



JORNADAS DE LA COCINA CREATIVA

Menús disponibles bajo reserva





1953

Restaurante Nino

Calle Mayor, 70 - 28801 ALCALA DE HENARES (Madrid)

RESTAURANTE NINO

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

Tel. 91 888 30 00 

www.restaurantenino.es 

Copa de cava de bienvenida

Vieras a la plancha con su coral, cebollita encurtida y
'Champiñones Nino'

Alcachofas a la plancha con 'Champiñones Nino' y jamón de bellota
Sánchez Romero

Tacos de merluza del Cantábrico con crema de champiñones
y aove con ajitos

Chuletón de ternera a la brasa de carbón con hierbas

Postre típico alcalaíno de Costrada

Café y licores.

Bebida: Alidis crianza seleccionado por el Chef.

40€ IVA incluido



MARTILOTA RESTAURANTE

Plaza de la Paloma, 28801 

Tel. 917 65 39 82 

www.martilotarestante.com 

Primero

Mini gofre de foie con cremoso de maracuyá y Pedro Ximénez

Segundo

Alcachofa en flor confitada ahumada al carbón de cecina.

Tercero

Taco de salmón noruego marinado y asado con berenjena china y
mayonesa de miso

Cuarto

'Roast pork' de presa ibérica con guiso de trompetas de la muerte al
ajo negro

Postre

Libuma 'cheesecake'

Tarta cremosa de queso de oveja

Bebida Incluida

45€ IVA incluido



KI-JOTE

Vía Complutense, 42 - posterior; 28805
Tel. 652 83 10 15
www.ki-jote.com

Entrantes

Chawanmushi. Tartar de salmón con helado negro y chip de salmón.
Usuzukuri de gilda

Sushi

Nigiri de pez mantequilla con paté de trufa blanca
Nigiri de atún flameado con grasa de wagyu
Nigiri de huevo de codorniz con paté de trufa blanca
Nigiri de hamburguesa de wagyu
Uramaki de atún
Hosomaki de aguacate y tartar de atún y huevo
Futomaki soft shell crab

Segundo

Carrillera con salsa teriyaki

Postre

Cagajones fritos al té verde matcha. 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

Menú degustación

Patas de pulpo parrilla sobre cama de cítricos y alioli km.66.
Ensalada tibia de escarola con mermelada de hongos y huevo poché
Bacalao al vapor sobre pisto km.66 y salsa de aceitunas negras
Pato laqueado con puré de nabo
Tarta asada de kiwi y plátano

25€ IVA incluido



NUBIUM

C/ Mayor 40, 28801

Tel. 620 897 388

www.alcalagastronomica.es/pf/nubium/

Primeros

Crema de espárragos verdes, queso parmesano y crumble de cebolla

Arroz con foie, boletus y teja de jamón

Ensalada de cogollos, salmón ahumado y salsa yogur

Segundos

Medallón de ternera crujiente a baja temperatura sobre crema de ajo
y patata de cristal

Mar y Tierra de solomillo ibérico y gambón con picada de chocolate

Chipirones plancha y patata enmascarada

Postre

Esfera de chocolate con mousse de mango y yogur

Incluye una bebida, pan, postre o café

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

Aperitivo de la casa

Gachas de bacalao

Empezamos con

Helado cremoso de brandada de Bacalao Skrei Noruego con pimien-
tos asados y aceite de oliva aromatizado de trufa negra

Seguimos con

Tataki del chef de Bacalao Skrei Noruego

Continuamos con

Cochas de Bacalao Skrei Noruego con ajada de piquillos

Terminamos con

Tajada de Bacalao Skrei Noruego a la brasa,
aromatizado con humo de haya

*Postres de la Casa. Botella de Vino Verde 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

Entrantes

Empanadilla de pato salvaje con salsa de Pekín

Humus de berenjena negra o 'Baba Gandhi'

Copa de cava Vilarnau Brut Nature

Segundo a elegir

Bacalao al horno con costra de mostaza y finas hierbas

Copa de vino Albariño 'Sacromonte'

