



40 AÑOS DE TRADICIÓN Y VANGUARDIA

EN NUESTROS RESTAURANTES

Menús disponibles bajo reserva



Calle San Diego 3, Interior, 28801
652 831 015
www.ki-jote.es

Aperitivo: 1 Edamame. 2 Paté de pollo con oblea crujiente de arroz.
3 Ensalada wakame macerado en sésamo con zanahoria en nanbanzuke.
4 Galleta crujiente de parmesano con yema trufada y crema de ajo negro.

Entrantes fríos: 5 Usuzukuri gilda, boquerón marinado en soja, con paté de oliva y piparra. 6 Tataki de atún. 7 Usuzukuri de calamar con migas de tempura y alioli de ajo negro. 8 Tiradito de gallo San Pedro y ponzu de boquerón.

Entrantes calientes: 9 Sopa miso cítrica. 10 Huevo morado relleno de su yema con atún cocido, cola de langostino frita, mahomostaza, perlas de tomate y polvo de gamba. 11 Caracoles en tempura con salsa sweet chili.

12 Takoyaki con salsa tonkatsu, salsa americana y katsuobushi
13 Ostra rebozada

Esencia japonesa: 14 Nigiri de hamburguesa con parmesano rayado, cebolla crujiente y perlas de tomate. 15 Nigiri de atún flameado con grasa de wagyu. 16 Uramaki al pesto de tamago y queso cremoso. 17 Uramaki de pez mantequilla con paté de trufa blanca y shiitake confitado.

Plato Principal: 18 Taco de bacalao con dashi de boquerón y miso.

Postre: 19 - 20 Postres variados y txupito de choya.

Menú a mesa completa, bebida no incluida. Maridado con 5 vinos 65€

49,50€ IVA incluido



ASADOR PARRILLA LA ERMITA

Av. Virgen del Val, 69; 28804
Tel. 640 981 102
www.asadorparrillalaermita.eatbu.com

- Consomé de cocido
- Sartén de migas ilustradas con huevo y piparras
- Croquetas cremosas de gamba y calamar sobre salsa americana
 - Entraña marinada con adobo picante
 - Arroz con leche y costra quemada
 - Café

Incluye 1 consumición por comensal. Solo bajo reserva. A mesa completa

37,50€ IVA incluido



MAGISTRAL GASTROTABERNA

Plaza de los Santos Niños 8. 28806

Tel. 910 052 265

magistralgastrotaberna.eatbu.com

Entrantes:

-Croquetas Magistrales.

-Bravucas arrugás.

-Ensaladilla2.0.

-Choux de bacalao con miel de caña y miso.

Principal:

-Lomo bajo de vaca con su guarnición.

-Bacalao al pil-pil con panadera.

Postre:

-Coulant de chocolate y fruta de la pasión.

-Tarta de queso con praliné de pistacho.

Incluye: pan, 1 bebida por persona agua, refresco, cerveza o copa de vino.

Precio por persona.

42€ IVA incluido

RESTAURANTE EXIMIO

C. Victoria, 2. 28802

Tel. 915 13 89 80

www.restauranteximio.com



Menú Degustación con productos frescos de temporada

5 aperitivos

2 entrantes

1 pescado

1 carne

1 prepostre

1 postre y petit fours

Bebidas no incluidas.

65€ IVA incluido



C/ Santiago, 18, 28801

Tel. 91 880 73 91

www.lacupularestaurante.com

**Comenzaremos este menú con unas sugerentes entradas:**

Ensalada de bonito casero escabechado.

Tirabeques con setas y soja.

Croqueta de jamón con crema de mojo picón.

A continuación podrán elegir entre:Medallones de solomillo ternera en salsa de hongos ó
Suprema de corvina con verdura en tempura y romesco.**Finalizamos con un delicioso postre:**

Postre del convento:

Tarta horneada de queso y coulis de frutos rojos.

*Finca de la Estacada, (tinto). Verdejo Ramón Bilbao (blanco).**Agua mineral, refrescos, etc. Café***45€ IVA incluido****RESTAURANTE LA CÁTEDRA
HOTEL EL BEDEL**

Plaza de San Diego, 8; 28801

Tel. 918 886 726

www.restaurantelacatedra.es

**Entrantes individuales:**

Ravioli de cocido madrileño y su consomé.

Ensalada de pimientos rojos en texturas con
perdiz roja escabechada en casa.**Principales a elegir:**

Lomo de lubina con su pil pil.

Carrillera de ibérico al oloroso y chocolate amargo.

