

ALCALÁ DE HENARES
DEL 17 AL 23 DE OCTUBRE
2022

XXVI
**JORNADAS
GASTRONÓMICAS**
Cervantinas



Menús disponibles bajo reserva



NUBIUM

C/ Mayor 40, 28801 📍

Tel. 620 897 388 📞

www.alcalagastronomica.es/pf/nubium/ 🌐

Primeros a elegir:

Crema de trigueros con polvo de jamón y almendras.
Queso Camembert relleno de frutos secos y peras caramelizadas.

Segundos:

Canelón de cordero sobre parmentier de castañas
y cremoso de boletus.
Suprema de bacalao confitado con naranja y crema de patata.

Postre:

Tronco de manzana y nueces al aroma de sidra y canela.

30€ 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

Ajoarriero manchego

Seguimos con

Asadillo manchego con láminas de bacalao macerado en AOVE.
Tapenade de aceitunas y huevo hilado.

Continuamos con

Cazuela de bacalao en escabeche de azafrán y naranja.

Terminamos con

Bacalao a la brasa sobre pisto de boletus edulis y aceite de trufa.

Postres de la casa

Botella de vino de la casa para dos personas o dos bebidas por persona.

El menú se sirve a mesa completa, mínimo 2 personas.

33,50€ 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 individual

Empanadilla de pollo en pepitoria.

Entrantes a compartir

Guiso de callos con sus sacramentos.

Torrezno de 'Sancho Panza' con patatas machaconas.

Seguimos con

Bacalao al ajo arriero 'Estilo de las Posadas'.

Continuamos con carne

Chuletitas de cordero lechal maceradas con hierbas provenzales, empanadas en panko, huevo Mollet y su guarnición.

Terminamos con dulce

Pestiños de la 'Abuela Rosario' sobre crema de arroz con leche.

Vino tinto D.O. Ribera del Duero Crianza, vino blanco Verdejo D.O. Rueda, Cervezas, refrescos, agua mineral, café o infusión.

45€ IVA incluido

*Previa reserva. **Disponible solo el sábado 22 de octubre, servicio de almuerzo.

TALANIS



TALANIS

Plaza de los irlandeses 4, 28801

Tel. 910 70 15 32 / 661279414

Primeros

Canelones de carne de cocido y crujiente de garbanzo.

Croquetas cremosas de bacalao con gel de pimientos asados y cama de crema de 'Samfaina'.

Segundos

Tiradito de trucha marinada, crujiente de su piel y salsa de maracuyá.

Tataki de corzo en cama de wakame, crema de wasabi y gel de PX.

Postre

Costrada alcaláina de hojaldres invertidos.

Menú bajo reserva

30€ IVA incluido

RESTAURANTE SACROMONTE II



Calle Cuenca 3, 28804 
Tel. 913 78 70 56 

Entrante

Buñuelos de carrillada con mahonesa de pimientos y ajos confitados.

Degustación

Pate de perdiz con mermelada de tomate.

Arroz meloso con conejo y setas.

Revuelto de torreznos y morcilla.

Tartar de verduras con lomo de orza.

Segundos

Lomo de merluza con salsa de txangurro y crema de purrusalda.

Pluma ibérica con revolconas de boletus y huevos trufados.

Carrillada de ternera con salsa de trufa al oporto
con parmentier de foie y violeta.

Postre

Brioche caramelizado con helado de tiramisú y chocolate blanco.

40€ IVA incluido

Maridaje con vinos de la bodega

LA TERRAZA DEL MERCADO



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

www.laterrazadelmercado.com 

Aperitivo Don Sancho

Primer plato

Cazuela de berenjena con tomate casero y queso gratinado.

Segundo plato

Taco de atún rojo braseado con aire de lima y curry picante.

Tercer plato

Lomo de ciervo en su salsa con patatas baby.

Postre

Torrija de pan brioche con crema de almendras,
Zacapa 23 y helado de leche merengada.

*Vinos: Blanco Terranova D.O.Rueda
Tinto Rivendell Roble D.O. Ribera del Duero*

40€ IVA incluido



RESTAURANTE EXIMIO

C. Victoria, 2. 28802 📍

Tel. 915 13 89 80 📞

www.restauranteeximio.com 🌐

Bienvenida:

Cuatro aperitivos.

