

**RESTAURANTE AL'ANDALUS**

C/Infantado 3; 28807  
 Tel. 91 889 21 40  
 www.alandalusrestaurante.es

**RESTAURANTE SACROMONTE**

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

**RESTAURANTE SACROMONTE II**

Calle Cuenca 3, 28804  
 Tel. 913 78 70 56

**LA CASA VIEJA**

C/ San Felipe Neri, 7; 28801  
 Tel. 91 883 62 81  
 la-casa-vieja.eltenedor.rest

**MIGUEL DE CERVANTES**

C/Imagen, 12; 28801  
 Tel. 91 883 12 77  
 www.hcervantes.es

**KI-JOTE**

Vía Complutense, 42 - posterior; 28805  
 Tel. 627 58 80 21  
 www.ki-jote.com

**Entrante**

Verduras en escalibada con láminas de sardina ahumada

**Primer plato**

Ragout de setas de temporada con huevo escalfado a baja temperatura y crujiente de jamón

**Segundo plato**

Turbante de lubina relleno de vieira y langostinos con jugo de mar y espaguetis negros de sepia

**Postre**

Pastel de manzana con helado de vainilla y flameado de ron

*Rosado de Madrid Bodegas Jeromin,  
 Tinto Rioja López de Haro Selección Especial*

**38€ IVA incluido****Entrante**

Crema de patata con erizo de mar y su jugo

**Primero**

Gyoza roja de ternera y verduras con salsa wonton

**Segundos a elegir**

- Popieta de salmón rellena de marisco  
 - Medallones de presa ibérica con salsa escocesa con verduritas baby de guarnición

**Postre**

Torrija de brioche con helado de mantecado y copita de vino dulce de Málaga

*Agua de Madrid. Vinos tintos, blancos o rosados de nuestra bodega.*

**35€ IVA incluido****Aperitivo-Entrante**

Olivada con espuma de pimiento del piquillo con pan de cristal

**Entrantes**

Raviolis de calabacín relleno de txangurro y langostino con alioli ahumado

**Primero**

Rodaballo con navajas, camarón rojo al carbón con mojo verde

**Segundo**

Carrillada de ternera marinada con vino de Jerez con foie

**Postre**

Tulipas con crema de panna cotta y pulpa de lúcuma

**35€ IVA incluido****Para empezar nuestros pintxos**

Tosta de pera, jamón de bellota y roquefort

Ostra con crema y pimienta rosa  
 Atadillo de trigueros, salmón y holandesa

**Primer Plato**

Verdinas de Lourenzà con almejas

**De plato principal**

Osobuco con reducción de verduras, cerveza negra, choco al 70% y arroz

**De dulce**

Picatostes con crema pastelera y helado de leche merengada

*Mini irlandés  
 Armonizados con vinos de Cigales. Claretos bodegas.*

**38,50€ IVA incluido****Entrante**

Crema de calabaza y langostinos

**Primeros**

Ensalada de presa braseada, pasas y queso manchego  
 Alcachofas confitadas con foie y sal de jamón

**Principal a elegir**

Arroz de pollo de corral y coliflor (min. 2 pax)

Arroz de frutos del mar (min. 2 pax)

Bacalháu a brás

Entrecot de vaca a la parrilla

**Postre**

Tarta rota de fresón y yogur griego

**42€ IVA incluido**

- 1.- Crema de marisco con langostino crujiente
- 2.- Croquetas de cecina de wagyu
- 3.- Nigiri de shiitake a la plancha
- 4.- Nigiri de pulpo con almogrote
- 5.- Guncan de tartar de langostinos
- 6.- Guncan de tartar de atún
- 7.- Futomaki de salmón y tamago con pavo, pepino y pimiento rojo caramelizado
- 8.- Uramaki multicolor de carne y kimtxi
- 9.- Magret de pato teriyaki
- 10.- Postre: Uramaki de platano infusionado en café con leche

*Maridaje  
 Solo Palomino, Blanco de crianza biológica sin encabezar  
 Maior de Mendoza, blanco albariño sobre lias.  
 Naranjas Azules, rosado piel de cebolla  
 Insaciable, rosado piel de cebolla sobre lias  
 Viña de ayer, tinto, garnacha sobre lias*

**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

**TALANIS**

Plaza de los irlandeses 4, 28801  
 Tel. 910 70 15 32 / 661279414

**ASADOR PARRILLA LA ERMITA**

Av. Virgen del Val, 69; 28804  
 Tel. 918 77 97 59

**RESTAURANTE EL CORTE INGLÉS**

Av. Juan Carlos I, s/n; 28806  
 Tel. 91 887 28 02 / 660 54 81 39

**GUXTOS**

Calle José María Pereda 7, 28806  
 Tel. 91 064 46 68  
 www.guxtos.business.site

