

ALCALÁ DE HENARES
DEL 13 AL 19 DE OCTUBRE 2025

XXIX
JORNADAS
GASTRONÓMICAS
CERVANTINAS

**Los delirios
del Quijote**



Menús disponibles bajo reserva



Aperitivo de la casa

(Entrantes al centro de la mesa)

Croqueta de jamón y su velo Ibérico.

Txistorra de Arbizu a la parrilla, crema de piquillos y salsa de yema curada.

Setas salteadas al wok con huevo campero y copa Joselito.

Segundo a elegir entre:

Merluza de pincho a la parrilla al estilo Orio, con refrito de ajo y vinagre de manzana.

Magret de pato con puré de boniato y salsa PX trufada.

Postre

Torrija caramelizada al melocotón con mantequilla noisette y helado de nata.

Pan y 2 consumiciones por persona.

46€ IVA incluido

Entrantes

Duelos y Quebrantos.

Brioche de anchoa del Cantábrico.

Croquetas de cecina.

Pescado

Merluza con guiso de garbanzos.

Carne

Entraña a la brasa con patatas fritas.

Postre

Costrada de Alcalá.

2 consumiciones y pan

50€ IVA incluido

RESTAURANTE SACROMONTE II



Calle Cuenca 3, 28804

Tel. 913 87 70 56

facebook.com/Sacromontell

Para compartir

Croquetas de perdiz y piquillo.

Pan de cristal con jamón de pato y mermelada de arándano.

Migas manchegas con huevo trufado y uvas.

Primer plato

Alcachofa confitada con papada ibérica y foie.

Segundo a elegir

Carrillada de ternera al vino sobre crema de pisto manchego y lasca de queso curado.

Bacalao con alioli de sobrasada y miel con milhoja de patata.

Postre

Tarta de queso y sobao pasiego y chip de fresa.

Una bebida incluida.

36€ IVA incluido

LA TERRAZA DEL MERCADO



C/ Cerrajeros s/n, 2ª plta Mercado M.; 28801

Tel. 91 882 09 87

www.laterrazadelmercado.com

Manjar blanco

Es el origen de nuestra croqueta. Tartaleta hecha con harina de arroz, leche de almendras y sus tropezones de pollo de corral.

Alubias frescas estofadas a fuego lento

Con ingredientes de la época cervantina, acampañadas con una versión actualizada de compango

Corderito lechal

Deshuesado, salteado al ajillo sobre patata pochada y con base de salsa del propio cordero recordando las pepitorias tradicionales.

Postre

Leche frita al queso manchego y salsa de membrillo.

Vino y pan incluido

50€ IVA incluido



HOSTERÍA DEL ESTUDIANTE PARADOR ALCALÁ

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

El inicio

Migas alcalaínas, torreznillos, uvas y yema de huevo curada.

Segundo

Pavías de bacalao, alboronia, cremoso de pimientos y tierra de cebolla.

Continuamos con

Perdiz estofada con compotas de uvas.

Prepostre

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

Postre

Bizcocho borracho sobre manjar blanco y helado de leche merengada.

*Café o infusiones acompañados de pestiños. Bebidas no incluidas
Menú atendido a mesa completa bajo reserva*

50€ IVA incluido



PLADEMUNT, EL RESTAURANTE IMAGINARIO

C/ Francisco Díaz, 1; 28801
Tel. 918 776 337
www.plademunt.com

Kombucha de miel.

Hummus de berenjenas.

Croqueta de calabaza y queso ahumado.

Arroz Socarrat con menestra de verduras de temporada.

Atún aliñado con ajoblanco.

Tajine de cordero lechal.

Postre

Hojaldre de crema de mango y lima.

*Incluye degustación de panes artesanos. Agua responsable.
Bebidas y cafés no incluidos.*

38€ IVA incluido



LA CÚPULA

C/ Santiago, 18, 28801

Tel. 91 880 73 91

www.lacupularestaurante.com

Comenzaremos este menú con unas sugerentes entradas:

Tirabeques y setas con salsa de soja.

Migas cervantinas.

Croquetas de rabo de toro.

Cogollos con boquerón escabechado.

A continuación podrán elegir entre:

Entrecot de ternera con patata chafada y encurtido de verduras

ó

Corvina en papillote.

Finalizaremos con un delicioso Postre:

Costrada de Alcalá.

Viña Bardela Tinto DO Sierra Norte (Venturada)

· Blanco Ramón Bilbao Rueda Verdejo · Agua Mineral, Refrescos, etc. Café.

Mínimo 2 comensales.

45€ IVA incluido



RESTAURANTE LA CÁTEDRA HOTEL EL BEDEL

Plaza de San Diego, 8; 28801

Tel. 918 886 726

www.restaurantelacatedral.es

Aperitivo

Queso manchego.

Ojos del guadiana 'mejor queso del mundo 2025'.

Entremeses

Migas cervantinas.

Asadillo de pimientos y escabeche de perdiz roja.

Gachas de almortas con sus entretenimientos.

