



**JORNADAS DE LA  
COCINA CREATIVA**  
EN NUESTROS  
RESTAURANTES ASOCIADOS

Menús disponibles bajo reserva



## EL ENCÍN GOLF

Autovía A-2, km 35 600, salida 32, 28805 📍  
Tel. 91 830 70 69 📞  
www.saboresmasquegolf.com 🌐

### Aperitivo

Anchoas del Cantábrico con mantequilla sobre hojaldre invertido.

### A compartir

Buñuelos de bacalao con Orly del cheff.  
Puerros confitados en AOVE con salsa romescu.

### Primero

Lomo de corvina con salsa de almendras sobre puntalete.

### Segundo

Solomillo de cerdo ibérico sobre crema de patata trufada  
y manzana Granny Smith

### Postre

Costrada versión Encín

*Vino blanco DO Rueda, Vino tinto DO Ribera, Cerveza, refrescos, agua mineral.  
Café o infusión. (Bebida incluida)*

**52€ IVA incluido**

*Servicio de comida previa reserva sábados y domingos.*



## SANTISSIMO

C/ Azucena, 2. 28801 📍  
Tel. 916 843 966 📞

### Entrante:

Ensalada de calabacín con burrata ahumada y picada de nueces  
y tomates cherrys confitados.

### Principal:

Panciotti relleno de langostinos y viera con salsa americana.

### Postre:

Flan casero de queso mascarpone y puntos de dulce de leche.

*Incluye una bebida. Menú mínimo para dos personas. Precio por persona*

**35€ IVA incluido**

# RESTAURANTE MESA 12

MESA 12

C/Imagen, 12; 28801

Tel. 91 883 12 77

www.hcervantes.es

## Aperitivo

Croquetas de jamón con aire de melón.

## Entrantes

Sardinas ahumadas sobre ajo blanco de coco, caviar de tomate, cherry semiseco, cebollita francesa osmotizada con balsámico.

Setas en tempura con espuma de mayonesa verde.

## Principal

Bacalao al horno ahumado con guiso de oreja y chips de patata. Presa ibérica sobre espuma de patata y yuca con cebollitas francesas en dos cocciones y salsa agridulce de carne.

## Postre

Cappelletti de manzana sobre compota, espuma de vainilla y helado de caramelo salado.

*Incluye servicio de pan y agua y una consumición*

*Menú mesa completa mín. Para 2 personas. Disponible bajo reserva*

**45€ IVA incluido**



CAIKO

Paseo de los curas, 3; 28801

Tel. 644 623 965

www.caiko.es

## Primer pase:

Croqueta líquida de carabineros con aire de pimentón de la Vera y perlas de trufa negra.

## Segundo pase:

Consomé con brisket ahumado y huevo duro marinado.

## Tercer pase:

Mini burger ahumada con carne madurada, queso canario y mojo rojo.

## Cuarto pase:

Gambas al ajillo con crema de bogavante y champiñón crujiente.

## Postre:

Tocino de cielo con cítricos anisados.

*1 bebida incluida. Menú degustación bajo reserva.*

**40€ IVA incluido**

**KI-JOTE**

Calle San Diego 3, Interior, 28801   
652 831 015   
www.ki-jote.es 

**Aperitivo:** Sopa miso cítrica

**Entrantes fríos:** Tartar de pez mantequilla con paté de trufa blanca y shiitake confitado. Tartar de atún ligeramente picante.

**Entrantes calientes:** Japobravas. Gyozas de pollo con vinagreta y katsuobushi. Caracol en tempura con salsa sweet chilli. Huevo morado con langostino frito, mahomostaza y perlas de tomate. Goma wakame. Edamame.

**Sushi:** Uramaki de salmón salvaje de Alaska ahumado cremoso, con salsa americana, mostaza dulce y lámina de pepino encurtido. Nigiri de atún flameado con grasa de wagyu.