Postre:

Milhoja de crema pastelera y maracuyá.

*Café y Selección de vinos de Madrid incluido en el precio.
Reserva a mesa completa Precio por persona.***50€ IVA incluido**



RESTAURANTE SANTO TOMÁS PARADOR ALCALÁ

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

Entretenimientos castizos:

- Croqueta de jamón.
- Chips de calamar a la romana.
- Pavía de bacalao.
- Mollejas de cordero lechal a la madrileña.

Pulpo a la parrilla patatas revolconas y piperada tomate, mango, lima y cilantro.

Taco de cochinillo deshuesado puré de orejones y berenjena especiada.

Cremoso de queso ahumado.

Membrillo, nueces y helado de café

Cafés e infusiones acompañados gominolas artesanas elaboradas en el Parador.
Bebidas no incluidas. Precio por persona

52€ IVA incluido

PLADEMUNT, EL RESTAURANTE IMAGINARIO

C/ Francisco Díaz, 1; 28801

Tel. 918 776 337

www.plademunt.com



Aperitivos:

- Kombucha y Gilda.
- Alcachofa planchada con foie de canard.
- Crema de calçots y romesco.

Mar y montaña de taberna castiza

-Bombones de bacalao con salsa de callos

Tradición hasta hoy

-Canelón tradicional trufado

Dulce

-Donut de torrijas

Agua responsable. Pan artesano incluido. Bebida no incluidas.
Precio por comensal.

40€ IVA incluido

RESTAURANTE SACROMONTE II

SACROMONTE II
FREIDURÍA • AROCOERÍA

Calle Cuenca 3, 28804

Tel. 913 78 70 56



Aperitivo:

Delicias de paté de oca bañadas en pistacho y peta zeta,
sobre gelatina de vino tinto dulce.

Entrante:

Patita de pulpo a la brasa con risotto di zucca y txangurro.

Segundo a elegir

Solomillo de ternera con medallón de foie y perlas de trufa blanca,
acompañado de zanahorias baby salteadas al Pedro Ximénez
ó

Tataki de atún rojo marinado en ponzu, con vinagreta de vieiras y manzana.

Momento dulce

Torrijas infusionadas en leche y azahar,
con helado de turrón y reducción de vino tinto.

Vinos de bodega.

50€ IVA incluido

LA TERRAZA DEL MERCADO



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

Tel. 91 882 09 87

www.laterrazadelmercado.com



Empezamos con dos entradas:

Migas alcalañas.

Brandada de bacalao con pimientos asados a las brasas.

Seguimos con un plato de cuchara:

Arroz meloso con pollo de corral y setas del terreno.

Continuamos con un plato contundente:

Jarrete de cordero asado y glaseado en horno de leña y
acompañado de patatas asadas.

Para terminar con un dulce típico:

Pastel de arroz con leche a la lumbre y merengue quemado.

Blanco Terranova DO Rueda, Tinto Fuentespina roble DO Ribera del Duero.
Precio por persona.

50€ IVA incluido

Aperitivo de la casa**Para compartir al centro de la mesa:**

Alcachofa a la brasa con salsa de yema trufada.

Croqueta de la semana.

Pisto al rescoldo de las brasas con huevo frito y chistorra.

2º plato a elegir:

- Bacalao a la brasa con su pil pil y pimientos rojos asados y confitados.

- Pluma de cerdo ibérico lacada con patatas al ajillo.

Nuestro postre

Crumble de manzana asada con especias y helado de vainilla.

42€ IVA incluido**ABRASADOR CASA BENITO**Avenida de Madrid, 14. 28802 Tel. 652 332 410 **Entrantes para compartir**

Ensalada abrasador con tomate, jamón ibérico y queso manchego

Gyozas de la dehesa al curry con ajoblanco de pistacho

Salteado de setas con tajaditas de ibérico, foie y huevo poché

Plato principal (individual)

Lagarto de ternera a la brasa con patatas y padrones

Costillar ibérico asado a baja temperatura lacado con bbq

Postre

Coulant semifrio de queso con pistacho

2 copas de vino (Ribera de la casa), cerveza o refresco.

Agua. Menú para dos,, precio por persona

45€ IVA incluido



NUBIUM

C/ Mayor 40, 28801

Tel. 670 336 970

restaurantenubium.makro.rest



Primeros a elegir:

Ensalada multicolor con patatas.

Tallarines en salsa de hierbas aromáticas y carne picada.

Crema de guisantes y menta.

Segundos a elegir:

Pollo en salsa de melocotón.

