

XXIV JORNADAS GASTRONÓMICAS CERVANTINAS

DEL 12 AL 18 DE OCTUBRE

ALCALÁ DE HENARES

MENÚS DISPONIBLES BAJO RESERVA





RESTAURANTE NINO

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

Tel. 91 888 30 00 

www.restaurantenino.es 

Entrantes para compartir

Champiñones Nino.

Migas de la casa.

Carpaccio de ternera con croqueta de jamón y aceite de humo de carbón.

Callos de la casa.

Segundo a elegir

Chuleta frita con AOVE fileteado al romero.

o

Lubina salvaje al horno de leña con patata hervida y puerro.

Postre

Selección de chef

Café bebida y chupito de sorbete de manzana verde al cava.

40€ IVA incluido



MARTILOTA RESTAURANTE

Plaza de la Paloma, 28801 

Tel. 917 65 39 82 

www.martilotarestante.com 

Entrantes

Croqueta de jamón ibérico y de carabineros como la haría mi abuela.

Ragut de rebozuelo y ortiguilla de mar con caldo de puchero marino y huevo poché.

Segundo a elegir

Albóndigas de jabalí con crema manchega y piñones.

o

Bacalao 52º con callos marinos y su piel crujiente.

Postre

Tarta de la abuela:

flan de huevo, cremoso de chocolate y galleta María.

*Incluye 2 consumiciones.
No es necesaria reserva previa*

40€ IVA incluido



KI-JOTE

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

Entrantes

Usuzukuri de gilda
Tartar de pez mantequilla con paté de trufa blanca

Sushi

Nigiri de aguacate con kabayaki de miel de caña
Nigiri del día
Guncan de foie
Nigiri de atún flameado con grasa de wagyu
Uramaki de atún ligeramente picante
Uramaki al pesto
Uramaki crujiente de anguila

Segundo

Magret de pato teriyaki

Postre

Del día. Chupito de choya (Licor de ciruela)

34,50€ IVA incluido



SEXTO SENTIDO

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

Primero

Croquetas de queso manchego con mermelada de pimientos.
Ensaladilla de perdiz escabechada.
Bacalao 2.0

Segundo

Jarrete de cordero a la ciruela.

Postre

Flores rellenas de mostillo.

30€ IVA incluido



NUBIUM

C/ Mayor 40, 28801

Tel. 620 897 388

www.alcalagastronomica.es/pf/nubium/

Primeros

Timbal de verduras gratinadas con queso de cabra y vinagreta de pimentón y albahaca.

Crema castellana con huevo poché sobre crujiente de jamón.

Ensalada mezclum con perdiz escabechada, foie y reducción de oporto.

Segundos

Jarretera de cordero al romero lacado con mostaza y miel.

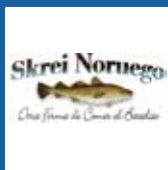
Conejo relleno sobre lecho de couscous de migas alcalaiñas.

Bacalao confitado con muselina de ajo.

Postre

Bombón crujiente de leche frita de chocolate con aroma de naranja.

25€ 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

Entrante

Carpaccio de bacalao sobre tomate natural, trufa negra y aceite de albahaca.

Primer plato

Bombones de brandada de bacalao en tempura con alioli de ajo negro y mojo picante

Segundo plato

Escabeche de bacalao sobre escalivada de verduras asadas.

Tercer plato

Lamina de arroz socarrat con bacalao, confitado a baja temperatura en Aceite de Oliva Virgen Extra, boletus edulis y emulsión de pil pil con plancton marino.

Postre de la casa

1 Botella de Vino de la Casa para 2 personas o 2 Bebidas por persona

Mínimo 2 Personas

30€ IVA incluido



RESTAURANTE SACROMONTE

Calle Luis de Madrona 5-7, 28805

Tel. 918 817 576

www.restaurantejcrsacromonte.es

Aperitivo

Croquetón de ropa vieja.

Queso ahumado de cabra a la plancha con mojo verde.

Copa de vino Rosado (Campo Elíseo).

Primero

Salpicón cervantino.

Copa de vino tinto de toro. (Campesino)

Segundo

Tajada de bacalao 'Sacromonte'

(al horno con verduritas confitadas y patatas paja).

Copa de vino Blanco (Albariño Sacromonte)

Postre

Tarta de arroz con leche caramelizada.

Copa de moscatel 'Santos de Niños'.

35€ IVA incluido



TALANIS

Plaza de los irlandeses 4, 28801

Tel. 910 70 15 32 / 661279414

Primeros

Timbal de bacalao y patatas con infusión de cítricos.

Lentejas viudas.

Tosta de asadillo manchego con espuma de alioli.