O

Pierna de cordero rellena de foie y dátiles

Copa de vino tinto Ribera Crianza de nuestra bodega

Postre

Tarta de menta y chocolate

Con copita de vino dulce de Málaga

40€ IVA incluido



TALANIS

Plaza de los irlandeses 4, 28801

Tel. 910 70 15 32 / 661279414

Primeros

Crema de calabaza con espuma de remolacha y lascas de queso payoyo

Migas alcalaiñas con uvas y chocolate

Espaguetis Nero con carabineros, rape adobado y alioli cremoso

Ensaladilla de pulpo con aderezo de mojo rojo

Segundos

Solomillo ibérico a baja temperatura con salsa de almendras y reducción de oporto

Rabo al estilo cordobés

Presas ibéricas sobre cama de parmentier ahumada

Bacalao confitado, parmentier de boniato, cristal de patata, gel de pimientos rojos asado al carbón y gelatina de membrillo

Postre

Tarta de queso con chocolate fundido y mango

25€ IVA incluido



RESTAURANTE SACROMONTE II

Calle Cuenca 3, 28804

Tel. 913 78 70 56

Aperitivo de bienvenida

Semiesfera de foie con chocolate, almendras y confitura de naranja

Primero

Alcachofas rellenas de rabo de toro en vino tinto y trufa negra

Segundo a elegir

Carrillada Ibérica confitada con cama de patatas revolconas
Merluza al horno con salsa fina de berberechos al azafrán
y patata trufada

Postre

Milhoja rellena de nata con picadillo de kiwi y chocolate

35€ IVA incluido



LA TERRAZA DEL MERCADO

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

Tel. 91 882 09 87

www.laterrazadelmercado.com

Entrantes (a compartir)

Nuestras croquetas caseras
Alcachofas en texturas con foie y cecina.

Primer plato

Cocochas de bacalao al pilpil.

Segundo plato

Bacalao en cazuela.

Tercer plato

Magret de pato y naranja en texturas.

Postre

Nuestra versión de una costrada alcalaiña.

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

40€ IVA incluido

Entretenimientos madrileños servidos en dos tiempos

Bocados fríos: Jamón ibérico en tosta de pan de aceite, corte de ensalada rusa, banderilla de taberna y quesos de campo real en texturas.

Bocados calientes: Patata brava, pavía de bacalao, crujiente de callos a la madrileña y croqueta de cocido

Segundo a elegir entre:

Taco de bacalao confitado sobre pilpil de sus callos y mejillones
o

Lingote de rabo de toro deshuesado con tomatillos semipicante

Costrada de Alcalá

Acompañada de helado de dulce de leche

Café e infusiones acompañado de rocas de chocolate

*Menú armonizado con
Alidís Tinto Roble D.O. Ribera del Duero.*

43€ IVA incluido

Todo para compartir

Humus de garbanzos ahumados y sardina escabechada

Croqueta de tomates secos, feta y albahaca

Bomba de mejillones

Socarrat de calçots con alioli de ajos fritos y romesco

Lomo de vaca 100 días

Torrija de brioche y crema catalana

*Pan artesano y agua responsable incluida
Bebidas no incluidas
Café o infusión no incluido
Maridaje 25 €*

57€ IVA incluido



LA CÚPULA

C/ Santiago, 18, 28801

Tel. 91 880 73 91

www.lacupularestaurante.com

Comenzaremos este menú con unas sugerentes entradas:

Flor de calabacín en tempura rellena de queso

Asadillo de verduras a la leña

Lomo de sardina ahumada con alioli de piquillo

Mini canelón de rabo de toro al oloroso

A continuación podrán elegir entre:

Suprema de dorada con setas enoki y salsa de romesco o

Lomo de retinto con sal gorda y verduras braseadas

Finalizaremos con un delicioso Postre:

Postre del Convento:

Strudel de manzana y pasas con dulce de leche y crema fresca

*Finca de la Estacada Tinto
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

Carpaccio de camarón gallego, perlas de lima Kaffir y su pimentón

Crema de coliflor, 'croutons' de pan artesano y queso Morbier

Raviolis de codorniz, pera Sauternes y foie

Segundos platos a elegir

Lomo de lenguado a la 'meunière'

Costillar de vaca asado durante 36 horas, parmentier y espinaca fresca

Postre

Semiesfera de chocolate y corazón de yuzu.