Ternera en salsa de guisantes, zanahorias, judías verdes y aroma de brandi.

Bacalao sobre parmentier de patatas y hierbas provenzales y salsa de aguacate

Postre:

Flan de huevo y café

Incluye una bebida por persona. Precio por persona

40€ IVA incluido



RESTAURANTE TERRANO STRA

C/ Corral de la Sinagoga, 4, 28801

Tel. 91 164 53 38

restaurante-terranostra.com



Primer pase:

Panacota de gambón.

Segundo pase:

Consomé de jamón ibérico y esferas de melón.

Tercer pase:

Pulpo con crema maíz y mantequilla ahumada.

Cuarto pase:

Lomo bajo 'Camino de Cervantes'.

Quinto pase:

Bogavante asado con cebolla rellena de apionabo.

Sexto pase:

Bola de chocolate blanco rellena de ganache de mandarina y azafrán.

2 pax mínimo. Incluye pan, 2 consumición por persona (cerveza, refresco, vino) y agua moderada. Menú bajo reserva.

55€ IVA incluido

RESTAURANTE JCR SACROMONTE



Calle Luis de Madrona 5-7, 28805

Tel. 918 817 576

www.restaurantejcrsacromonte.es

Entrada

Ensalada de aguacate, gambas y mango con un toque de lima.

Seguimos con:

Salmón a baja temperatura con salsa de naranja y uvas, acompañado de champiñón relleno de espinacas y queso.

Y después:

Chuletillas de cordero lechal a la villaroy con ensalada de zanahoria rallada y pimientos del piquillo.

De postre:

Falso tiramisú de mango y yogur griego servido en vaso.

Dos consumiciones o vinos de nuestra bodega. Menú bajo reserva. Precio por persona

40€ IVA incluido



AMBIGÚ

Calle Cervantes, 7. 28801

Tel. 910 138 432

www.ambigualcalala.es

Aperitivo de la casa

Para compartir al centro de la mesa

- Tacos Mex de costilla de cerdo estilo pibil con salsa barbacoa y cebolla roja encurtida.
- Ensaladilla de la casa suave y cremosa con picadillo de jamón ibérico y cortezas de cerdo sufladas.
- Huevos rotos con jugo de carne trufado y virutas de foie.

Segundo a elegir

- Merluza asada al horno con pilpil cremoso y patatas dado.
- Entraña a la parrilla con mojo rojo, patatas fritas y padrones.

Postre

Torrija caramelizada al momento con helado de nata y toffee.

Bebida a parte. Precio por persona.

39€ IVA incluido



CAFETERÍA LAS NUBES DE EL CORTE INGLÉS

Avda. Juan Carlos I, s/n. ☎

Tel. 620 479 417 📞

elcorteingles.es 🌐

Aperitivo de bienvenida:

Pequeñas croquetas de chorizo ibérico con crema de miel de la Alcarria.

Entrada:

Cazuela de verdinas con alcachofa en AOVE y chipirones.

Seguimos con:

Bacalao al pil pil tradicional con toque asiático.

Finalizamos con:

Carrillera de cerdo ibérico con basmati de frutas escarchadas y salsa española de ron de caña.

Nuestro postre:

Piña a la pimienta negra con helado de vainilla y crujiente de panetone.

Incluye pan y bebida (copa de vino de la casa o copa de cerveza o refresco y agua mineral de 50 cl). Precio por persona.

45€ 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 🌐

Aperitivo de la casa

Para compartir al centro de la mesa

Helado cremoso de brandada de bacalao sobre pimientos asados ligeramente caramelizados.

Continuamos con

Croquetas caseras de cecina de León y rúcula.

Seguimos con

Flor de alcachofa confitada a la plancha con lascas de bacalao y emulsión de pil pil con plancton marino.

A continuación

Arroz meloso con confit de pato y queso de cabra.

Plato principal

Tajada de bacalao a la brasa, aromatizada con humo de haya y ajada de pimientos del piquillo.

Pan, postre y 1 pax (cerveza, copa de Ribera, Rioja, Verdejo o Albariño, refresco o agua). Menú a mesa completa, mín. 2 personas. Precio pax

40€ IVA incluido

MARTILOTA RESTAURANTE

MARTILOTA

Plaza de la Paloma, 28801

Tel. 917 65 39 82

www.martilotarestaurante.com



Entrantes

- Quenelle de ensaladilla rusa.
- Torrezno frito con patata revolcona ligeramente picante.
- Croqueta de sugerencia.

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.

