

ALCALÁ DE HENARES  
DEL 14 AL 20 DE OCTUBRE  
2024

XXVIII  
**JORNADAS  
GASTRONÓMICAS**  
*Cervantinas*



Menús disponibles bajo reserva



**Primero**

Migas manchegas con crujiente de panceta y chistorra.

**Segundo**

Carrillera de ternera al vino tinto y patata panadera.

**Postre**

Quesitos con almendras garrapiñadas.

*Una bebida incluida (refresco, cerveza o vino La Planta)*

**35€ IVA incluido**

**LA HONESTA. CASA DE COMIDAS 24**



Calle Carabaña, 9, 28806

Tel. 919 294 582

restaurantelahonesta.com

**Aperitivo del hidalgo:** Encurtidos y legumbre.

**1<sup>er</sup> pase:** Calabazas para Sancho (Calabaza rustida, tierna y dorada con parmesano en crema y vinagreta de avellanas).

**2<sup>o</sup> Pase:** El fino puerro de Don Alonso (Asado a baja temperatura, brandada, ahumado, huevas y ali-oli tostado).

**3<sup>er</sup> Pase:** Gallina en guiso de pepitoria (Ligeras y suaves albóndigas de gallina con huevo poche y tostones de pan de pueblo).

**4<sup>o</sup> Pase:** Tako de bacalao XL con bien de ajo de las Pedroñeras (Gratinado al ali-oli de ajo negro).

**5<sup>o</sup> Pase:** La olla de ternera (Timbal de carrilleras de vacuno y verduras al tinto recio).

**Postre:** Dulce Dulcinea (Tarta de queso al bol con unos cereales).

*Café y chupito de PX.*

*Bebidas: agua, cerveza, vinos y refrescos.*

*Dos consumiciones por pax en mesa.*

**45€ 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

Sopa de ajo con pan de hogaza.

### A compartir

Croquetas melosas de duelos y quebrantos empanadas con panko.

Gachas como las de Sancho panza con sus torreznos.

Morteruelo con tostas de pan de ajo.

### Pescado

Bacalao al ajo arriero.

### Carne

Pularda rellena de higos y foie en salsa pepitoria sobre patatas confitadas al horno.

### Postre

Costrada alcalaiña con helado de caramelos de violeta.

Café y pan. Bodega: Vino tinto DO Ribera de Duero. Vino blanco DO Rueda

Cerveza. Refresco. Agua mineral. Café o infusión.

**52€ IVA incluido**

Solo servicio de comidas sábado y domingo. Previa reserva.

RESTAURANTE



El Corte Inglés

## RESTAURANTE EL CORTE INGLÉS

Av. Juan Carlos I, s/n; 28806

Tel. 91 887 28 01

### Aperitivo de bienvenida

#### Entrada principal...

Ensaladilla rusa con berenjenas de Almagro en escabeche.

#### Seguimos con...

Migas alcarreñas con huevo frito.

#### ...Terminamos

Cochinillo frito con ajos y laurel acompañados con patatas revolconas.

#### Nuestro Postre

Pestiños de miel con cama de arroz con leche.




Incluye pan y bebida (copa de vino de la casa o copa de cerveza o refresco y agua mineral de 50 cl).

Precio por persona.

**45€ IVA incluido**

# RESTAURANTE MESA 12

MESA 12  
RESTAURANTE

C/Imagen, 12; 28801   
Tel. 91 883 12 77 / 650 386 734   
mesa12restaurante.es 

## Aperitivo

Crema de temporada.

## Entrantes

Queso manchego con chutney de aceitunas.

Raviolis de carne sobre crema de guisantes.

## Principal

Brocheta de trucha y panceta ibérica con salsa de naranja y berza salteada.

## Postre

Cappellettis fritos de manzana sobre crema de vainilla.

*Incluye servicio de pan y agua. Bebida no incluida  
Menú mesa completa mín. Para 2 personas. Disponible bajo reserva*

**39,50€ IVA incluido**



# CAIKO

Paseo de los curas, 3; 28801   
Tel. 644 62 39 65   
www.caiko.es 

## Entrante

Manjar blanco con barquillos.

## Primero

Gachas manchegas.

## Segundo

Pavias de merluza con mayo de pesto verde.

## Postre

Migas con chocolate.