Entrante:

Nuestra versión de las migas alcaínas.

Principal:

Bacalao con crema castellana.

Postre:

El huevo que no es huevo

35€ IVA incluido



RESTAURANTE EL CORTE INGLÉS

Av. Juan Carlos I, s/n; 28806 📍

Tel. 91 887 28 02 / 660 54 81 39 📞

Aperitivo de bienvenida

Ensaladilla de encurtidos y berenjenas de Almagro.

Entrada principal

Taco de oreja a la plancha con aliño castizo-coreano.

Seguimos con...

Cannoli de bacalao 'ajoarriero' con mahonesa de la Vera
Y micro mézclum.

Terminamos

Paletilla de cordero asada a baja temperatura
con toques de tomillo.

Nuestro Postre

Pestiños de miel con crema de almendra y vainilla.

Vinos, Copa de tinto, Copa de blanco. Incluye pan y bebida
(copa de cerveza, refresco o agua mineral de 50 cl).

42€ IVA incluido

MESA 12
GRUPO M.C.

RESTAURANTE MESA 12

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

Aperitivo

Sopa castellana tradicional.

Entrante

Panceta curada con membrillo sobre pan de cristal
Arroz de conejo y setas de campo.

Principal

Estofado de venado al vino tinto

Postre

Tarta de manzanas asadas.

*Incluye servicio de agua, pan y vinos.
Menú mínimo para dos personas.
Disponibile bajo reserva.*

38,50€ IVA incluido



TEMPRANILLO RESTAURANTE

Plaza de los Santos Niños, 5; 28801 📍
Tel. 639 452 928 📞
www.tempranillovinoteca.es 🌐

Menú degustación al centro de la mesa

Tabla de quesos nacionales e internacionales.

Croquetas de jamón ibérico con mermelada de tomate raft
y matequilla tostada.

Torreznos de Soria crujientes con patata revolcona de la Vera.

Mini brioche de atún salvaje con aliño japo-andaluz,
sésamo tostado y huevo de codorniz.

Zamburiña a la plancha con refritos de ajos alcarreños y perejil.

Tiradito de secreto 'Nikkei'.

Postre

Brownie templado con helado de leche merengada.

Menú a mesa completa. Válido bajo reserva. No incluye bebida.

42€ IVA incluido



KI-JOTE

C/San Diego 3 Interior; 28801

Tel. 628 00 48 64

www.ki-jote.com

Entrantes: Ensalada de atún con mahonesa de kimutxi y pimiento del piquillo.

Tataki de atún compota de manzana y paté de oliva negra.

Caracol en tempura con salsa dulce y picante.

Ortiguilla de mar con salsa kabayaki.

Tartar de atún picante.

Tartar de pez mantequilla con paté de trufa blanca y shiitake confitado.

Sushi: Nigiri de atún flameado con grasa de wagyu.

Nigiri de caballa marinada.

Uramaki de atún ligeramente picante.

Uramaki de salmón cremoso, mostaza dulce, salsa americana y tsukemono de pepino.

Final: Udón curry con picadillo de matanza

Postres Variados y Chupito de Choya

34,50€ IVA incluido

Mesa completa

plademunt
el restaurante imaginario

**PLADEMUNT,
EL RESTAURANTE IMAGINARIO**

C/ Francisco Díaz, 1; 28801

Tel. 91 877 63 37

www.plademunt.com

Para abrir boca:

Caldo en brick de olla podrida.

Croqueta de duelos y quebrantos.

Seguimos

Corona de perdiz en escabeche.

Taco de bacalao vizcaína.

Hojaldre de cordero lechazo asado.

Postre

Pan del país (almendros)

*Agua responsable vinos de Madrid, cervezas de Alcalá, refrescos.
Kombucha de miel*

50€ IVA incluido

Comenzamos 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:

Carrillada de ternera con patata chafada y encurtido de verduras ó

Corvina en papillote

Finalizaremos con un delicioso Postre:

Costrada de Alcalá

Viña Bardela Tinto DO Sierra Norte (Venturada) Blanco Ramón Bilbao Rueda Verdejo, Agua Mineral, Refrescos, etc. Café.

45€ IVA incluido

**RESTAURANTE LA CÁTEDRA
HOTEL EL BEDEL**

Plaza de San Diego, 8; 28801 

Tel. 91 888 67 26 

www.hotelesbedel.com 

Entrantes

Jurel en escabeche.

