PRETEXTOS WINE BAR

APERITIVO
Aceituna manzanilla gordal en modo sándwich con jamón ibérico de Guijuelo y tomate seco /
Acompañada de copa de Manzanilla La Guita

ENTRANTE
Lomo de sardina ahumada sobre lecho de tomate ecológico triturado con sal maldon y aceite virgen de los montes de Toledo /
Acompañado de copa de champagne Veuve Clicquot Ponsardin

PRIMER PLATO
Pimientos del piquillo rellenos de carne con virutas de queso de cabra de la Vera (Cáceres) al pimentón /
Acompañado de Muga Crianza

SEGUNDO PLATO
Carrillera de Cerdo Ibérico a los dos vinos /
Acompañado de Matarromera Crianza

POSTRE
Terciopelo Rojo. Bizcocho rojo relleno de crema de queso decorado con granillo rojo /
Acompañado de vino dulce PX Alvear 1927

BEBIDA
Manzanilla la Guita, Champagne Veuve, Cilqcuot, Muga Crianza, Matarromera Crianza, PX

Jefe de cocina: María Céspedes
Jefe de comedor: Richard del Rincón

PRECIO: 35,00 euros (IVA incluido)

Calle Bedel, 3
669 854 354
r.rincon@pretextos.es

SACROMONTE II

PARA EMPEZAR
Ensalada de berenjena en escabeche con tomate confitado

ENTRANTE
Timbal de asadillo con habitas y foie. Copa de cava

PRIMER PLATO
Perdiz a la Toledana con patata asada

SEGUNDO PLATO
Bacalao con Pisto Manchego y huevo de codorniz

POSTRE
Leche frita con crema dulce

BEBIDA
Vinos de la tierra
Cerveza de Alcalá

Jefe de cocina: Octavio Tomás Galeano
Jefe de comedor: José Alberto Miranda Gil

PRECIO: 35,00 euros (IVA incluido)

C/ Cuenca, 3
918 777 640 / 618 965 786
cgp_57@hotmail.com

SKREI NORUEGO
OTRA FORMA DE COMER EL BACALAO

APERITIVO
Foie de bacalao y trufa negra

ENTRANTE
Tatin de Bacalao Espiritual

PRIMER PLATO
Croquetas cremosas de bacalao y pasas sobre crema de piquillos

SEGUNDO PLATO
Bacalao confitado con tinta de calamar y terciopelo de tomate

TERCER PLATO
Bacalao a la parrilla con puré de guisantes, aceite de menta y emulsión de almendras

POSTRE
Pastel de Belem

BEBIDA
Vino verde de la casa

Jefe de cocina: Silviu Semergiu
Jefe de comedor: Elena Semergiu

PRECIO: 30,00 euros (IVA incluido)

Avenida de los Jesuitas NR, 28
912 656 320
restauranteskrei@yahoo.es
www.restauranteskreinoruego.es

TEMPRANILLO RESTAURANTE VINOTECA

APERITIVO
Queso curado en Cueva con Aceite de Oliva Virgen Extra

ENTRANTE
Ajoarriero con un pedazo de hogaza

PRIMER PLATO
Alcachofas sobre las verduras dulces de la huerta

SEGUNDO PLATO
Alubias "colorás" con chorizo y vino tinto

POSTRE
Puches dulces

BEBIDA
Vino tinto de la Tierra de Castilla

Jefe de cocina: Susana Escudero y Cruz Señas
Jefe de comedor: Adel Fernández y Víctor González

PRECIO: 35,00 euros (IVA incluido)

Plaza de los Santos Niños, 5
630 071 564

RESTAURANTES PARTICIPANTES

RESTAURANTE AL'ÁNDALUS
LA CASA VIEJA
RESTAURANTE CERVECERÍA CRUZ BLANCA ALCALÁ
RESTAURANTE EL CORTE INGLÉS
ESTABLECIMIENTO ENCÍN GOLF RESTAURANTE
RESTAURANTE GOYA
RESTAURANTE HEMISFERIO LOFT
KI-JOTE
HOSTAL RESTAURANTE MIGUEL DE CERVANTES
RESTAURANTE NINO
PARADOR DE ALCALÁ DE HENARES
RESTAURANTE: HOSTERÍA DEL ESTUDIANTE
OLOR Y SABOR SELECCIÓN
PLADEMUNT. EL RESTAURANTE IMAGINARIO
LA POSADA DE LA PARRA
PRETEXTOS WINE BAR
SACROMONTE II
SKREI NORUEGO. OTRA FORMA DE COMER EL BACALAO
TEMPRANILLO RESTAURANTE VINOTECA

