

ALCALÁ DE HENARES
DEL 12 AL 18 DE OCTUBRE 2026

XXX JORNADAS GASTRONÓMICAS CERVANTINAS



Menús disponibles bajo reserva





RESTAURANTE AMBIGÚ

Calle Cervantes, 7, 28801

Tel. 910 138 432

www.ambigualcala.es

Al centro de la mesa:

- Croqueta de bacalao ajoarriero, velo de papada ibérica y cremoso de pisto
- Duelos y quebrantos; revuelto campero de setas, chorizo Joselito y patatas chips.
- Gyozas de pollo de corral en pepitoria, huevo rallado y almendras tostadas

Segundo a elegir

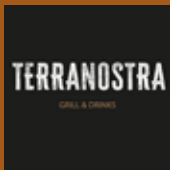
- Pavias de bacalao (bacalao en tempura sobre pimientos rojos asados y alioli de azafrán)
- Carrilleras de vaca estofadas al vino tinto, parmentier de patata y pimientos verdes

Postre

Torrija caramelizada con helado de nata y dulce de leche

(Bebida aparte)

43€ IVA incluido



RESTAURANTE TERRANOSTRA

C/ Corral de la Sinagoga, 4, 28801

Tel. 91 164 53 38

restaurante-terranostra.com

Entrantes:

- Ensalada de pulpo con pimientos asados y cherries
 - Croqueta de jamón (1 pax)
- Croqueta de carrillada de vaca (1 pax)
- Torrezno de Soria con patata revolcona
(A compartir por cada 4 personas)

Segundos:

- Solomillo de vaca con crema de patata y apionabo
- Calamar a la plancha con crema de patata y apionabo
- Cachopo asturiano con pimiento asado y patata frita

Incluye postre, café y 2 bebidas

(a elegir refresco, cerveza o vino botella por 4 personas). Solo bajo reserva

55€ IVA incluido



www.saboresmasquegolf.com

EL ENCÍN GOLF

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

Tel. 91 830 70 69 (ext.2006) 📞

saboresmasquegolf.com/encin-golf-restaurant 🌐

Aperitivo

Txistorra y manzana confitada.

Para empezar

Migas al estilo de la casa.

Principal

Paletilla de cordero lechal con sus patatas

Postre

Natillas caseras con crumble.

Incluye una copa de vino, café y pan

54,50€ IVA incluido



MAGISTRAL GASTROTABERNA

Plaza de los Santos Niños 8. 28806 📍

Tel. 910 052 265 📞

magistralgastrotaberna.eatbu.com 🌐

Queso pan y camino:

Pan crujiente, mousse de queso manchego, miel y nueces.

Olla del Hidalgo

Judión, compango y papada ibérica.

Duelos y quebrantos

Croqueta cremosa inspirada en el clásico manchego.

Rinconete y Cortadillo

Bacalao en tempura fina, apionabo asado, pilpil de limón y naranja sanguina.

Dulcinea

Nuestra versión de la costrada alcalaína.

Incluye pan y una bebida.

36€ IVA incluido



RESTAURANTE MESA 12

C/Imagen, 12; 28801

Tel. 91 883 12 77 / 650 386 734

mesa12restaurante.es

Aperitivo

Queso manchego.

Entrantes

Revuelto de jamón, panceta y chorizo con tostas de pan.

Principal

Timbal de bacalao y pimientos napado con espuma de patata.

Postre

Nuestra versión de costrada.

*Incluye servicio de pan y agua. Bebida no incluida
Menú mesa completa mín. Para 2 personas. Disponible bajo reserva*

45€ IVA incluido



SANTISSIMO. GASTRO & DRINKS

C/ Azucena, 2, 28801

Tel. 91 684 39 66

santissimo.es

Aperitivo

Empanada casera de carne.

Entrante

Alcachofa a la brasa con parmesano y toque de lima .

Segundo a elegir

- Secreto a la brasa con su guarnición
- Tataki de atún rojo Vitello Tonato .

Postre

Tiramisú.

2 consumiciones por persona. Precio por persona

42€ IVA incluido



KI-JOTE

Calle San Diego 3, Interior, 28801 📍
Tel. 652 83 10 15 📞
ki-jote.com 🌐

Para compartir:

- Crema de calabaza y jengibre
- Tartar de pez mantequilla con paté de trufa blanca y shiitake confitado
- Mix de gyozas
- Caracoles en tempura con salsa sweet chilli.

Principal:

Udon al curry con picadillo de matanza.

Postres:

- Torrija al sake con helado de turrón
- Tarta de queso y té verde matcha

Menú para dos personas bajo reserva. Bebida a parte

30€ IVA incluido



HÍBRIDO EXPERIENCE

Avda. de la Alcarria, 8. Local 9. 28806 📍
Tel. 919 95 08 61 📞
hibridoalcala2@hotmail.com 🌐

Para empezar

Gambas gabardina con patatas ajillo y toque picante

Continuamos

- Rulo de queso de cabra en tempura con miel de La Alcarria y escamas de sal negra
- Huevos trufados con polvo de jamón ibérico.