Segundos

Jarrete de cordero lacado con bizcocho de orégano y pistacho.

Gachas manchegas.

Soldaditos de Pavía con mermelada tomate y esferificaciones de AOVE.

Postre



Milhoja de manjar blanco y espuma de limón.

1 bebida incluida, pan y café o infusión.

25€ IVA incluido



RESTAURANTE SACROMONTE II

Calle Cuenca 3, 28804 
Tel. 913 78 70 56 

Aperitivo

Delicias de queso frito con gelatina de vino tinto y polvo de pistacho.

Entrantes para compartir

Saquito de brick relleno de migas del pastor con huevos de codorniz y salsa fina de picadillo.

Tosta de salpicón de vaca con aceite de pimentón.

Huevos rotos de corral de duelo y quebrantos con aceite de romero.

Segundos platos

Suprema de bacalao confitado en aceite de carabinero con cama de mojete manchego.

Carrillada estofada de ternera con puré de patata trufada.

Solomillo ibérico al carbón con puré de gachas y crujiente de morcilla.




Postre

• Torrijas de orujo con miel de romero y canela.

35€ IVA incluido



LA TERRAZA DEL MERCADO

C/ Cerrajeros s/n, 2ª plta Mercado M.; 28801 
Tel. 91 882 09 87 
www.latterrazadelmercado.com 

Entrante

Aperitivo de Don Quijote.

Primero plato

Timbal de picantón escabechado con sus verduritas.

Segundo plato

Bacalao en cazuela.

Tercer plato

Magret de pato asado en su jugo.

Postre

Crema inglesa de chocolate y helado.

Vinos: Blanco Terranova D.O. Rueda
Tinto Valdovin D.O. Madrid

40€ IVA incluido

Así comienza el yantar

Crujiente de migas con huevo asado. Croqueta de duelos. Salpicón de las más noches... Asadillo manchego con ventresca.
Banderilla de taberna.

De la maragatería

Dado de bacalao en guiso de gachas y garbanzos con sus torreznillos

De este modo continua

Albóndigas de cordero y muslo gallo de corral en pepitoria en dos texturas

Así concluye

'Suspiro del tuno', flan cremoso de vainilla teja de bizcocho y helado de natillas

Café e infusiones acompañado de rocas de Alcalá.

Bebidas Incluidas: Agua mineral. Elegir entre: Blanco K-Naia DO Rueda ó Tinto Alidis DO Ribera del Duero. Copa de cava con el postre, Codorniu Prima Vides.

45€ IVA incluido

Entrantes

Croqueta de duelos y quebrantos.
Migas manchegas.
Asadillo con atún de almadraba.

Segundos a elegir

Ajoarriero
Presas Ibéricas de bellota curada al vino tinto.

Postres a elegir

Bizcocho borracho con helado de miel y naranja.

*Agua responsable, Pan candeal artesano.
Bebidas no incluidas.*

30€ IVA incluido



LA CÚPULA

C/ Santiago, 18, 28801

Tel. 91 880 73 91

www.lacupularestaurante.com

Entrantes

Asadillo de Verduras de la Vega del Henares a la Leña
Empanada de Duelos y Quebrantos
Croquetas de "Olla Podrida"
Gachas de Almorta con Chistorra

Principal

Picantón cervantino con frutos secos y escabeche de verduras.
Bacalao al ajo arriero con chip de boniato.

Finalizaremos con un delicioso Postre:

Milhojas de crema con coulis de frambuesas.

*Viña Bardela Tinto (Venturada) Blanco Ramón Bilbao Rueda Verdejo
Agua mineral, refrescos, etc. Café*

38,50€ IVA incluido



RESTAURANTE LA CATEDRA HOTEL EL BEDEL

Plaza de San Diego, 8; 28801

Tel. 91 888 67 26

www.hotelesbedel.com

Degustación de primeros platos

Croquetas caseras de pularda y dátiles de Argel.
Alcachofas en tempura y mojo rojo.
Ajoarriero de bacalao en diferentes texturas.

Segundos platos a elegir

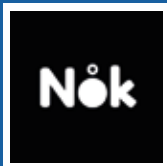
Pez Limón asado con verduritas y ajada a la hierbabuena.
Manitas de Ibérico rellenas de setas de temporada.

Postre

Crème brûlée con escamas de garrapiñadas.

*Vino tinto D.O. Madrid, vino blanco D.O. Rueda, agua mineral.
Café arábica 100%*

32€ IVA incluido



NOK RESTAURANTE

Calle Cerrajeros 16, 28801

Tel. 917 21 71 65

www.nokrestaurant.es

Aperitivo

Migas cervantinas con sardina ahumada y espuma de manzana verde.

