

DEL 2 AL 9 DE MAYO

EN ALCALÁ DE HENARES

# *Semana de la Tapa europea*



CELEBRA EL DÍA DE EUROPA

DEGUSTA LA GASTRONOMÍA  
DE LOS PAÍSES DE LA  
UNIÓN EUROPEA

DEL 2 AL 9 DE MAYO

EN ALCALÁ DE HENARES

# Semana de la Tapa europea

*¡Descubre el sabor de Europa en Alcalá de Henares!*

Del **2 al 9 de mayo**, únete a la Semana de la Tapa Europea y viaja por 22 países sin salir de la ciudad. ¡Déjate seducir por la gastronomía europea mientras celebramos el Día de Europa! Sumérgete en una experiencia culinaria única y disfruta de las delicias que los 22 restaurantes participantes tienen preparadas para ti. **¡No te lo pierdas!**

**#AlcaládeHenaresSabeAEuropa**

Una iniciativa de la **Comunidad de Madrid** con el **Ayuntamiento de Alcalá de Henares, Alcalá Desarrollo** y la asociación de hosteleros **Alcalá Gastronómica – Fomentur**

**PARADORES**  
Hotelería & Restaurantes 1908

**Restaurante Santo Tomás.  
Parador de Alcalá.**

📍 C/ Colegios, 8  
📞 Tel. 91 888 03 30  
🌐 paradores.es



***Kärntrner kasnudeln***  
(Austria)

Jefe de cocina: Luis Carlos García

**TALANIS**

**Talanis**

📍 Plaza de los Irlandeses, 4  
📞 Tel. 661 279 414  
🌐 talanis.eatbu.com



***Saslik: Brocheta de pollo marinando  
durante al menos 4h, insertada con  
cebolla, pimientos y tomate cherries***  
(Letonia)

Jefa de cocina: Jessica Canalda



**Ki-Jote Restaurante Fusión**

📍 C/ San Diego, 3. Interior  
📞 Tel. 628 004 864  
🌐 ki-jote.com



***Pastizzi-gyoza maltés con teriyaki  
de Guinness***  
(Malta e Irlanda)

Propietario: Óskar Reguilón

**PARADORES**  
Hotelería & Restaurantes 1908

**Hostería del Estudiante.  
Parador de Alcalá.**

📍 C/ Colegios, 3  
📞 Tel. 91 888 03 30  
🌐 paradores.es



***Goulash de ternera knedle***  
(Eslovaquia)

Cocinero: Víctor Bueno



### Caiko Smokehouse

📍 Paseo de los Curas, 3  
📞 Tel. 644 623 965  
🌐 caiko.es



*Codillo asado con patatas y crema de guisantes*  
(Alemania)

Propietario: Isidro José Chacón



### Nubium

📍 Calle Mayor, 40  
📞 Tel. 670 336 970  
🌐 restaurantenubium.makro.rest



*Bifana. Pan tostado y chuletas de cerdo marinadas rociadas con jugos de cocción*  
(Portugal)

Ayudante de cocina: Félix Diego de la Peña



### Skrei Noruego. Otra forma de comer bacalao

📍 Avda. de los Jesuitas, 28  
📞 Tel. 912 656 320  
🌐 restauranteskreinoruego.es



*Saganaki de gambones con queso feta*  
(Grecia)

Propietario: Silviu Semergiu



### Sacromonte

📍 C/ Luis de Madrona, 5 y 7  
📞 Tel. 918 817 576  
🌐 restaurantejcrsacromonte.es



*Hors d'oeuvre francés con ancas de rana*  
(Francia)

Jefa de cocina: Marisol Mangas

SACROMONTE II  
FAMILIA SACROMONTE

### Sacromonte II

C/ Cuenca, 3  
Tel. 913 877 056  
facebook.com/Sacromontell



*Minicesta de patatas fritas, mejillones al vapor de cerveza belga y mantequilla con salsa fina de quisquillas y estragón fresco*  
(Bélgica)

Cocinero: Enrique Ortega Lazo 'Kiko'

La Terraza del Mercado

### La Terraza del Mercado

C/ Cerrajereros, s/n  
Tel. 918 820 987  
laterrazadelmercado.com



*Tosta de salmón marinado con salsa de mostaza. | Ensalada de arenques sobre pan negro*  
(Suecia)

Jefe de cocina: Guilbert Herrera

plademunt  
el restaurante imaginario

### Plademunt. El Restaurante Imaginario

C/ Francisco Díaz, 1  
Tel. 918 776 337  
plademunt.com



*Ensaladilla húngara*  
(Hungría)

