremosas de jamón y cecina.

Menú

Berenjena de Almagro en tempura rellena de pisto y huevo rallado.

Raviolis de boletus con emulsión de pistachos.

Bacalao al pilpil de ajo negro.

Pularda trufada en su jugo.

Postre

Tarta de queso con membrillo.

*Bodega
Selección de vinos por nuestro sumiller
Agua mineral*

Café o infusión

Servicio a mesa completa.

45€ IVA incluido



RESTAURANTE NINO

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

Tel. 91 888 30 00

www.restaurantenino.es

Entrantes a compartit

Migas de la casa.

Morcilla de burgos.

Champiñones Nino.

Torreznos de la abuela.

Segundo plato

Cabrito asado estilo Castilla.

Postre

Costrada alcalaína.

Vino selección del chef

Fuentespina crianza D.O Ribera del Duero

Café y chupitos de licor.

Solo miércoles y domingo, bajo reserva.

50€ IVA incluido



RESTAURANTE EXIMIO

C. Victoria, 2. 28802

Tel. 915 13 89 80

www.restauranteximio.com

Aperitivo 1

Cerveza Eximio.

Nuestra versión de las banderillas.

Tosta steak tartar.

Croqueta de boletus.

Entrante

Alcachofa y caldo de jamón.

Pescado

Merluza con crema de marisco.

Carne

Canelón de carrillera.

Cóctel y Postre sorpresa

Bebidas no incluidas.

42,50€ IVA incluido

MARTILOTA

MARTILOTA RESTAURANTE

Plaza de la Paloma, 28801

Tel. 917 65 39 82

www.martilotarestante.com

Entrantes

Quenelle de ensaladilla rusa.

Torrezno frito con patata revolcona ligeramente picante.

Croqueta de seta.

Segundos a elegir

Merluza a baja temperatura con raviolis de Txangurro y camarón rojo con salsa americana.

Solomillo ibérico Wellington.

Relleno de Duxelle de champiñón y panceta ibérica Joselito, acompañada de parmentier de boniato asado y demi-glace de cerdo ibérico.

Postre

Tarta cremosa de queso, chocolate y avellana.

No incluye bebida

40€ IVA incluido



ASADOR PARRILLA LA ERMITA

Av. Virgen del Val, 69; 28804

Tel. 918 77 97 59

Entrante de bienvenida

Paté casero al Oporto con coulí de frutos rojos.

Primeros platos al centro

Escalivada de verduras a la leña con velo de tocineta ibérica.

Croquetas caseras de jamón (2 unidades por comensal).

Gambones a la plancha con ajada de limón (2 unidades por comensal).

Principal a elegir

• Carrilleras ibéricas estofadas con almendra frita sobre crema de guisantes. • Pluma ibérica marinada con 'ras el hanout', dulce de tomate y cebolletas francesas. • Bacalao al pilpil con papas 'a lo pobre'.

Postre a elegir

Arroz con leche con costra quemada o Dúo de helados caseros.

Incluye Aguas y vino de la casa (DO Madrid)

Sólo por encargo a mesa cerrada, mínimo dos comensales

45€ IVA incluido

Primeros a compartir:

Ensaladilla rusa.

Croquetas La Fábrica.

Huevos rotos con rabo de toro.

Segundos a elegir:

Bacalao a la marinera con mejillones.

Secreto ibérico en salsa de pimienta.

Postre

Tarta da queso la fábrica

Una bebida, pan y postre o café incluido

29,90€ IVA incluido



Primer Pase: Crema fina de puerros con 'toping' de frutos secos.

Segundo Pase: Coquetas caseras de dos sabores: jamón y puerros confitados con dátiles y zanahoria.

Tercer Pase: Flores de alcachofa sobre crema de foie y tierra de jamón.

Cuarto Pase: Lomos de lubina con salsa Romesco y crujiente de puerros.

Quinto Pase: Codillo de cerdo asado a la gallega con parmentier de cachelos.

Postre a elegir: Helado de sorbete de Mojito o Piña natural o Tarta Delicia de chocolate.

*Agua mineral, refresco, cerveza, vinos Rioja Crianza o Rueda Verdejo.
(Una consumición por persona). Todos los platos son para compartir.
Precio por persona. Menú para dos personas. Solo bajo reserva.*

29,90€ IVA incluido



EL ENCÍN GOLF

Autovía A-2, km 35 600, salida 32, 28805
Tel. 91 830 70 69
www.saboresmasquegolf.com

Aperitivo

Antxoa en salazón casero sobre pan Giulio Bulloni 'Garasatu' y matenquilla trufada.

Empezamos

Alcachofas guisadas con salsa carabineros y teja de oreja de cerdo crujiente.

Seguimos

Pulпитos salteados sobre cremoso de patatas, tirabeques salteados con sal de ajo y polvo de jamón.

Continuamos

Lingote de cochinillo a baja temperatura, sobre salsa de mango y milhoja patata, manzana y boniato.

Momento dulce

Eclairs relleno de cítricos sobre sopa de chocolate y menta.

Café y pan. Bodega: Vino tinto DO Ribera de Duero. Vino blanco DO Rueda Cervezas. Refrescos. Agua mineral.

49,50€ IVA incluido

Solo servicio de almuerzo sábado y domingo. Previa reserva.

