



**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 agrídulce 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 

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

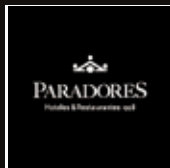
Nuestra costrada alcaláina.

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 

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 🌐

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 CÁTEDRA HOTEL EL BEDEL

Plaza de San Diego, 8; 28801 📍

Tel. 918 805 558 📞

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