**SEXTO SENTIDO**

Calle Francisco Díaz 1, 28801  
 Tel. 91 882 29 32  
 www.restaurantesextosentido.es

Degustación del Auténtico Bacalao Skrei Noruego

**Aperitivo de la casa**

Gachas de bacalao

**Empezamos con:**

Ceviche de bacalao skrei y mango

**Seguimos con:**

Esqueixada de bacalao skrei con plancton marino

**Continuamos con:**

Cocochas de bacalao skrei a la gabardina con alioli de café

**Terminamos con**

Tajada de bacalao skrei a la brasa aromatizado con humo de haya

*Postres caseros de la casa y café Espresso. Botella de vino Verde para 2 personas o 2 Bebidas por Persona  
 Mínimo 2 Personas*

**30€ IVA incluido****Primer plato a elegir**

- Sopa de boletus y huevo poché.  
 - Periquitos planchados con mojó rojo hervido.  
 - Ensaladilla deconstruida de quinoa al estilo del chef.

**Segundo plato a elegir**

- Solomillo de cerdo a baja temperatura napado con ali-oli de curry y cama de pisto.  
 - Hojaldrado de Cordero lechal a la miel con esencia de Romero.  
 - Bacalao confitado con crema de boniato, pasas, membrillo, paja de Puerro, cristal de patata y reducción de P. X.

**Postre y café**

Brownie bañado en chocolate blanco con crema de fresas y nata.

*1 bebida, postre y café.*

**30€ IVA incluido****Entrantes de bienvenida**

Lingote de paté casero con compota de manzana y couli de frutos rojos  
 Tomate y sus texturas

**Entrando en calor**

Judiones con sus sacramentos del cerdo

**El plato de la mar**

Taco de bacalao sobre lecho verde y salsa de naranja

**La carne**

Lomo alto de ternera fileteado a las brasas con cebolletas glasé y patata frita

**Algo dulce**

Piononos de la Ermita con yema glasé sobre crema inglesa

*Tintos Rioja Alavesa Crianza, Blancos Verdejo, Aguas y cerveza*

**35€ IVA incluido****Para empezar**

Milhojas de pato con micuit y patata parmentier gratinada

**La entrada**

Calamar de potera a la plancha con espuma de ajo negro

**Seguimos con...**

Rape a la plancha con salteado de setas y crema de calabaza

**Terminamos**

Cordero al horno con risotto de boletus y salsa de Pedro Ximénez

**Nuestro Postre**

Tartaleta de hojaldré con crema pastelera y frutos rojos

*Copa Vino blanco de Rueda  
 Copa Vino Ribera del Duero o Rioja*

**38€ IVA incluido****Menú El Bosque****Primero**

Paté de conejo con avellanas

**Segundo**

Lomo de ciervo con niscalos y salsa trufada

**Postre**

Tarta de chocolate blanco con inserciones de frutas del bosque

*pan y una bebida  
 (copa de vino blanco o tinto, copa de cerveza de grifo, refresco, agua)*

**30€ IVA incluido**

**Primer acto:** Salmorejo verde y atún marinado

**Segundo acto:** Poke de bacalao con salsa tropical y lagrimas rojas

**Tercer acto:** Tomate + Tomate y su helado

**Cuarto acto:** Canelones mar y montaña

**Quinto acto:** Cubos asados masala

**Sexto acto:** Espaguetis negros, mar y alioli rojo

**Séptimo acto:** Dulce artesanal

*BODEGA  
 Agua mineral natural,  
 Vino Blanco D.O. Madrid,  
 Vino tinto Tempranillo D.O. Madrid,  
 Vino Tinto Roble D.O. Ribera  
 Vino Tinto Crianza D.O. Madrid*

*BODEGA  
 Agua mineral natural,  
 Vino Blanco D.O. Madrid,  
 Vino tinto Tempranillo D.O. Madrid,  
 Vino Tinto Roble D.O. Ribera  
 Vino Tinto Crianza D.O. Madrid*