*No Incluye bebida.*

**30€ IVA incluido**

**KI-JOTE**

Calle San Diego 3, Interior, 28801

Tel. 628 004 864

ki-jote.com

- Ensalada con rollo de atún kimutxi, pimiento del piquillo y piparra
- Edamame • Huevo morado con langostino frito y mahonesa de mostaza
  - Tartar de atún sobre oblea crujiente de arroz • Gyoza de pollo
  - Caracol en tempura con salsa 'sweet chilli' • Japobravas
  - Nigiri de atún flameado con grasa de wagyu
- Nigiri de huevo de codorniz con paté de trufa blanca • Uramaki de pez mantequilla con shiitake confitado y paté de trufa blanco
  - Bao de pato terikai.
- Torrija al sake con helado de turrón
- Chupito de Choya

*Bebida no incluida***45€ IVA incluido****RESTAURANTE ANTOLÓGICO****ANTOLÓGICO**

C/ Victoria, 2. 28801

Tel. 918 777 226

www.antologico.com

**Primero**

Ensalada fresca de lechuga, cebolleta y manzana.

**Segundo**

Cachopo de ternera, selección de quesos manchegos y empanado de pan de pueblo y patatas fritas caseras.

**Postre**

Tarta de queso manchego.

*1 bebida incluida.***40€ IVA incluido**



**NUBIUM**

C/ Mayor 40, 28801

Tel. 670 336 970

restaurantenubium.makro.rest

**Entrante**

Migas con huevo y uvas.

**Primero**

Revuelto de torreznos y chorizo.

**Segundo**

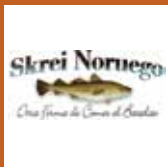
Jarrete de cordero confitado y glaseado sobre crema de patatas.

**Postre**

Costrada de Alcalá.

*No incluye bebida*

**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**

Croquetas cremosas de bacalao y queso manchego.

**Seguimos con**

Flor de alcachofa confitada rellena de atascaburras.

**Continuamos con**

Bombones de bacalao sobre cremoso de asadillo manchego y ali-oli de ajo negro.

**Terminamos con**

Tiznao manchego con bacalao y pil-pil de boletus Edulis.

**Postres de la Casa**

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

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

**37,50€ IVA incluido**

## Aperitivo

Sopa cremosa de pimentón con oreja frita.

## Plato individual

Migas crujientes con patatera y yema de huevo escabechada.

## Segundo a elegir

Pechuga de pato marcado a la brasa con cebolletas frescas caramelizadas.

Bacalao confitado atascaburras con velo de ibérico.

## Postre

Torrija caramelizada con helado de nata y PX.

*Una consumición (refresco, caña o copa de vino), agua y pan.*

**37€ IVA incluido**

XXVIII  
**JORNADAS  
GASTRONÓMICAS**

*Cervantinas*



# RESTAURANTE JCR SACROMONTE

Calle Luis de Madrona 5-7, 28805 📍

Tel. 918 817 576 📞

www.restaurantejcrsacromonte.es 🌐

## Entrada

Timbal de patatas revolconas con bacalao.

## Primer plato

Alubias de Ibeas con su compango.

## Segundo plato

Gigote de pierna de cordero rellena al vino tinto.

## Postre

Manjar blanco.

*Una bebida incluida. Menú bajo reserva.*

**35€ IVA incluido**



# TALANIS

Plaza de los irlandeses 4, 28801 📍

Tel. 910 70 15 32 / 661279414 📞

talanis.eatbu.com 🌐

## Entrante

Pan de hogaza, ajo, tomate.

## Primer plato

Sopa castellana.

## Segundo plato

Conejo guisado ciruelas y pasas.

## Postre

Tejas con miel de la Alcarria.

*Incluye una bebida.*


**30€ IVA incluido**



santissimo

GASTRO & DRINKS

SANTISSIMO. GASTRO & DRINKS

C/ Azucena, 2, 28801   
Tel. 91 684 39 66 

### Primero

Tomate y lechuga viva de la huerta de mi abuelo con vinagreta.

### Segundo

Pizza de queso manchego, torrezno y trufa.

### Postre

Rollito de Nutella con pistachos y frutos rojos.

*Incluye una bebida (Refresco, cerveza o copa de vino)*

**38€ IVA incluido**



## MAGISTRAL GASTROTABERNA

Plaza de los Santos Niños 8. 28806 

Tel. 910 052 265 

[magistralgastrotaberna.eatbu.com](http://magistralgastrotaberna.eatbu.com) 

### **BANQUETE CERVANTINO: Queso manchego (Don Quijote, capítulo II)**

Buñuelos de queso manchego con confitura de membrillo.