Segundos a elegir

Lomo de bacalao en tomate casero.

Caldereta de cordero.

Postre

Flan de turrón de Argel.

*Bodega: Vinos blancos y tintos D.M. Madrid
Café y agua mineral..*

Menú servido a mesa completa

45€ IVA incluido



RESTAURANTE NINO

C/ Mayor, 70 Y C/ Nueva, 3; 28801
Tel. 91 888 30 00 / 687 533 173
www.barnino.es

Entrantes a compartit

Champiñón Nino.

Trigueros a la brasa con parmentier y polvo de jamón con AOVE.
Oreja a la plancha con salsa de tomate.

De segundo individual

Entrecot de ternera rosada al Jospet
ó

Lubina salvaje al Jospet.

Postre

Selección del Chef.

Café y chupito de licor.

Bebida no incluida.

El menú se sirve bajo reserva

35€ IVA incluido



RESTAURANTE EXIMIO

C. Victoria, 2. 28802
Tel. 915 13 89 80
www.restauranteeximio.com

Menú degustación con productos frescos de temporada

- 5 aperitivos
- 2 entrante
- 1 pescado
- 1 carne
- 1 prepostre
- 1 postre y petit-four

Bebidas no incluidas.

65€ IVA incluido

MARTILOTA

MARTILOTA RESTAURANTE

Plaza de la Paloma, 28801

Tel. 917 65 39 82

www.martilotarestaurante.com

Entrantes

Quenel de ensaladilla rusa.

Torrenzo frito con patata revolcona ligeramente picante.

Croqueta de temporada.

Segundos a elegir

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

ó

Solomillo ibérico Wellington relleno de Duxelle de champiñón y panceta
ibérica Joselito, acompañado 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. 640 981 102

asadorparrillalaermita.eatbu.com



En algún lugar...

Berenjena encurtida de Almagro.

de la Mancha...

Migas ilustradas, sus sacramentos y uvas tintas.

Asadillo manchego con velo de tocineta serrana.

de cuyo nombre...

Trucha en escabeche.

Caldereta de cordero.

no quiero acordarme...

Arroz con leche y canela.

Vino de la casa (frasca D.O. Madrid) Agua
Sólo bajo reserva (mínimo 24h antes)

37,50€ IVA incluido

RESTAURANTE JCR SACROMONTE



Calle Luis de Madrona 5-7, 28805 📍

Tel. 918 817 576 📞

www.restaurantejcrsacromonte.es 🌐

Entrada

Alboronia de camarones con gazpacho suave.

Primer plato

Tiznao manchego de bacalao.

Segundo plato

Estofado de cabrito con papas arrugás.

Postre

Pestiños con azúcar y canela.

Incluye dos consumiciones. Menús por encargo.

38€ IVA incluido



ABRASADOR CASA BENITO

Avenida de Madrid, 14. 28802 📍

Tel. 652 332 410 📞

abrasador.com 🌐

Para empezar

Torrezno con vinagreta de encurtidos y limón.

Vamos avanzando

Alcachofa braseada al carbón.

Ya vamos por la mitad

Medallón de ternera amielado a la brasa.

Tornedor de cerdo ibérico a la brasa.

El broche dulce

Costrada alcaláina.

*Botella de Ribera del Duero Roble
Este menú está confeccionado para dos personas*

42€ IVA incluido



CAFETERÍA LAS NUBES DE EL CORTE INGLÉS

Avda. Juan Carlos I, s/n. 📍

Tel. 620 479 417 📞

elcorteingles.es 🌐

Entrante

Chips de berenjena con miel acacia.

Primero

Canutillo de bacalao ajo arriero.

Principal

Chuletillas de cordero lechal con patatas bastón.

Postre

Pestiños de miel con crema de vainilla y almendras.

Bebida: vino blanco, vino tinto rioja, cerveza, refrescos y agua

50€ 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

Buñuelos de bacalao y morcilla con ajo atao manchego.

Seguimos con

Flor de alcachofa confitada rellena de bacalao ajoarriero.

Continuamos con

Cocochas de bacalao sobre arroz socarrat
y cremoso de asadillo manchego.

Terminamos con

Bacalao confitado a baja temperatura en aceite
de oliva virgen extra con pilpil de boletus edulis.

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



KI-JOTE

Calle San Diego 3, Interior, 28801 📍

Tel. 652 83 10 15 📞

ki-jote.com 🌐

Aperitivos: 1 Edamame. 2 Ensalada wakame macerada en sésamo con zanahoria en nanbanzuke. 3 Galleta crujiente de parmesano con yema trufada y crema de ajo negro.

Entrantes fríos: 4 Usuzukuri de gilda, boquerón marinado en soja, con paté de oliva y piparra. 5 Tartar de pez mantequilla con paté de trufa blanca y shiitake confitado. 6 Tartar de atún marinado en salsa de soja y aceite de sésamo.