RESTAURANTE EL CORTE INGLÉS



Av. Juan Carlos I, s/n; 28806
Tel. 91 887 28 02 / 660 54 61 39

Aperitivo de bienvenida

Entrada principal

Flor de alcachofa confitada a baja temperatura y tostada a la plancha con AOVE y finas lonchas de caviar de wagyu.

Seguimos con...

Canelón de pasta relleno de carrillera ibérica estofada y bechamel trufada.

Terminamos

Confit de pato al horno con toques cítricos y muelles de patata.

Nuestro Postre

Tarta melosa de queso azul Arzuva Ulloa con mermelada de cereza.

Incluye pan y bebida

(copa de vino de la casa o copa de cerveza o refresco y 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

Rellenito de bacalao sobre salsa de pimiento rojo.

Díptico

Empanadillas de pollo al vapor con su ajada.

Crema de patata y queso con sardina ahumada y caviar de tomate.

Principal

Tarrina de cochinillo sobre puré de patata y celery con salsa de carne agri dulce.

Postre

Flores de Carnaval

Incluye servicio de pan, agua y primera consumición (cerveza, vino ó refresco)

Menú mesa completa mín. Para 2 personas. Bajo reserva

39€ IVA incluido



CAIKO

Paseo de los curas, 3; 28801

Tel. 644 62 39 65

Menú degustación

Crema templada de calabaza y espuma de queso.

Savarín brioche relleno de pulled pork ahumado y guisado con mayo trufa.

Tiradito de lubina salvaje con toques cítricos, leche de coco y curry rojo.

Pulpo a la brasa sobre cremoso trufado y esferificaciones de AOVE.

Sorbete cítrico.

Taco de achiote rojo con entraña marinada, salsa de yogurt y aguacate, cebolla encurtida y cilantro fresco.

Steak tartar fusión de solomillo de vaca.

Crema inglesa templada con brownie y fresas.

No Incluye bebida. Bajo reserva.

45€ IVA incluido



KI-JOTE

Calle San Diego 3, Interior, 28801 📍

Tel. 91 137 81 37 📞

652 831 015 📞

Entrantes

- Volandeira con polvo de mandarina negra. • Sopa Miso cítrica y shiitake. • Ceviche de gallo sobre su raspa frita en karaage. • Tartar de atún sobre tomate asado y aguacate a la plancha cubierto de huevo.

Sushi

- Nigiri de langostino al sake con su cabeza a la plancha. • Nigiri de salmón café con leche. • Uramaki de atún ligeramente picante. • Uramaki crujiente de anguila.

Final

Manchon de pato teriyaki.

Postre

Chupito de Choya

A mesa completa

45€ IVA incluido



RESTAURANTE ANTOLÓGICO

C/ Victoria, 2. 28801 📍

Tel. 918 777 226 📞

Primero

Alcachofas en tres.

Segundo

Parpadelle al huevo casero con tartar y mantequilla de gamba y polvo de furikake.

Postre

Crema de vainilla y fresas naturales.

1 bebida incluida. Disponible bajo reserva. Mínimo 2 personas.

35€ IVA incluido

**NUBIUM**

C/ Mayor 40, 28801

Tel. 620 897 388

www.alcalagastronomica.es/pf/nubium/ **Primeros**

Ensalada de tomates y sardina.

Couscus de salmón y verduras.

Pastel de parmentier de patatas y carne de vaca madurada.

Segundos

Tacos de solomillo de cerdo tandoori con arroz salteado.

Pollo frito con cobertura crujiente.

Cazuela de boquerones en salsa.

Postre

Tarta de queso fluida.

*Una bebida incluida***30€ IVA incluido****RESTAURANTE SKREI NORUEGO**

Avda. de los Jesuitas, 28, local 10 y 11; 28805

Tel. 91 265 63 20 / 628 28 96 14

www.restauranteskreinoruego.es **Empezamos con**Ensalada de ventresca de bacalao skrei
en escabeche y pimientos asados.**Seguimos con**Carpaccio de bacalao skrei con tomate confitado,
tapenade de kalamata y polvo de pistacho.**Continuamos con**

Arroz caldoso con bacalao skrei y boletus edulis.

Terminamos conTajada de 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**El menú se sirve a mesa completa, mínimo 2 personas.***37,50€ IVA incluido**

RESTAURANTE JCR SACROMONTE

Calle Luis de Madrona 5-7, 28805 

Tel. 918 817 576 

www.restaurantejcrsacromonte.es 



Entradas

Timbal de zamburiñas y boletus.

Carpaccio de pulpo ibérico, su risotto y espumoso de gamba roja.

Plato principal a elegir

Tataki de presa de vaca con basmati especiado o

Lubina con leche de coco al aroma de limón.

Postre

Mousse de chocolate y avellanas con galleta wafle y cobertura de chocolate crujiente con almendras.

Comida maridada con vinos de nuestra bodega.

37,50€ IVA incluido



TALANIS

Plaza de los irlandeses 4, 28801 

Tel. 910 70 15 32 / 661279414 

Entrante

Tartaleta de bacalao con mermelada de piquillo.

Primer plato

Huevo poché sobre parmentier trufada y boletus.

Segundo plato

Canelón de pato confitado con bechamel de curry rojo.

Tercer plato

Tosta de hojaldre invertido con mermelada de tomate, sardina ahumada y queso conté.

Postre

Arroz con leche infusionado con cardamomo.

Incluye una bebida. Bajo reserva.

30€ IVA incluido