Propietario: Iván Plademunt

La Cúpula  
RESTAURANTE

### La Cúpula

C/ Santiago, 18  
Tel. 918 807 391  
lacupularestaurante.com



*Mejillones escabechados en tempura sobre crema de parmentier*  
(Luxemburgo)

Propietario: José Luis Moreno

RESTAURANTE



LA CÁTEDRA

## La Cátedra. Hotel El Bedel

📍 Plaza de San Diego, 8

☎ Tel. 918 805 558

🌐 restaurantelacatedra.es



### *Kroket relleno de ragut de carne y salsa Café París*

(Países Bajos)

Chef: Yolanda Fernández

## Antológico

ANTOLÓGICO

📍 C/ Victoria, 2

☎ Tel. 918 777 226

🌐 antologico.com



### *Nakladany Hermelin. Queso Camembert en conserva de vinagre*

(República Checa)

Cocinera: Teresa Molina



## La Fábrica Gastrobar

📍 C/ Rusia, 6

☎ Tel. 682 889 002

🌐 gastrobarlafabrica.com



### *Mejillón de roca en salsa marinera*

(España)

Cocinera: Nerea Pérez León

CASA & FONDA

1888

## Casa y Fonda 1888

📍 Plaza de Cervantes, 8

☎ Tel. 910 888 700

🌐 casayfonda.com



### *Smørrebrød y gravlax de salmón con brioche tostado a la mantequilla negra*

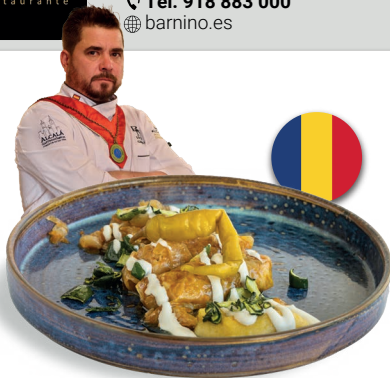
(Dinamarca)

Cocinero: Alfonso Sanz



### Bar Restaurante Nino

📍 Calle Mayor, 70  
☎ Tel. 918 883 000  
🌐 barnino.es



*Sarmale. Rollito de repollo relleno de ternera, arroz y crema de yogur*  
(Rumanía)

Propietario: Alberto Romero



### Restaurante El Corte Inglés (La Garena)

📍 Avda. Juan Carlos I, s/n.  
☎ Tel. 918 872 801  
🌐 elcorteingles.es



*Banitsa de queso feta y calabaza con pipas y nueces*  
(Bulgaria)

Jefe de cocina: Miguel Ángel Martínez Cofrade



### Restaurante Asador La Ermita

📍 Avda. Virgen del Val, 69  
☎ Tel. 918 779 759  
🌐 asadorparrillalaermita.eatbu.com



*Perrito de salchicha kielbasa con repollo cocido*  
(Polonia)

Cocinero: José Antonio Galache



### Restaurante El Encín Golf

📍 Autovía A2, Km 35.600 (salida 32)  
📍 Campo de golf Encín Golf Hotel  
☎ Tel. 918 307 069 (ext.2006)  
🌐 saboresmasquegolf.com/  
encin-golf-restaurante



*Taco de solomillo de vaca Dexter irlandesa, con mantequilla trufada y cerveza Guinness, sobre bizcocho de crema de whisky Tullamore Dew*  
(Irlanda)

Jefe de cocina: Rafael Pérez Navalón

**MESA 12**  
GRUPO MIC

**Restaurante Mesa12**

📍 C/ Imagen, 12  
☎ Tel. 918 831 277  
🌐 mesa12restaurante.es



***Burek. Hojaldre relleno de queso trufado acompañado de confitura de boletus semi dulce***

(Croacia)

Jefe de cocina: Jaime W. Pérez

**FINO**  
BAR-RESTAURANTE

**Fino Bar Restaurante**

📍 C/ Carmen Calzado, 15  
☎ Tel. 918 328 564  
🌐 fino.bar.es



***Torrezno de quanciale***

(Italia)

Cocinero: Alberto Sánchez

DEL **2** AL **9** DE **MAYO**

EN ALCALÁ DE HENARES

# ***Semana de la Tapa europea***

CELEBRA EL DÍA DE EUROPA

DEGUSTA LA GASTRONOMÍA  
DE LOS PAÍSES DE LA  
UNIÓN EUROPEA