Platos principal, pescado

Lomo de lubina de La Vega del Henares.

Platos principal, carne

Cordero asado.

Postres

Torrija de pan brioche con helado de vainilla.

El menú contiene una copa de vino Híbrido, cerveza o agua; postre y café.

42€ IVA incluido



CAFETERÍA LAS NUBES DE EL CORTE INGLÉS

Avda. Juan Carlos I, s/n. 📍

Tel. 620 479 417 📞

elcorteingles.es 🌐

Aperitivo de bienvenida...

Croquetas de jamón ibérico con crema de miel de La Alcarria...

Entrada...

Ensaladilla típica madrileña aliñada con berenjenas
de Almagro y patatas fritas al perol....

Seguimos con...

Brioche de bacalao 'tiznao' y pimientos asados...

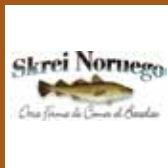
Postre

Mini churros con chocolate.....

Incluye pan y bebida

(copa de vino de la casa o copa de cerveza o refresco y agua mineral de 50 cl)

42€ 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 'EL bocado de Sancho':

Buñuelo cremoso de brandada de bacalao, queso manchego curado y
miel de romero, sobre 'ajoatao' manchego.

Seguimos con 'La huerta de Dulcinea':

Flor de alcachofa confitada rellena de bacalao al pilpil, sobre cremoso
de asadillo manchego, con aceite de cebollino y brotes tiernos.

Continuamos con 'El guiso de la Venta'

Callos de bacalao guisados con garbanzos y espinacas 'baby'.

Terminamos con 'El banquete de Don Quijote'

Lomo de bacalao confitado y terminado a la brasa, sobre crema de
berenjena asada y cebolla caramelizada al vino tinto de La Mancha

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.

40€ IVA incluido



RESTAURANTE JCR SACROMONTE

Calle Luis de Madrona 5-7, 28805 📍
Tel. 918 817 576 📞
www.restaurantejcrsacromonte.es 🌐

Entrada:

Champiñones rellenos de queso Philadelphia, bacon y cebolla caramelizada.

Seguimos con:

Kokotxas de bacalao a la vizcaína con gambas rojas.

Y después:

Chuletillas de cordero lechal a la villaroy con patatas rústicas con mojo.

Y de postre:

Falso tiramisú de mango.

Incluye dos consumiciones por persona. Menús bajo reserva.

40€ IVA incluido



ABRASADOR CASA BENITO

Avenida de Madrid, 14. 28802 📍
Tel. 652 332 410 📞
abrasador.com/restaurantes/abrasador-casa-benito/ 🌐

El primer chispazo...

- Gilda premium de pulpo y huevo de codorniz.
- Ensalada de ternera escabechada.

Para abrir boca...

- Gyozas de la dehesa al curry con ajo blanco de pistacho.
 - Taco de ibérico, mermelada de cerveza y chucrut.
- Vino blanco Godello.*

La brasa...

Tournedó de lomo Abrasador a la brasa de crianza propia.
Vino tinto Ricardo Dumas Crianza.

Mi momento dulce...

Coulant frío de queso, caramelo y sal.

Todos los platos son individuales. Bebida extra, se cobra a parte.

48€ IVA incluido



RESTAURANTE 1888

Plaza de Cervantes, 8 (28801) 📍

Tel. 910 888 700 📞

www.restaurante1888.es 🌐

Al centro de la mesa:

- Croquetas de pollo en pepitoria, mayonesa de azafrán y picadillo de huevo
 - Migas de la casa crujientes, bacalao confitado, yema de huevo y torrezno de papada ibérica
 - Duelos y quebrantos
- (revuelto de huevos camperos con chorizo Joselito y trigueros)

Segundo plato a elegir:

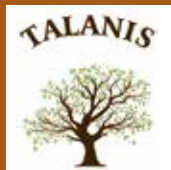
- Tataki de presa de vaca madurada, escabeche ligero de zanahoria, cebollitas confitadas y parmentier de patata
- Bacalao ajoarriero versión 1888, verduras a la brasa y pil pil al pimentón.

Postre

Tarta cremosa de queso.

Bebida aparte.

45€ IVA incluido



TALANIS

Plaza de los irlandeses 4, 28801 📍

Tel. 910 70 15 32 / 661279414 📞

Aperitivo

Ajoarriero de bacalao y pistacho sobre crujiente de arroz

Primer plato

Duelos y quebrantos con carabineros y su emulsión

Segundo plato

Salpicón de carrillera sobre gazpacho manchego-coreano

Postre

Migas crujientes con chocolate y gel de naranja

Incluye una bebida. Precio por persona

40€ IVA incluido



RESTAURANTE SACROMONTE II

Calle Cuenca 3, 28804

Tel. 913 87 70 56

facebook.com/Sacromontell

Entrante:

Croqueta de rabo de toro con cebolla caramelizada y salsa foie.

