



**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](http://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.laterrazadelmercado.com](http://www.laterrazadelmercado.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 CATEDRA  
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.martilotarestaaurante.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](http://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/](http://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**

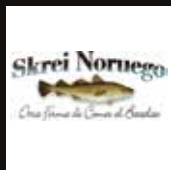
Tacos de solomillo de cerdo tandoori con arroz salteado.

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](http://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 con**Tajada 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**