FOMENTUR ALCALA

Información y reservas en los establecimientos participantes

MÁS INFORMACIÓN
Oficina de Turismo Plaza de Cervantes
Callejón de Santa María, 1
Tel.: 91 889 26 94
Oficina de Turismo Plaza de los Stos. Niños Pza. de los Santos Niños, s/n.
Tel.: 91 881 06 34

www.turismoalcala.es

Área de Turismo
www.ayto-alcaladehenares.es

ALCALÁ DE HENARES
DEL 17 AL 23 DE OCTUBRE DE 2016

XX JORNADAS GASTRONÓMICAS CERVANTINAS

CELEBRA CERVANTES COMIENDO CON NOSOTROS

FOMENTUR ALCALA

CONSULTA RESTAURANTES PARTICIPANTES

www.turismoalcala.es

Área de Turismo
www.ayto-alcaladehenares.es

RESTAURANTE AL´ÁNDALUS

ENTRANTE
Cazuelita de Callos Ilustres

PRIMER PLATO
Milhoja de Berenjena de Almagro rellena de Pisto Manchego con bacalao y gratinada con queso curado

SEGUNDO PLATO
Cordero del Pastor asado con Patatas a la Panadera

POSTRE
Flan de queso con dulce de membrillo

BEBIDA
Tinto de la Villa de Madrid

Jefe de cocina: Equipo de cocina del restaurante
Jefe de comedor: Equipo de sala del restaurante

PRECIO: 38,00 euros (IVA incluido)

Calle Infantado, 3
✆ 91 889 21 40
✉ cafeteriasalcalainas@hotmail.com

LA CASA VIEJA

APERITIVO
Encurtidos variados y copa de vino generoso

ENTRANTE
Salpicón de vaca, queso D.O. La Mancha curado

PRIMER PLATO
Migas ilustradas con huevo, arenque y uvas /
Duelos y Quebrantos con matanza de ibérico /
Patatas revolconas con torreznos

SEGUNDO PLATO
Pierna de cordero lechal pintada con miel de la Alcarria

POSTRE
Requesón con nueces y miel

BEBIDA
Vinos manchegos de crianza

Jefe de cocina: Miguel Ángel Sánchez
Jefe de comedor: José Antonio S/Bayton

Precio: 35,00 euros (IVA incluido)

C/ San Felipe Neri, 7
✆ 91 883 62 81

LA POSADA DE LA PARRA

MENU DEGUSTACIÓN (2 PERSONAS)

Ensalada caprese con rúcula, pesto de albahaca, mozzarella fresca de búfala campana DOC y tomate

Carpaccio clásico de ternera con aceite de trufa

Queso provolone D.O. fundido al horno con orégano y crema de tomate san marzano

Lunettes de pasta fresca rellenos de ricotta con salsa de trufa negra

Risotto de arroz carnarolli con boletus edulis y virutas de foie graz

POSTRE
Tiramisú clasico

Precio: 20,00 euros por persona
No incluye bebida
*Opción de maridaje con 5 vinos italianos por persona (una copa por cada plato) por 30,00 euros por persona

NO ES NECESARIO RESERVAR

Plaza de los Irlandeses, 4
✆ 619 843 902
✉ laposadadelaparra@gmail.com

RESTAURANTE CERVECERÍA CRUZ BLANCA ALCALA

APERITIVO
Croqueta de codorniz en escabeche sobre crema fina de lentejas pardinas

ENTRANTE
La Merced de Dios: Migas, huevo, panceta y chorizo

PRIMER PLATO "PESCADO"
Taco de bacalao sobre parmentier de ajos y aceite de cebollino

SEGUNDO PLATO "CARNE"
Presa de ibérico envuelta en polvo de boletus con judías verdes y trigueros en jugo de jamón

POSTRE
Borracho, crema de vainilla, y sopa de almendras /
Café o Infusiones

BEBIDA
Tinto rioja, blanco rueda, refrescos, cerveza y agua

Jefe de cocina: David Jiménez Pérez
Jefe de Sala: Alberto Cano Valencia

PRECIO: 35,00 euros (IVA incluido)

C.C. Garena Plaza, Avda. Juan Carlos I, 13
✆ 91 830 55 33
✉ info@cruzblancaalcala.es
www.cruzblancaalcala.es

RESTAURANTE EL CORTE INGLES

(CENTRO COMERCIAL ALCALÁ DE HENARES)

APERITIVO
Queso de oveja en escabeche con tomate en dados al aroma de albahaca

ENTRANTE
Cazuela moxi gratinado con huevo de corral, migas de pan candeal y crujiente de cerdo ibérico

EL PESCADO
Suprema de bacalao confitado a baja temperatura con sopa de unto, espinacas y piñones de Pedrajas