Primeros:

- Alcachofas confitadas con salteado de boletus y gambón
- Migas extremeñas con uvas.

Segundo a elegir:

- Suprema de bacalao con crema de calabaza y vieiras al ajillo
- Pluma ibérica con chutney de pera y champiñones rellenos de sobrasada y queso gratinado.

Postre

Costrada alcalaína.

Vinos de la bodega, cerveza o refresco. Precio por persona

45€ IVA incluido



LA TERRAZA DEL MERCADO

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

Tel. 91 882 09 87

www.latterrazadelmercado.com

Empezamos con:

Mojete de atún escabechado casero con espuma de tomate al Aceite de Oliva Virgen Extra.

Continuamos con:

Tajada de bacalao confitado con muselina suave de atascaburras

Seguimos con:

Cordero deshuesado estofado al estilo del gallo en pepitoria con albóndigas de la boda de Camacho.

Finalizamos con un postre tradicional pero modernizado:

Torrija frita y caramelizada con un toque de canela y limón.

Pan y una consumición incluida. Precio por persona

50€ IVA incluido



HOSTERÍA DEL ESTUDIANTE DEL PARADOR ALCALÁ

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

Con Zarandajas de las más noches se inicia el yantar...

Una olla de algo más vaca que carnero / salpicón las más noches / duelos
y quebrantos / gachas en coquetón y tasajo de paté de palomino sobre
migas ruleras

De este modo continúa...

El tiznao (taco de bacalao, aceite de oliva, cebollas,
ajos, pimientos rojos secos y pimentón).

El modo en el que concluye...

Guiso de gallina, perdiz y albóndiga de carnero
en pepitoria con sus rimeros de panecillos

Prepostre manchego...

Pan, sal, cuchillo, nueces y rajas de quesos

Lo más dulce...

Manjar blanco y frutas de sartén

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

Viaje gastronómico por cinco episodios inmortales de Don Quijote

- La venta que imaginó castillo: el pan, el queso y el vino.
- Los molinos de viento: crema de ajo blanco y bacalao
- El yelmo de Mambrino: arroz meloso con perdiz y setas
- La ínsula Barataria: carrillera ibérica glaseada.
- Dulcinea. Lecha, miel y azahar: Bizcocho de almendra y azahar con helado de miel.

*Opción de maridaje con vinos de Madrid, panes artesanos y agua responsable.
Opcional menú con maridaje 69€.*

49€ 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.

*Vino Tinto Finca La Estacada
Blanco Ramón Bilbao Rueda Verdejo
Agua Mineral, Refrescos, etc. Café
Mínimo 2 comensales.*

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 🌐

Entrantes:

- Ajo blanco y sardinilla ahumada
- Flor de alcachofa confitada con velo de tocinillo ibérico
- Migas de pastor con todos sus sacramentos y uvas del país.

Segundos platos a elegir

- Lomo de bacalao sobre pisto de la mancha a las brasas
- Pularda en pepitoria de azafrán

Postre

Costrada de Alcalá.

*Bodega: Vino tinto Noc Coupage (DO Tierra de Castilla),
vino blanco verdejo 100%, agua mineral. Incluye pan y servicio.
Servicio a mesa completa bajo reserva previa.*

48€ IVA incluido



RESTAURANTE NINO

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

Entrantes:

- Champiñón Nino
- Bonito escabechado con tomate rosa y AOVE

Segundo a elegir:

Rodaballo a la brasa con pilpil de almejas
o
Chuletitas de lechal a la brasa

Postre

Tarta cremosa de queso al horno

*Café y licores. 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

- 4 aperitivos
- 1 entrante
- 1 pescado
- 1 carne
- 1 prepostre
- 1 postre y petit-fours

Incluye pan, agua y servicio en mesa

48€ IVA incluido



NUBIUM

C/ Mayor 40, 28801

Tel. 670 336 970

restaurantenubium.makro.rest

Aperitivo

Migas del pastor

Primer plato

Revuelto de jamón y chorizo

Segundo plato

Tiznao de bacalao

Postre

Costrada alcalaína

Bajo reserva. Incluye una bebida

40€ IVA incluido



ASADOR PARRILLA LA ERMITA

Av. Virgen del Val, 69; 28804

Tel. 640 981 102

asadorparrillalaermita.eatbu.com

Entrantes para compartir

- Croquetas de jamón sobre salmorejo
- Morcilla de Burgos con salsa de mostaza y miel
- Gambón a la plancha con ajada de perejil y limón
- Torrezno de Soria sobre patata revolcona

Principales a elegir

- Costillas a baja temperatura terminadas a la BBQ
- Secreto con salsa de soja, miel y BBQ
- Lubina a la espalda

*Incluye una consumición, pan y postre
Sólo bajo reserva (mínimo 24h antes)*

35€ IVA incluido