**Final:** Bao de pato terillaki.

**Postre:** Torrija al Sake con helado de turrón.

*Menú a mesa completa. Maridado con 5 vinos 60€*

**45€ IVA incluido**

**RESTAURANTE ANTOLÓGICO**

C/ Victoria, 2. 28801   
Tel. 918 777 226 

**Primero**

Canelón de pato confitado, gratinado con salsa blanca trufada.

**Segundo**

Presa ibérica cocinada a baja temperatura con kimchi ahumado, pak choi y cremoso glaseado de zanahoria.

**Postre**

Brownie de chocolate con helado de cabra y dulce de leche.

*Incluye 1 bebida incluida. Disponible bajo reserva.  
Mínimo 2 personas, precio por persona.*

**40€ IVA incluido**



## LA HONESTA

Calle Carabaña, 9, 28806   
Tel. 919 294 582 / 652 832 213   
restaurantelahonesta.com 

### Aperitivo

Carpaccio de terrina de pulpo y papas en texturas.

### Primer pase

Buñuelo de conejo en escabeche ligero.

### Segundo pase

Berenjena china laminada rellena de raclette y miel de caña.

### Tercer pase

Wonton castizo de callos a la madrileña.

### Cuarto pase

Bacalao marmolado en pil pil de almendras y algas.

### Quinto pase

Estofado de carrillera ibérica, anguila ahumada y judiones.

### Postre

Dátil, caramelo y ron viejo. Café y chupito de PX

agua, cerveza, vinos, refrescos. (2 consumiciones por pax. Precio por persona).

**45€ IVA incluido**

En servicio de comidas (de 13:30 a 16h.) para mesa completa.



## 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 

### Degustación de bacalao

#### Empezamos con

Panna cotta salada de brandada de bacalao con trufa negra y su piel crujiente.

#### Seguimos con

Morrillo de bacalao en escabeche templado de plancton marino.

#### Continuamos con

Arroz marea negra con bacalao y alioli de cítricos.

#### Terminamos con

Bacalao a la brasa aromatizado con humo de haya.

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. Precio por persona

**37,50€ IVA incluido**

# RESTAURANTE JCR SACROMONTE

Calle Luis de Madrona 5-7, 28805

Tel. 918 817 576

www.restaurantejcrsacromonte.es

## Menú degustación

Paté de langostinos sin horno con crema de queso y lascas de pimentón dulce de la Vera.

Tartar de jamón ibérico de bellota con sopa de melón.

Carpaccio de pie de cerdo con hierbas aromáticas, bacalao y helado de almendras.

Falso cachopo de salmón noruego al horno relleno de espinacas, pulpo, parmesano y pimiento choricero.

Trifle de plátano, bizcocho bañado en almíbar de vino dulce y crema pastelera.

*Menú acompañado por vinos de nuestra bodega. Menú bajo reserva*

**40€ IVA incluido**



## AMBIGÚ

Calle Cervantes, 7. 28801

Tel. 910 138 432

www.ambigualcala.es

- Copa de cava de bienvenida.
- Degustación de tacos Ambigú (2 unidades).
  - Bravas estilo Ambigú
- Gyoza de picada de buey con caldo de pollo agripicante.
- Alcachofa confitada y marcada a la parrilla con una base de aceituna gordal y mandarina.
- Oreja de cerdo a la plancha con salsa brava fluida y mayo de ajo.

## Plato principal

Magret de pato a la parrilla con puré de zanahoria asada.

## Postre

Torrija caramelizada con helado de vainilla bourbon

*2 consumiciones. Copa de vino, agua, copa de cerveza y refresco*

**42€ IVA incluido**



## RESTAURANTE 1888

Plaza de Cervantes, 8 (28801)   
Tel. 910 888 700

Croqueta inspiración del chef.

Ensaladilla rusa de atún rojo y encurtidos.

Setas de temporada a la brasa con huevo campero y patatas dado.