#### **Bacalao (Rinconete y Cortadillo)**

Croqueta semilíquida de bacalao ajoarriero con su pil-pil.

#### **Duelos y Quebrantos (Don Quijote, capítulo I)**

Revuelto de papada ibérica con reducción de jugo de carne.

#### **La olla "podrida" de Sancho (Don Quijote, capítulo XLVII parte II)**

Verdinas con pato confitado.

#### **Perdiz (La Galatea, Libro III)**

Tartar de perdiz escabechada y puré de manzana verde.

#### **Las albóndigas (La ilustre fregona, capítulo II)**

Albóndigas de cordero lechal, su demiglace y risotto de queso manchego.

#### **Torrija de leche (Herencia culinaria del Siglo de oro)**

Pan empapado en 3 leches aromatizadas, frito y cubierto de azúcar y canela.

*Bebida no incluida. Menú bajo reserva a mesa completa.*

**35€ IVA incluido**

**Aperitivo de bienvenida**

Ajo blanco manchego con sardina en escabeche.

**Plato individual**

Pisto a los rescoldos de brasas con huevos rotos.

**Plato principal a elegir**

Bacalao a la brasa con su pilpil y puré de tomate confitado  
ó

Brocheta de cordero lechal al Sarmiento con patatas dado y padrones.

**Postre**

Torrija a la sartén con crema a la vainilla.

*1 consumición (refresco, copa de vino o caña de cerveza) Agua y pan.*

**45€ IVA incluido**

**FINO BAR RESTAURANTE**

C/ Carmen Calzado, 15. 28801 

Tel. 918 328 564 

www.fino.bar.es 

**FINO**

BAR-RESTAURANTE

**Entrantes**

Dúo de croquetas.

Huevos rotos con panceta ibérica.

**Primer plato**

Corvina al horno con su ajada y verduras.

**Segundo plato**

Carrillera de cerdo y cremoso de yuca con rábano encurtido.

**Postre**

Torrija de panettone.

**40€ IVA incluido**



# RESTAURANTE SACROMONTE II

Calle Cuenca 3, 28804   
Tel. 913 87 70 56 

## Entrante a compartir

Croquetas de conejo al ajillo con boletus.  
Ensaladilla rusa de gamba roja y atún.

## Primer plato a elegir

- Flores de alcachofas sobre puré trufado de picadillo de cecina y velo ibérico.
- Ensalada de canónigos con queso de cabra, nueces y granada con reducción de vino tinto.

## Segundo a elegir

- Lingote de cordero con salsa de ajo 2.0 con patatas rústicas.
- Bacalao gratinado con ali-oli de miel y caviar.

## Postre

Croquetas de chocolate negro y naranja con salsa fina de turrón y crujiente de fresa.

**38€ IVA incluido**



## LA TERRAZA DEL MERCADO

C/ Cerrajeros s/n, 2ª plta Mercado M.; 28801   
Tel. 91 882 09 87   
[www.laterrazadelmercado.com](http://www.laterrazadelmercado.com) 

## Entrada

Templada de bacalao sobre pisto de tomate y pimientos asados, mahonesa de su pil-pil y tapenade de aceituna negra con anchoas.

## Primer plato

Buñuelos 'Cervantinos' de gambas al ajillo sobre Vermicelli suflado y sus aliolis en polvo de cecina de vaca y ajo confitado.

## Plato principal

Solomillo de berraco relleno de boletus, trufa y foie, al crujiente de panko y napado con salsa de tres pimientos.

## Postre

Hojaldre relleno de crema pastelera con baño de yema confitada y azúcar glass.

Vinos: Blanco Terranova D.O.Rueda · Tinto Añares Reserva D.O. Rioja

**45€ IVA incluido**



# RESTAURANTE SANTO TOMÁS PARADOR ALCALÁ

C/ Colegios, 8; 28801   
Tel. 91 888 03 30

## Zarandajas

-Salpicón de las más noches. -Alboronia con perdiz en escabeche suave.  
Albondiguillas de gallo de corral en guiso de pepitoria. -Pavías de  
bacalao sobre asadillo manchego.

## El inicio

Trucha rellena con berza y tocino ibérico en escabeche ligero.

## Continuamos con

Lingote de cochinillo deshuesado, reducción de su jugo y compota de  
berenjena especiada.

## Prepostre

Quesos de oveja de Campo Real, membrillo, uvas y pan.

