



# 40 AÑOS DE TRADICIÓN Y VANGUARDIA

EN NUESTROS RESTAURANTES

Menús disponibles bajo reserva

**KI-JOTE**

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 tonkatu, 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.restauranteeximio.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**



**LA CÚPULA**

C/ Santiago, 18, 28801

**Tel. 91 880 73 91**

[www.lacupularestaurante.com](http://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

**RESTAURANTE LA CÁTEDRA  
HOTEL EL BEDEL**

Plaza de San Diego, 8; 28801

**Tel. 918 886 726**

[www.restaurantelacatedral.es](http://www.restaurantelacatedral.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.

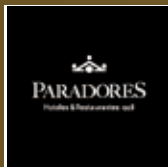
**Postre:**

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](http://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**

SACROMONTE II

— FRIDURÍA • AEROCERÍA —

## RESTAURANTE SACROMONTE II

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, 2ª plta Mercado M.; 28801

Tel. 91 882 09 87

[www.laterrazadelmercado.com](http://www.laterrazadelmercado.com)

### Empezamos con dos entradas:

Migas alcalaínas.

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**



## RESTAURANTE 1888

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

### 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 TERRANOOSTRA**

C/ Corral de la Sinagoga, 4, 28801 📍

**Tel. 91 164 53 38** 📞

restaurant-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.restaurantejcrcsacromonte.es](http://www.restaurantejcrcsacromonte.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:

Chuletitillas 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.ambigualcala.es](http://www.ambigualcala.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:**

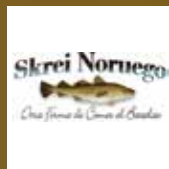
Carrillera de cerdo ibérico con basmati de frutas escarchadas y salsa española de ron de caña.

### **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

## 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 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**

ANTOLÓGICO

## RESTAURANTE 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**

# MESA 12

Grupo MC

## RESTAURANTE MESA 12

C/Imagen, 12; 28801

Tel. 91 883 12 77

www.hcervantes.es

### 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, yakniku 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**



www.saboresmasquegolf.com

## EL ENCÍN GOLF

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

### Aperitivo de bienvenida:

Gilda versión Encín

### Entrantes a compartir:

Queso frito con arroz de tomate.

Migas con txangurro y gambas cristal.

### Continuamos con:

Pochas guisadas con gamba alistada.

### Seguimos con:

Taco de cochino confitado y deshuesado sobre milloja 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

GASTRO & DRINKS

## 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](http://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**