Croqueta de Argel.

Consomé de cocido reposado.

Pescado

Lomo de bacalao sobre pisto casero hecho al carbón.

Carne

Carrillera de ternera guisada durante 32 horas
con puré de boniato y mango.

Postre

Guiso de arroz con leche de vaca asturiana gratinado.

Servicio de pan, agua mineral, café o infusión incluido

40€ IVA incluido





NOK ARROCERÍA

Calle Cerrajeros 16, 28801

Tel. 917 21 71 65

www.nokrestaurant.es

Entrantes

Empanada de cordero y verduras.

Principal

Arroz de conejo y caracoles.

Postre

Tarta de queso y frutas del bosque.

*Menú a mesa completa y disponible bajo reserva.
Incluye pan, agua y vinos. Menú mínimo para 2 personas*

30,50€ IVA incluido



PARADOR ALCALÁ

C/ Colegios, 3; 28801

Tel. 91 888 03 30

Aperitivo de bienvenida

Degustación de migas ilustradas.

Para empezar

Pucherete de verduras con jarrete de ternera y gallina de corral.

Pescado

Pavías de bacalao sobre guiso de su tiznao.

Carne

Canelón de gallo de corral, setas, salsa pepitoria en dos texturas.

Postre

Migas de chocolate, cremoso de natillas y helado de leche frita.

*Café e infusiones con almendras garapiñadas.
Con vino selección de Paradores.*

45€ IVA incluido

CASINO
fran. rodríguez de alfonso sara.

CASINO

Plaza de Cervantes 9. 28801 

Tel. 91 265 69 29 

www.casinoalcala.es 

Aperitivo

Torreznos soufflé con pimientos de padrón.

Entradas a compartir

Virutas de foie con reducción de Pedro Ximénez y albaricoque.

Huevos rotos con boletus y foie.

Segundos a elegir

Puntas de solomillo con salsa Perigord ó
Tataki de atún rojo glaseado con salmorejo.

Postre

Tarta de queso.

50€ IVA incluido

ASADOR PARRILLA LA ERMITA

Av. Virgen del Val, 69; 28804 

Tel. 918 77 97 59 



Degustación de entrantes

Ensalada de bacalao confitado con salsa de naranja y fritada de ajos.

Riñones encebollados al jerez.

Morro adobado crujiente y salsa de perejil.

Principal a elegir:

Secreto ibérico a las brasas sobre revolcona con salsa de soja y miel.

Lubina a la espalda con salsa donostiarra.

Postre de la casa:

Piononos de la Ermita

No incluye bebida.

Bajo reserva.

35€ IVA incluido



RESTAURANTE NINO

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

Entradas para compartir:

Champiñón Nino. ¡Los de siempre!
Callos de La Casa con merluza y setas de temporada.
Ensalada 'NINO'.

Segundo plato a elegir:

Rodaballo al Jospers con suave pil pil de almejas ó
Chuletón de vaca frisona con maduración de 50 días a la brasa.

Postre

Costrada de La Casa con chupito de licor y café.
Gin-Tonic de La Casa.

Melior Crianza (Casa Matarromera) y Agua.

45€ IVA incluido

MARTILOTA

MARTILOTA RESTAURANTE

Plaza de la Paloma, 28801 
Tel. 917 65 39 82 
www.martilotarestaurante.com 

Aperitivo

Espuma de bloody mary.
Tosta de anchoa, tomate concase y cilantro.

Entrantes

Ensaladilla de pulpo ahumado y AOVE de pimentón de la Vera.
Boletus salteados, espuma de patata ahumada, huevo poché y
piñones.

A elegir, carne o pescado

Merluza en salsa verde, cremoso de espárragos y almejas salvajes.
Lingote de cordero glaseado con 'demi glace',
cremoso de perejil y membrillo.

Postre

Torrija caramelizada, espuma de canela y toffee salado.

50€ IVA incluido

ALCALÁ DE HENARES
DEL 17 AL 23 DE OCTUBRE
2022

XXVI
**JORNADAS
GASTRONÓMICAS**
Cervantinas



Menús disponibles bajo reserva

www.turismoalcala.es

Área de Turismo



A ALCALÁ DE HENARES
AYUNTAMIENTO

www.ayto-alcaladehenares.es