Alcachofa a la brasa con escabeche de mango y láminas de papada ibérica.

### 2º plato a elegir:

- Merluza a la brasa con pil pil y verdura salteada al wok ó
- Carrilleras de cerdo ibérico, puré de patata ahumada y su jugo

### Postre

Torrija de pan brioche con helado de nata.

*2 consumiciones por persona:*

*Agua, refrescos, cerveza, vino blanco D.O. Rueda, vino tinto D.O. Madrid.*

**45€ IVA incluido**



## ABRASADOR CASA BENITO

Avenida de Madrid, 14. 28802   
Tel. 652 332 410

### Entrantes para compartir

Croquetas de rabo de añoja y de bacon ibérico (4uds, 2 de cada una)

Torreznos con vinagreta de limón y encurtidos

Tataki de ternera con praline y crujiente de pistacho al caramelo de soja

### Plato principal

Costilla de añoja laqueada

(cocinada durante largas horas a baja temperatura y acabada en brasa).

Canelón de carrillada ibérica.

### Postre

Tarta de queso casera hecha con mucho amor.

Brownie de pistacho con helado de vainilla y cobertura de chocolate blanco.

*2 copas de vino (Ribera de la casa), cerveza o refresco. Agua.*

*Menú para dos, precio por persona*

**44€ IVA incluido**

# RESTAURANTE SACROMONTE II



Calle Cuenca 3, 28804   
Tel. 913 78 70 56 

## Degustación

Lingote de pan brioche con mantequilla de ajo asado y eneldo con salmón ahumado y cebolla caramelizada.

## Entrante

Vieiras al vapor con salsa de ají amarillo infusionada al licor francés y perlas de albahaca.

## Segundo a elegir

Lomo de bacalao confitado con ali oli de membrillo y pistacho  
ó

Pluma ibérica al carbón con ralladura de paté de oca y uvas salteadas al Pedro Ximénez.

## Postre

Panacotta de Baileys con miel y nueces con hojas de menta.

*Agua, una consumición o maridaje por 8€ más.*

**40€ 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) 

## Entrantes

Tosta de asadillos de pimientos sobre crujiente de maíz, con tapenade de dos aceitunas.

Duelos y quebrantos a nuestra manera.

## Primer plato

Bacalao en tempura con un aguamiel a la Maldon.

## Segundo plato

Asado de pierna de lechal deshuesada a los aromas del bosque con guarnición de patatas horneadas.

## Postre

Nuestra costrada alcaláina.

*Blanco Terranova DO Rueda, Tinto Madrid Madrid Madrid DO Madrid*

**45€ IVA incluido**

# RESTAURANTE SANTO TOMÁS PARADOR ALCALÁ

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



## Para empezar: Entretenimientos

Empanadilla al vapor rellena de rabo de toro.

Caballa en escabeche de remolacha, sable de algas y huevas de salmón.

Zamburiña, compota de lima y alioli de pomelo.

## Lubina en papillote de carbón y aromas

cremoso de boletus y col morada.

## Costilla de venado en costra de pistacho

puré de castaña y cebollita glaseada

## Cremoso de vainilla, mouse de avellana al caramelo

y glaseado de chocolate.

*Cafés e infusiones acompañados de trufas artesanas elaboradas en el Parador. Bebidas no incluidas. Precio por persona*

**52€ IVA incluido**



# PLADEMUNT, EL RESTAURANTE IMAGINARIO

C/ Francisco Díaz, 1; 28801 

Tel. 918 776 337 

[www.plademunt.com](http://www.plademunt.com) 

## Menú degustación

Crema de berenjenas asadas al carbón y sardina curada.

Menestra de verduras aromatizada con limón encurtido.

Papillote de lubina, verduras encurtidas y anegat de plancton marino.

Codorniz rellena de setas y trufa.

Crema de naranja especiada.