Entrantes calientes: 7 sopa miso. 8 Huevo morado relleno de su yema con atún cocido, cola de langostino frita, mahomostaza, perlas de tomate y polvo de gamba. 9 Caracoles en tempura con salsa sweet chili. 10 Gyoza de pollo con salsa yakiniku y katsuobushi. 11 Croqueta de cecina de wagyu. 12 Croqueta de morcilla de wagyu.

Esencia japonesa: 13 Nigiri de salmón café con leche. 14 Nigiri de atún flameado con grasa de wagyu. 15 Uramaki de salmón salvaje de Alaska cremoso con salsa rosa y mostaza dulce. 16 Uramaki de atún ligeramente picante.

Platos principales: 17 Mini bao de pato teriyaki. 18 Udon al curry con picadillo de manzana.

Postre: 19 Torrija al Sake con helado de turrón.
Txupito de choya

49,5€ IVA incluido

Bebida no incluida/ 65€ con maridaje de 5 vinos. Menú a mesa completa



RESTAURANTE HÍBRIDO EXPERIENCE

Avda. de la Alcarria, 8. Local 9. 28806 📍

Tel. 919 95 08 61 📞

Para empezar

Queso manchego en tempura con miel de la Alcarria.

Croqueta de chorizo con palomitas de cerdo.

Continuamos

Duelos y quebrantos con patatas dado y yema de corral picante.

Migas del pastor con padrones y uva blanca.

Platos principales

Merluza en salsa de hinojo.

Carrillera ibérica braseada con espuma de boniato y cebolla crujiente.

Postres

Costrada de Alcalá.

*Incluye servicio de pan, bebida, refrescos.
Vino de Madrid Híbrido Experience.*

38€ IVA incluido

RESTAURANTE MESA 12

MESA 12

C/Imagen, 12; 28801

Tel. 91 883 12 77 / 650 386 734

mesa12restaurante.es

Aperitivo

Crema de temporada.

Entrantes

Salpique de pescado y langostino con salsa agri dulce y galletas saladas.

Migas de chistorra y con lascas de cecina ahumada, manzana osmotizada y crema de huevo frito.

Principal

Bacalao confitado sobre espuma de atascaburras acompañado de asadillo de pimiento y caviar de huevo.

Postre

'Suspiro', helado de mantequilla con crema de canela, miel y limón.

Incluye servicio de pan y agua. Bebida no incluida

Menú mesa completa mín. Para 2 personas. Disponible bajo reserva

49,50€ IVA incluido

SANTISSIMO. GASTRO & DRINKS

santissimo

GASTRO & DRINKS

C/ Azucena, 2, 28801

Tel. 91 684 39 66

santissimo.es

Aperitivo

Sopa de ajo.

Primero

Canelón de tres carnes homenaje a la 'olla podrida de Cervantes'.

Segundo

Bacalo con gachas.

Postre

Flan de queso y membrillo.

Incluye una bebida

Menú mínimo para dos personas

37€ IVA incluido



www.saboresmasquegolf.com

EL ENCÍN GOLF

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

Tel. 91 830 70 69 📞

www.saboresmasquegolf.com 🌐

Aperitivo

Gachas de bacalao con tostas de pan mediterráneo.

A compartir

Croquetas de duelos y quebrantos sobre salsa de tomate de la abuela.

Plato de chacinas ibéricas con queso manchego 'navaloshaces'.

Seguimos

Lomo de trucha en escabeche toledano con su guarnición.

Continuamos

Taco de cochinillo confitado deshuesado con milhoja.

Sobremesa

Torrija de pan brioche caramelizada y helado de caramelo de violeta.

Bodega: Vino tinto DO Ribera de Duero. Vino blanco DO Rueda

Cerveza. Refresco. Agua mineral. Café o infusión.

Servicio de comida. Sábado y Domingo previa reserva.

52,80€ IVA incluido



MAGISTRAL GASTROTABERNA

Plaza de los Santos Niños 8. 28806 📍

Tel. 910 052 265 📞

magistralgastrotaberna.eatbu.com 🌐

Entrante

Buñuelos de bacalao con crema de ajoarriero.

Primero

La olla de Sancho. 'Judión de La Granja con chorizo oreado, oreja y berza.

Ensalada templada de perdiz escabechada con boletus.

Segundo

Carrillera estofada al vino con crema de patata gratinada o

Merluza al pilpil.

Postre

Torrija de Alcalá caramelizada.

1 cerveza, 1 copa de vino, 1 refresco o 1 agua.

35€ IVA incluido

Aperitivo de la casa

(Entrantes al centro de la mesa)

Alcachofa a la parrilla con salsa romesco.

Huevos Rossini, huevos rotos con virutas de foie, jugo de carne trufado y papada ibérica.

Txipirones a lo Pelayo, salteados al wok con espuma de alioli y polvo de tomate.

Segundo a elegir

Bacalao en tempura con alioli de ñoras tostadas y pimientos de padrón.

Entraña de vaca a la parrilla marinada en mojo rojo con patatas fritas.

Postre

Flan de huevo casero con chantilly.

Pan, dos consumiciones por persona..

40€ IVA incluido

**Los delirios
del Quijote**