Entrante

Mousse de atascaburras con piñones garrapiñados.

Plato Principal

Arroz de manitas de cordero y boletus.

Postre

Torrija de canela y limón con crema de almendras.

INCLUYE PAN, AGUA, 1 COPA VINO/CERVEZA. IVA INCLUIDO.

Viña Calera, Marqués de Riscal '19

Lagar de Isilla '18

28€ IVA incluido



HEMISFERIO LOFT

C/ Mayor 4; Corral de la Compañía

Tel. 91 882 73 90 / 91 877 03 12

www.hemisferiosrestaurante.es

MENÚ DEGUSTACIÓN HEMISFERIO LOFT

Croquetas de Bacalao y Migas del Pastor.

Consomé de buey con verdinas y corazones de alcachofas.

Pargo a la brasa con alioli de cítricos.

Tournedó de rabo de toro y patatas pelotón.

Leche frita.

Vino Rioja Reserva, agua, cerveza, refrescos, etc.

Café 100% arábica natural y licores gallegos 'Señorío de Monterrubio'

40€ IVA incluido

CASINO

fran rodríguez de alfonso sanz

CASINO

Plaza de Cervantes 9. 28801

Tel. 91 265 69 29

www.casinoalcala.es



Aperitivo de bienvenida

Croquetas de carabineros.

Zamburiña a la brasa con ajada suave de soja.

Entradas

Virutas de foie con reducción de albaricoque y Pedro Ximénez.

Alcachofas confitadas al josper con veluté de jamón ibérico.

Segundo

Merluza de pincho al horno con salsa verde
y mini verduritas de temporada.

Albóndigas de cordero trufado con níscolo y salsa perigord.

Postre

Volcán de chocolate con helado de vainilla.

35€ IVA incluido


TEMPRANILLO

TEMPRANILLO RESTAURANTE

Plaza de los Santos Niños, 5; 28801

Tel. 911 257 812

www.tempranillovinoteca.es



Primero

Escabeche casero de verduras.

Segundo

Trasero de liebre asado con mostaza.

Postre

Costrada de Alcalá, almendras garrapiñadas y café.

25€ IVA incluido

Miguel de Cervantes

Hotel Restaurante

MIGUEL DE CERVANTES

C/Imagen, 12; 28801

Tel. 91 883 12 77

www.hcervantes.es

Aperitivo

Regañá de pisto manchego y jamón.

Entrantes

Canelones de lengua estofada y setillas.

Principal

Arroz cremoso de perdices y caracoles. (min. 2 pax)

Postre

Frutas de sartén.

Servido con pan, agua, vino y postre o café.

Menú a mesa completa bajo reserva.

38€ IVA incluido

GUXTOS

Cocina de mercado y carnes especiales

GUXTOS

Calle José María Pereda 7, 28806

Tel. 91 064 46 68

www.guxtos.business.site

Aperitivo

Queso manchego y aceitunas.

Primero

Duelos y quebrantos.

Segundo

Estofado de cabra.

Postre

Pestiño.

*Café o infusión. El menú incluye 1 bebida por persona
(agua, refresco, copa de vino o copa de cerveza)*

30€ IVA incluido

La Casa
Vieja

LA CASA VIEJA

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

Empezamos nuestro menú

ENTREMESES MANCHEGOS

Migas ilustradas, prueba de la matanza y encurtidos de Almagro.

Para seguir con

Sopa castellana con jamón, huevo y chorizo.

Como plato fuerte

Paletilla de cabrito Llechal asada.

De dulce


Dulce de membrillo y queso manchego curado con frutos secos.

Vinos D.O. Mancha, café y licoroso

40€ IVA incluido



RESTAURANTE EL CORTE INGLÉS

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

Para empezar

Pan tumaca con jamón.

La entrada

Escalivada templada de verduras con ventresca de atún.

Seguimos con... mar y montaña

Pollo de corral con cigalitas.

Terminamos

Bacalao a Llauna.

Nuestro Postre

Crema Cremada.

-Copa Vino blanco
-Copa Vino Tinto

38€ IVA incluido

ASADOR PARRILLA LA ERMITA

Av. Virgen del Val, 69; 28804

Tel. 918 77 97 59



Empezamos el camino

- Nueves de paté casero, compota de manzana y coulí de frutos rojos

Llegando al foro

- Callos con garbanzos.

Un paseo por Castilla

- Torreznos de Soria, crema de patata y yema.

En casa de Maese Vizcaíno

- Lomo de bacalao con pisto de setas.

Vamos acabando

- Lingote de cochinillo con cebolla caramelizada.

Dulce final

- Tarta de queso con helado de frambuesa.
- Café

35,50€ IVA incluido