Momento dulce

Tarta cremosa de queso, chocolate y avellana.

No incluye bebida. Precio por persona

40€ IVA incluido

RESTAURANTE ANTOLÓGICO

ANTOLÓGICO

C/ Victoria, 2. 28801

Tel. 918 777 226



Primero

- Quenelle de Ensaladilla marina ahumada de pulpo y ventresca.
Taco de rabo de ternera al chipotle.

Segundo

Cachopo de ternera con jamón ibérico, queso Idiazábal y foie, rebozado con pan de pueblo horneado a la brasa de encina.

Postre

Flan de dulce de leche con helado italiano de vainilla

*Incluye 1 bebida incluida. Disponible bajo reserva.
Mínimo 2 personas, precio por persona.*

40€ IVA incluido

Aperitivo

Croquetas de jamón con mayo de trufa y lascas de ibérico.

Entrantes

Ensaladilla de bacalao ahumado con espuma de mayo de piquillo.
Huevos con setas de temporada y espuma de patata acompañados de torreznitos de Soria y aceite de pimentón.

Principal

Tartar de lubina trufada con consomé de setas y nube de queso.
Presa de vaca ahumada sobre teriyaki de frambuesa acompañada de cebolla y patatas al horno.

Postre

Dim sum de chocolate sobre salsa de frutos del bosque con aire de chocolate y albahaca.

Incluye servicio de pan y agua.

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

50€ IVA incluido

**CAIKO**

Paseo de los curas, 3; 28801
Tel. 644 623 965 ☎
www.caiko.es 🌐

Primeros a elegir

- Mini steak tartar de mar y tierra con atún rojo de almadraba y solomillo de vaca osmotizado con soja, yakiniku y lima.
- Falso risotto de puntalete y lenteja roja con calabaza asada al carbón y lascas de trufa negra melanosporum.
- Ensaladilla deconstruida con espuma de mahonesa ahumada, gambas a la brasa, huevo de codorniz rayado y patata hojaldrada.

Segundos a elegir

- Muslo de pato a baja temperatura, lacado con miel y acompañado por tierra de naranja y chocolate.
- Solomillo Wellington con reducción de Pedro Ximénez y mantequilla de hierbas.
- Bacalao crujiente con pil pil de pimientos rojos asados al carbón y espuma de alioli negro.

Postre: Crema de limón crujiente.

Incluye bebida. Bajo reserva, 48 horas mínimo.

50€ IVA incluido

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



www.saboresmasquegolf.com

Aperitivo de bienvenida:

Gilda versión Encín

Entrantes a compartir:

Queso frito con arrope de tomate.

Migas con txangurro y gambas cristal.

Continuamos con:

Pochas guisadas con gamba alistada.

Seguimos con:

Taco de cochino confitado y deshuesado sobre milhoja de patata, compota de manzana y salsa de mango.

Momento dulce:

Crème brûlée de avellanas con chantilly.

Vino blanco DO Rueda, Vino tinto DO Ribera, Cerveza, refrescos, agua mineral.

Café o infusión. (Bebida incluida)

52,50€ IVA incluido

Servicio de comida previa reserva sábados y domingos.

SANTISSIMO

C/ Azucena, 2. 28801
Tel. 916 843 966

**Entrante:**

Anchoa 00 mantequilla ahumada y crema de almendras.

Primero:

Puerro a la brasa de encina con mantequilla tostada y romesco .

Segundo:

Secreto ibérico 100% con su guarnición

Para endulzar:

Tiramisú

Incluye una bebida. Menú mínimo para dos personas. Precio por persona

33€ IVA incluido



RESTAURANTE HÍBRIDO EXPERIENCE

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

Tel. 919 95 08 61



Aperitivo de bienvenida:

Torreznos de autor.

Croquetón de carabineros.

Crema de mariscos con gambón al panko.

Principales:

Lubina salvaje al horno con albariño y ajo laminado.

Puntas de solomillo de ternera con manzana osmotizada al PX y virutas de foie.

Nuestro postre

Torrija de pan brioche caramelizada con bola de vainilla.

No incluye bebida. Precio por persona

38€ IVA incluido

RESTAURANTE NINO



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

Tel. 91 888 30 00 / 687 533 173

www.barnino.es



Entrantes:

Champiñones nino.

Sopa castellana.

Migas del pastor.

Segundo a elegir:

Asado lechal.

Lubina salvaje a la brasa.

Postre

Costrada a mi manera

Café y chupito de la casa. Bebida no incluida. Precio por persona.

40€ IVA incluido