LA CARNE
Cochinillo de lechal al horno con chartalera, mermelada de pimientos de piquillo con crujiente de hongos

EL POSTRE
Mousse de chocolate blanco y avellanas con sofrito de frambuesas coronado con suplicaciones rellenas de crema de canela

BEBIDA
Blanco D.O. Madrid Grego, Moscatel Seca
Tinto D.O. Madrid Grego, Crianza, Tempranillo, Sirah, Garnacha. Agua, café

Jefe de cocina: Ramón Cuesta
Jefe de comedor: Javier Santé

PRECIO: 38,00 euros (IVA incluido)

Av. Juan Carlos I, s/n
Reservas: ✆ 91.887.28.01 ó mail:
secretariadireccion_alcaladehenares@elcorteingles.es

ENCÍN GOLF RESTAURANTE

MENÚ DEGUSTACIÓN

APERITIVO
Huevos de corral rotos con txistorra

ENTRANTE/PARA COMPARTIR
Salmorejo de mar /
Patatas violeta revolconas con torreznos de papada ibérica /
Penca de acelgas de temporada rellenas de jamón de pato y tartufata

SEGUNDO PLATO
Pulpo a la brasa con yuca frita y crema suave de kimchee /
Presa ibérica macerada en hierbas con ragout de setas

POSTRE
Arroz con leche de coco caramelizado con bizcocho de mango /
Selección de café arábica tueste natural e infusiones

BEBIDA
Aguas minerales, cervezas y refrescos
Vino blanco Hilo D.O. Rueda
Vino tinto Vivanco D.O. Rioja crianza

Jefe de cocina: Equipo de restauración El Encín Golf
Jefe de comedor: Equipo de restauración El Encín Golf

PRECIO: 35,00 euros (IVA incluido)

A-2, salida 32
✆ 91 830 70 69
✉ restauración@encingolf.com

RESTAURANTE GOYA

APERITIVO-BIENVENIDA
Vino o cava /
Cornete de foie con almendra y un toque de chocolate a la maldon

ENTRANTE
Texturas de trigueros con almeja desconchada con salsa de oriente

PRIMER PLATO
Meloso de arroz con láminas de bacalao confitado y aire de coco

SEGUNDO PLATO
Jarrete de cordero a baja temperatura glaseado con sus cebolletas y patatas sobre crema apio-nabo

POSTRE
Marmoleado de brownie con pipas y cheesecake con un toque de frambuesa

BEBIDA
Agua mineral, copa de bienvenida, aperitivo
vino blanco y vino tinto selección de la Bodega Goya

Jefe de cocina: Jesús Lozano
Jefe de comedor: Manuel Pérez

PRECIO: 35,00 euros (IVA incluido)

C/ Goya, 2
✆ 918 826 034
✉ info@restaurantegoya.com

RESTAURANTE HEMISFERIO LOFT

APERITIVO
Terrina de carnes con su bula papal y pan crujiente de aceite de oliva

ENTRANTE
Arroz de nuestra Ribera del Henares

PRIMER PLATO
Bacalao de la Dama "Dulcinea"

SEGUNDO PLATO
Aleta ibérica rellena de setas con salsa de trufas y vino recio

POSTRE
Natillas del Hidalgo con castañas y helado

Pan y bebida incluida
Tinto Rioja Crianza Blason de Esquide
Blanco Rueda Verdejo Ícaro
Café 100% natural
Agua, refrescos, cerveza y licores

Jefe cocina: José Antonio Ariza
Jefe de sala: Ignacio Morera

PRECIO: 38,00 euros (IVA incluido)

C/ Mayor, 4. Corral de la Compaña. Local 1
✆ 918 770 312 / 918 827 390
✉ restaurantehemisferioalcala@gmail.com
www.hemisferiorestaurante.es

KI-JOTE

APERITIVO
Copa de cava Oril Rosell

ENTRANTE
Tataki de pez mantequilla con paté de algas

PRIMER PLATO
Uramaki crujiente de atún y alegría coreana

SEGUNDO PLATO
Yakitoridon

POSTRE
Daifuku

BEBIDA
Copa de vino, caña de cerveza, refresco o agua

Jefe de cocina: Oskar Reguilòn
Jefe de comedor: Adriana Asciutto

PRECIO: 28,50 euros (IVA incluido)

Vía Complutense, 42. Trasera, local 30
✆ 652831015
✉ info@ki-jote.com
www.ki-jote.com

OLOR Y SABOR SELECCIÓN

APERITIVO
Salmorejo de tomate asado

PRIMER PLATO
Ensalada de muslito de codorniz con vinagreta de miel

SEGUNDO PLATO
Conejo asado a la mostaza antigua con tallarines y piñones

POSTRE
Tarta tatín de manzana

BEBIDA
Copa de vino tinto Ribera roble Selección o caña
Primus belga o refresco
Incluye café italiano illy y pan recién hecho.