**45€ IVA incluido****JORNADAS DE LA COCINA CREATIVA**

Menús disponibles bajo reserva



@alcalagastromica  
 @AlcalaGastronomicaFomentur



**ALCALÁ DE HENARES**  
 AYUNTAMIENTO

 <p><b>CASINO</b> Plaza de Cervantes 9, 28801 Tel. 91 265 69 29 www.casinoalcala.es</p>	 <p><b>RESTAURANTE NINO</b> C/ Mayor, 70 Y C/ Nueva, 3; 28801 Tel. 91 888 30 00 www.restaurantenino.es</p>	 <p><b>RESTAURANTE GOYA</b> C/ Goya, 2; 28807 Tel. 91 882 60 34 www.restaurantegoya.com</p>	 <p><b>PARADOR ALCALÁ HOSTERÍA DEL ESTUDIANTE</b> C/ Colegios, 3; 28801 Tel. 91 888 03 30</p>	 <p><b>LA CÚPULA</b> C/ Santiago, 18, 28801 Tel. 91 880 73 91 www.lacupularestaurante.com</p>	 <p><b>NOK RESTAURANTE</b> Calle Cerrajeros 16, 28801 Tel. 917 21 71 65 www.nokrestaurant.es</p>
--	--	---	---	---	--

**Copa de Cava**  
**Entrantes (Al centro)**  
Croqueta melosa de Jamón Ibérico  
Alcachofa confitada y a la brasa  
Crema de champiñón trufado con huevo poché y salsa Perigord  
Tartar de atún rojo de Almadra

**Principal (A elegir)**  
- Merluza en salsa verde acompañada de cachelos  
- Solomillo de ternera al Jospier con patatas fritas

**Postre**  
Tarta fina de manzana con helado de vainilla

*Servicio de pan incluido. Opción de Maridaje 22€/persona:  
Manzanilla Sacristía AB en rama Antonio Barbadillo, Viña Calera, Rueda  
Marques de Riscal, Ossian Quintaluna, Segovia Dominio Pago de Carraovejas,  
Pruno, Ribera del Duero Finca Villacreces, iña Axarkia Naturalmente dulce  
(Opción para tarta de manzana) (Café incluido)*

**32€ IVA incluido**

**Aperitivo**  
Taco chorizo herradura gallego con copa de chalada

**Entrantes**  
Champiñón 'Nino'  
Vieira con mango de Módena  
Carpacho de pulpo con pico de gallo lamina gutiatu  
Tosta de rabo de toro sobre paja de espagueti frito

**Segundo a compartir**  
Chuletón de ternera de los Montes de Toledo al carbón de encina

**Postre**  
Postre típico alcaláino, chupito y café

*Balbas Ribera del Duero, selección de la casa*

**35€ IVA incluido**

**Entrantes**  
Sardina ahumada con ajo y espagueti de Pedro Ximénez  
Gyoza de rabo de toro con curry

**Primer plato**  
Tartar de atún con crema de jalapeños

**Segundo plato**  
Pollo de corral con salsa de mostaza y trigo

**Postre**  
Lingote de chocolate blanco y té matcha

**39,50€ IVA incluido**

**Ensalada de vieiras confitadas**  
langostinos, frutas tropicales, rojas y vinagreta de castañas

**Merluza, salmón y gambón**  
parmentier de patata violeta en salsa de marisco

**Sorbete de naranjas sanguinas**  
con granizado de tempranillo

**Lingote de cochinillo**  
con puré de batata y lombarda encurtida

*Café e infusiones  
Acompañado de almendras garrapiñadas,  
rosquillas y rocas de chocolate de Alcalá  
Menú armonizado con Cava Prima Vides de Codorniu*

**45€ IVA incluido**

**Entrantes para cuatro personas**  
-Hummus de garbanzos con mejillones en escabeche casero  
-Milhojas de salmón marinado y berenjena a la miel  
-Setas de temporada con salsa suave de roquefort y perlas de aceite

**Segundo plato**  
Magret de pato con confitura de pimiento rojo y verduritas al vapor

Bacalao baja temperatura sobre arroz negro y espuma ali-olí

**Finalizaremos con un delicioso postre**  
Flan de almendras con bajo de chocolate blanco mousse de nata y cobertura de canela

*Para beber podremos tomar:  
Vino Tinto y Blanco del Convento  
Agua mineral, refrescos  
café*

**35€ IVA incluido**

**Aperitivos**  
Croqueta cremosa de jamón ibérico  
Sardina ahumada con tomate dulce y queso Comte  
Gyoza de pulled pork

**Entrantes**  
Tostón de maíz con portobello y trufa

**Pescado**  
Pulpo a la brasa, papa arrugá y mayonesa de mojo

**Carne**  
Albondigón de rabo de toro  
con parmentier de manzana y canela

**Postre**  
Tabla de quesos o postre casero

*Viña Calera, Marqués de Riscal '19  
Lagar de Isilla '18*

**35€ IVA incluido**



**TEMPRANILLO RESTAURANTE**  
Plaza de los Santos Niños, 5; 28801  
Tel. 911 257 812  
www.tempranillovinoteca.es



**MARTILOTA RESTAURANTE**  
Plaza de la Paloma, 28801  
Tel. 917 65 39 82  
www.martilota.com



**LA TERRAZA DEL MERCADO**  
C/ Cerrajeros s/n, 2ª plta Mercado M.; 28801  
Tel. 91 882 09 87  
www.laterrazadelmercado.com