Selección de vinos blancos y tintos a elegir

40€ IVA incluido



NOK RESTAURANTE

Calle Cerrajeros 16, 28801

Tel. 917 21 71 65

www.nokrestaurant.es

Entrantes

Parmentier con huevo poché y foie salteado

Primeros al centro

Croquetas de jamón ibérico 100%

Bao de chilli crab

Principales a elegir

Arroz del señoret

Arroz de secreto y foie

Postre

Torrija de horchata con natillas y helado de chufa.

Pan y tomate natural

Bebida aparte

35€ 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

Fabes con pato

Poké de atún rojo marinado en salsa

Asiática de naranja sanguina

Zamburiñas al grill con ajitos crujientes

Chipirones rellenos de patata agria y tres salsas

Corvina al carbón con verduras asadas y alioli

Medallón de solomillo de vaca madurado a la Perigord

Paulova Loft

(Galleta de merengue rellena de
crema, nata, helado de vainilla y frutos rojos)

*Vino Tinto D.O. Ribera Peñalosa, Blanco Casa del Valle Frizzante, agua,
cerveza, refrescos, etc. Café 100% Arábica natural y Licores gallegos.*

40€ IVA incluido

CASINO

fran rodríguez de alfonso sanz

CASINO

Plaza de Cervantes 9. 28801

Tel. 91 265 69 29

www.casinoalcala.es



Aperitivo

Croqueta de jamón ibérico

Torrezno suflé

Primeros

Migas del pastor con uvas y papada ibérica

Setas empanadas con alioli trufado

Segundos

Merluza de pincho con salsa de hinojo y almejas de carril

y

Puntas de solomillo con foie y salsa Perigord

Postre

Costrada

Rosquillas de Alcalá

32€ IVA incluido

ASADOR PARRILLA LA ERMITA

Av. Virgen del Val, 69; 28804

Tel. 918 77 97 59



Entrante de bienvenida

Nueces de paté casero, compota de manzana y coulis de frutos rojos

Degustación de primeros

Torrezno de Soria sobre patata revolcona

Croquetas caseras de jamón y puchero

Asadillo de pimientos a la leña con ventresca de atún en conserva

Principal a elegir

Pierna de lechal asada a la leña

Lomo de ternera nacional a las brasas

Salmón marinado en soja con encurtidos

Postre de la casa y café

Asado con reserva

No incluye bebidas

30€ IVA incluido

MESA 12
DUPU MC

RESTAURANTE MESA 12

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

Menú degustación

Ensalada de langostinos, emulsión de naranja y mayonesa de almendras

Nuestras croquetas de jamón ibérico

Risotto de rabo de toro y setillas

Pavías de bacalao y asadillo de pimientos

Capón relleno de foie en su pepitoria

Postre

Coulant de chocolate, frambuesas y helado de vainilla

Opción Maridaje (+15€/persona)

Incluye servicio de agua y pan. Bebidas no incluidas

Menú a mesa completa bajo reserva.

29,50€ IVA incluido

GUXTOS
Cocina de mercado y cervezas especiales

GUXTOS

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

Primero

Ensalada de jamón de pato con naranjas y nueces.

Segundo

Solomillo de ternera al foie con reducción de Pedro Ximénez.

Postre casero

El menú incluye postre, pan y una bebida.

(Copa de vino tinto/blanco, copa de cerveza de grifo, refresco o agua)

25€ IVA incluido

La Casa
Vieja

LA CASA VIEJA

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

Entretenimientos para empezar

Chupito de crema de bogavante
Tosta de foie de pato al Pedro Ximénez
Verduritas en fritada con huevo de codorniz

De primero

Arroz caldoso de sepia con su tinta

Como principal

Cochinillo lechón confitado a baja temperatura

De dulce

Hogaza en torrija con leche merengada

*Café y licoroso. Blanco de bodegas Mórata
Tinto 47 PQR DO Ribera de Duero*

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

Chips de berenjena con miel.

La entrada

Migas con ibéricos, uvas y huevo frito.

Seguimos con...

Bacalao al ajoarriero.

Terminamos

Asado de cordero lechal deshuesado en su propio jugo.

Nuestro Postre

Costrada alcalañina.

- Copa Vino blanco D.O. Ribera
- Copa Vino Tinto D.O. Rueda

40€ IVA incluido