## Frutas o fritos de sartén

Frutas de sartén sobre manjar blanco y helado de dulce de leche (flor  
manchega, pestiño y leche frita).

*Café o infusiones acompañados de pestiños. Bebidas no incluidas  
Menú atendido a mesa completa bajo reserva*

**49€ IVA incluido**



# PLADEMUNT, EL RESTAURANTE IMAGINARIO

C/ Francisco Díaz, 1; 28801   
Tel. 918 776 337   
[www.plademunt.com](http://www.plademunt.com)

## Al centro de la mesa

Migas de Alcalá.  
Duelos y quebrantos.  
Capirotada.

## Principal a elegir

Bacalao 'del Vizcaíno'.  
Tajine de albóndigas de cordero lechal.

## Postre

Bizcochos borrachos de yema.

*Una bebida de bienvenida.  
Agua responsable.  
Pan artesano.*

**35€ IVA incluido**



LA CÚPULA

C/ Santiago, 18, 28801

Tel. 91 880 73 91

www.lacupularestaurante.com

**Comenzaremos este menú 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.*

*Mínimo 2 comensales.*

**45€ IVA incluido**



**RESTAURANTE LA CÁTEDRA  
HOTEL EL BEDEL**

Plaza de San Diego, 8; 28801

Tel. 918 805 558

www.restaurantelacatedra.es

**Aperitivo**

Crema fría de tomate de temporada.

**Entrante**

Alcachofa sobre pisto braseado y velo de papada ibérica.

**Pescado**

Lomo de bacalao al pil-pil.

**Carne**

Canelón de rabo de toro guisado y pure de chirivías.

**Postre**

Nuestra costrada de Alcalá.

*Selección de vinos por nuestra sumiller.*

*Agua, pan y café incluido.*

*Disponibile durante toda la jornada cervantina bajo reserva previa  
Servido a mesa completa*

**48€ IVA incluido**



## RESTAURANTE NINO

C/ Mayor, 70 Y C/ Nueva, 3; 28801 📍

Tel. 91 888 30 00 📞

www.barnino.es 🌐

### Entrantes a compartit

Champiñón Nino.

Burrata con aguacate y polvo de jamón.

Zamburiñas a la brasa.

### De segundo individual

Callos de ternera con bacalao y puerro frito

ó

Chuletón de ternera de Ávila al Joser.

### Postre

Sorbete de limón y costrada a mi manera.

*Café y licores*

*Vino selección del chef y agua*

*El menú se sirve bajo reserva*

**45€ IVA incluido**



## RESTAURANTE EXIMIO

C. Victoria, 2. 28802 📍

Tel. 915 13 89 80 📞

www.restauranteeximio.com 🌐

### Menú degustación con productos frescos de temporada

4 aperitivos.

1 entrante.

1 pescado.

1 carne.

1 prepostre.

1 postre.

*Bebidas no incluidas.*

**42,50€ IVA incluido**

MARTILOTA

## MARTILOTA RESTAURANTE

Plaza de la Paloma, 28801

Tel. 917 65 39 82

www.martilotarestaurante.com

### Entrantes

Quenelle de ensaladilla rusa.

Torrezno frito con patata revolcona ligeramente picante.

Croqueta de seta.

### Segundos a elegir

Merluza a baja temperatura con raviolis de Txangurro  
y camarón rojo con salsa americana

ó

Solomillo ibérico Wellington relleno de Duxelle de champiñón y panceta  
ibérica Joselito, acompañado de parmentier de boniato asado y  
demi-glace de cerdo ibérico.

### Postre

Tarta cremosa de queso, chocolate y avellana.

*No incluye bebida*

**40€ IVA incluido**

## ASADOR PARRILLA LA ERMITA

Av. Virgen del Val, 69; 28804

Tel. 918 77 97 59

asadorparrillalaermita.eatbu.com



### Entrante de bienvenida

Berenjena encurtida de Almagro.

### Seguimos

Migas del pastor.

### Del río

Trucha en escabeche.

### Guisote

Puchero de morro ibérico y garbanzos.

### De postre

Milhoja de crema, nata y almendra tostada.

*Incluye Vinos D.O. MADRID M8 y aguas.*

**32,50€ IVA incluido**

ALCALÁ DE HENARES  
DEL 14 AL 20 DE OCTUBRE  
2024

XXVIII  
**JORNADAS  
GASTRONÓMICAS**  
*Cervantinas*



Menús disponibles bajo reserva