Jefe de cocina: Jonathan Goimbault
Jefe de comedor: Equipo Olor y Sabor

PRECIO: 32,00 euros (IVA incluido)

C/ Santa Úrsula, 9. Local 1
✆ 918 887 542
✉ info@olorysabor.com
www.olorysabor.com

HOSTAL RESTAURANTE MIGUEL DE CERVANTES

MENÚ ESPECIAL CERVANTINO
Aceituna con nuestro aliño
&
Tosta de sardina anchoada, manchego y puré de manzana

Gachas de boletus

Bacalao sobre crema de escalibada y vinagreta frutos secos

Solomillo de ibérico glaseado, frutos rojos y parmentier de ajo y romero

Cucurucho de queso y membrillo

Bodega del hostal
D.O. Rueda Castillo de Aza'15
D.O. Ribera del Duero, Biberius Magnum'15
Agua mineral y café 100% arábiga

Jefe de cocina: Javier Mesa
Jefe de comedor: Juan Luis Inés

Precio: 38,00 euros (IVA incluido)

C/ Imagen, 12
✆ 91 883 12 77
✉ hotel@hcervantes.es
www.hcervantes.es

RESTAURANTE NINO

APERITIVO
Copa de champán selección del chef

ENTRANTES
Degustación de nuestras mejores raciones
Champiñones plancha
Gambas de Huelva
Pulpo braseado a 250 grados en carbón de encina y aceite pimentón
Fabes con almejas

SEGUNDO PLATO /PRINCIPAL
Cordero asado en horno tradicional con su patata panadera

POSTRE
Postre típico alcalaíno: tejas, costrada y rosquilla alcalaína

BEBIDA
Vino selección del chef
Agua mineral
Café Neespreeso y chupito de licor

Jefe de cocina: Antonia Fraile Roldán
Jefe de comedor: Enrique Romero Sáez

PRECIO: 38,00 euros (IVA incluido)

C/ Mayor, 70 y C/ Nueva 3
✆ 918 883 000 / 647 479 776
✉ enrique.rs@hotmail.com

PARADOR DE ALCALÁ DE HENARES

RESTAURANTE: HOSTERÍA DEL ESTUDIANTE

ASÍ SE INICIA EL YANTAR, ZARANDAJAS
Degustación de:
Una olla de algo más vaca que carnero, salpicón las más noches / duelos y quebrantos / gachas en croquetón y tasajo de paté de palomino sobre migas ruleras

EL PLATO CON TRADICIÓN
El tiznao (Taco de bacalao, aceite de oliva, cebollas, ajos, pimientos rojos secos y pimentón)

INTERPRETACIÓN DEL GUISO DE LAS BODAS DE CAMACHO
Guiso de gallina, muslito de perdiz y albóndiga de carnero y vaca todo en guiso de pepitoria con sus rimeros de panecillos

DE ESTE MODO CONCLUYE
Lo más dulce… Manjar blanco y fritos de sartén
Café e infusiones

BODEGA
Agua mineral
Blanco Godello Armas de Guerra D.O. Bierzo
o tinto Raíz roble D.O. Ribera del Duero
Copa de cava con el postre

Jefe de cocina: Borja Letamendía
Jefe de comedor: Jorge Montenegro

Precio Menú y Bebidas:
40,00 euros (IVA incluido)

IMPUESTOS Y SERVICIO DE PAN INCLUIDO

Parador de Alcalá de Henares
C/ Colegios, 8
✆ 91 888 03 30
✉ alcala@parador.es

PLADEMUNT. EL RESTAURANTE IMAGINARIO

APERITIVO
Aguacate a la mexicana

PRIMER PLATO A ELEGIR
Cangrejo de caparazón blando panko, wakame y salsa lacada /
Arroz cremoso con trigueros y queso Flor de Esgueva

SEGUNDO PLATO A ELEGIR
Tataki de lomo madurado de vaca gallega /
Bombones de bacalao a la miel y mostaza

POSTRE A ELEGIR
Carrot cake
Brownie de chocolate con amorós

BEBIDA
Agua mineral Bezoya
Selección de bodega opcional

Jefe de cocina: Iván Plademunt Bartra

PRECIO: 32,00 euros (iva incluido)

C/ Francisco Díaz, 1
✆ 918 776 337
✉ info@plademunt.com

LOS MENÚS SE SERVIRÁN DURANTE LA DURACIÓN DE LAS JORNADAS PREVIA RESERVA