*Agua responsable.  
Degustación de kombucha natural. Pan artesano.  
Precio por comensal.*

**36€ IVA incluido**



# LA CÚPULA

C/ Santiago, 18, 28801 📍

Tel. 91 880 73 91 📞

[www.lacupularestaurante.com](http://www.lacupularestaurante.com) 🌐

## Comenzaremos este menú con unas sugerentes entradas:

Ensalada de bonito casero escabechado.

Tirabeques con setas y soja.

Croqueta de jamón y crema de mojo picón.

## A continuación podrán elegir entre:

Medallones de solomillo ternera en salsa de hongos ó  
Suprema de corvina con verdura en tempura y romesco.

## Finalizaremos con un delicioso Postre:

Postre del convento:

Tarta horneada de queso y coulis de frutos rojos.

*Finca de la Estacada, tinto. Blanco, Palacio Bornos Rueda Verdejo.  
Agua mineral, refrescos, etc. Café*

**45€ IVA incluido**



## RESTAURANTE LA CATEDRAL HOTEL EL BEDEL

Plaza de San Diego, 8; 28801 📍

Tel. 918 805 558 📞

[www.restaurantelacatedral.es](http://www.restaurantelacatedral.es) 🌐

## Cocidito madrileño:

Con su sopa larga y reducida y wantón relleno con sus pasatiempos.

## Dúo de kokotxas:

Al pil pil y frita a la romana.

## Presas ibéricas asadas:

durante 16 horas y reducción de sus propios jugos.

## Postre

Tarta de limón a nuestra manera.

*2 consumiciones de bebidas por persona. Reserva a mesa completa  
Disponibile durante toda la semana bajo reserva previa de 24h.  
Precio por persona.*

**40€ IVA incluido**



# MAGISTRAL GASTROTABERNA

Plaza de los Santos Niños 8. 28806 📍  
Tel. 910 052 265 📞  
magistralgastrotaberna.eatbu.com 🌐

## Un viaje gastronómico a través de los sabores únicos de Magistral Gastrotaberna

Panipuri relleno.

Croquetas Magistrales.

Zamburiñas gratinadas con holandesa de kimchi.

Ssäm de panceta kakuni y sisho crujiente.

Fartons con steak tartar y yema curada.

Tiradito de Hamachi con pan chino al momento (compartir).

Pulpo crujiente a la japo-gallega (compartir).

### Postre

Tarta MAGISTRAL

*Precio por persona. Incluye una bebida y pan*

**52€ 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.*

**45€ IVA incluido**

MARTILOTA

## MARTILOTA RESTAURANTE

Plaza de la Paloma, 28801

Tel. 917 65 39 82

www.martilotarestaurante.com

### Entrantes

Quenel de ensaladilla rusa.

Torrenzo 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. 640 981 102

www.asadorparrillalaermita.eatbu.com



### Entrantes al centro para compartir

Milhoja de parrillada de verduras,  
queso de cabra gratinado y salsa romesco.

Pimientos del piquillo rellenos de morcilla de Tarancón.

Gambones a la plancha con ajada de limón

### Principal a elegir

Secreto de cerdo ibérico, crema de patata y pisto de setas o

Pavías de bacalao en tempura de cerveza.

### Postre

Milhoja costrada y café

*Bebida no incluida (Barra libre cerveza, vino y refresco + 10€)*

**32,50€ IVA incluido**

**Entrantes para compartir:**

Ensalada de burrata con pimiento asado y aliño de tomate seco.

Croquetas La Fábrica.

Pan bao de pollo con salsa hoisin y huevo de codorniz.

**Principal a elegir:**

Pulpo con cremoso de gachas.

Chuleta de lomo bajo a la plancha con patatas fritas.

**Postre**

Tarta de queso fluida.

*Incluye 2 bebidas.*

**45€ IVA incluido**



**JORNADAS DE LA  
COCINA CREATIVA**

Menús disponibles bajo reserva