**PLADEMUNT,  
EL RESTAURANTE IMAGINARIO**  
C/ Francisco Díaz, 1; 28801  
Tel. 91 887 63 37  
www.plademunt.com



**RESTAURANTE LA CÁTEDRA  
HOTEL EL BEDEL**  
Plaza de San Diego, 8; 28801  
Tel. 91 888 67 26  
www.hotelesbedel.com



**HEMISFERIO LOFT**  
C/ Mayor 4; Corral de la Compañía  
Tel. 91 882 73 90 / 91 877 03 12  
www.hemisferiosrestaurante.es

Del cerdo hasta los andares

**Aperitivo:**  
Cazuelita de callos caseros con chorizo y morcilla

**Primero:**  
Alubias rojas de Tolosa con sus avios  
(costilla, jamón y oreja de cerdo)

**Segundo:**  
Secreto asado en horno de leña tradicional  
sobre costra de arroz de ropa vieja

**Postre:**  
"Morro de cerdo" (Macarrons de fresa y chocolate)

*Vino: Brut Rosé (95 % pinot noir- 5% garnacha tintorera)  
Incluye una botella de vino cada dos personas y café*

**35€ IVA incluido**

**Entrante**  
1/2 Ensalada Cesar

**Principal**  
½ Canelón de pollo de corral.

**Segundo a elegir**  
½ Merluza con cremoso de pimientos fritos.  
½ Costillar de ibéricos con su guarnición.

*Bebida - Incluye 2 consumiciones  
Incluye 2 consumiciones*

**40€ IVA incluido**

**Entrante**  
Ajoblanco de coco con virutas de salmón marinado

**Primero plato**  
Ensalada coral de atún rojo, bizcocho de kimchi,  
mojo rojo y gel de manzana

**Segundo plato**  
Pulpo a la brasa, ajo blanco y esteras de naranja y  
papel de patata al pimentón

**Tercer plato**  
Presa Ibérica marinada a baja temperatura, ajo negro en crema, tierra  
de pistacho y mahonesa japonesa

**Postre**  
Herencia cubana: Flan de coco, perlas de ron, mango en texturas,  
tierra de maní y caramelo, y cigarrillos de chocolate

*Vinos: Blanco Terranova DO Rueda  
Tinto Finca Cantaburras DO Ribera del Duero*

**40€ IVA incluido**

**La polvera de Cleopatra.** (Hummus con pan al vapor) Egipto

**Las mil y una cenas de Alejandro Magno.** (Baba ganoush)  
Turquía y Siria

**El beso de Atenea** (pastelito de queso feta) Grecia

**La última cena de Calígula** (rodaballo asado con all i oli de  
garum) Italia

**Teodosio I el Segoviano, el último gran emperador partió el  
Imperio como el lechazo** (Lechazo asado) Hispania

**El último sueño del Al-Ándalus** (Warqa de almendras y dátiles)  
Norte de África

*Agua responsable incluida  
Pan artesano incluido  
Bebida no incluida*

**35€ IVA incluido**

**Aperitivo**  
Consomé de buey trufado

**Primer plato**  
Corazones de alcachofas naturales rellenas de pato al Pedro Ximénez

**Segundo plato**  
Lomo de pez limón con almejas

**Tercer plato**  
Albóndigas de rabo toro, pure de bonito asado y hiervas frescas

**Postre**  
Crema de tiramisú y maracuyá

*Café o infusión  
Bodega  
Selección de vinos por nuestro sumiller*

**38€ IVA incluido**

**Quesadillas de Langosta y Queso de Cabra**  
**Arroz Frito con Boletus y Rabo de Toro**  
**Falso Rissoto con Trufa Negra y Veloutte de Ave**  
**Corvina a la Brasa con Patata Asada y Mojo Verde**  
**Lingote de Cochinillo con Gel de Ajo Negro y Cristal de Apionabo**  
**Chocolate en Tres Texturas**

*Vino Rioja Reserva, Agua, Cerveza, Refrescos, etc. Café 100% Arábica Natural y  
Licores Gallegos "Señorio de Monterrubio"*

**40€ IVA incluido**



# JORNADAS DE LA COCINA CREATIVA



@alcalagastromica  
@AlcalaGastronomicaFomentur  
www.alcalagastromica.es

