

RESTAURANTE AL'ANDALUS
C/Infantado 3; 28807
Tel. 91 889 21 40
www.alandalusrestaurante.es

RESTAURANTE SACROMONTE
Calle Luis de Madrona 5-7, 28805
Tel. 918 817 576
www.restaurantejcrsacromonte.es

RESTAURANTE SACROMONTE II
Calle Cuenca 3, 28804
Tel. 913 78 70 56

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

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

KI-JOTE
Vía Complutense, 42 - posterior; 28805
Tel. 627 58 80 21
www.ki-jote.com

Entrante
Verduras en escalibada con láminas de sardina ahumada

Primer plato
Ragout de setas de temporada con huevo escalfado a baja temperatura y crujiente de jamón

Segundo plato
Turbante de lubina relleno de vieira y langostinos con jugo de mar y espaguetis negros de sepia

Postre
Pastel de manzana con helado de vainilla y flambeado de ron

*Rosado de Madrid Bodegas Jeromin,
Tinto Rioja López de Haro Selección Especial*

38€ IVA incluido

Entrante
Crema de patata con erizo de mar y su jugo

Primero
Gyoza roja de ternera y verduras con salsa wonton

Segundos a elegir
- Popieta de salmón rellena de marisco
- Medallones de presa ibérica con salsa escocesa con verduritas baby de guarnición

Postre
Torrija de brioche con helado de mantecado y copita de vino dulce de Málaga

Agua de Madrid. Vinos tintos, blancos o rosados de nuestra bodega.

35€ IVA incluido

Aperitivo-Entrante
Olivada con espuma de pimiento del piquillo con pan de cristal

Entrantes
Raviolis de calabacín relleno de txangurro y langostino con alioli ahumado

Primero
Rodaballo con navajas, camarón rojo al carbón con mojo verde

Segundo
Carrillada de ternera marinada con vino de Jerez con foie

Postre
Tulipas con crema de panna cotta y pulpa de lúcuma

35€ IVA incluido

Para empezar nuestros pintxos
Tosta de pera, jamón de bellota y roquefort
Ostra con crema y pimienta rosa
Atadillo de trigueros, salmón y holandesa

Primer Plato
Verdinas de Lourenzã con almejas

De plato principal
Osobuco con reducción de verduras, cerveza negra, choco al 70% y arroz

De dulce
Picatostes con crema pastelera y helado de leche merengada

*Mini irlandés
Armonizados con vinos de Cigales. Claretes bodegas.*

38,50€ IVA incluido

Entrante
Crema de calabaza y langostinos

Primeros
Ensalada de presa braseada, pasas y queso manchego
Alcachofas confitadas con foie y sal de jamón

Principal a elegir
Arroz de pollo de corral y coliflor (min. 2 pax)
Arroz de frutos del mar (min. 2 pax)
Bacalháu a brás
Entrecot de vaca a la parrilla

Postre
Tarta rota de fresón y yogur griego

42€ IVA incluido

Entrante
1.- Crema de marisco con langostino crujiente
2.- Croquetas de cecina de wagyu
3.- Nigiri de shiitake a la plancha
4.- Nigiri de pulpo con almogrote
5.- Guncan de tartar de langostinos
6.- Guncan de tartar de atún
7.- Futomaki de salmón y tamago con pavo, pepino y pimiento rojo caramelizado
8.- Uramaki multicolor de carne y kimtxi
9.- Magret de pato teriyaki
10.- Postre: Uramaki de platano infusionado en café con leche

*Maridaje
Solo Palomino, Blanco de crianza biológica sin encabezar
Maior de Mendoza, blanco albariño sobre lías.
Naranjas Azules, rosado piel de cebolla
Insaciable, rosado piel de cebolla sobre lías
Viña de ayer, tinto, garnacha sobre lías*

45€ 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

TALANIS
Plaza de los irlandeses 4, 28801
Tel. 910 70 15 32 / 661279414

ASADOR PARRILLA LA ERMITA
Av. Virgen del Val, 69; 28804
Tel. 918 77 97 59

RESTAURANTE EL CORTE INGLÉS
Av. Juan Carlos I, s/n; 28806
Tel. 91 887 28 02 / 660 54 81 39

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

SEXTO SENTIDO
Calle Francisco Díaz 1, 28801
Tel. 91 882 29 32
www.restaurantesextosentido.es

Degustación del Autentico Bacalao Skrei Noruego

Aperitivo de la casa
Gachas de bacalao

Empezamos con:
Ceviche de bacalao skrei y mango

Seguimos con:
Esqueixada de bacalao skrei con plancton marino

Continuamos con:
Cocochas de bacalao skrei a la gabardina con alioli de café

Terminamos con
Tajada de bacalao skrei a la brasa aromatizado con humo de haya

*Postres caseros de la casa y café Espresso. Botella de vino Verde para 2 personas o 2 Bebidas por Persona
Mínimo 2 Personas*

30€ IVA incluido

Primer plato a elegir
- Sopa de boletus y huevo poché.
- Periquitos planchados con mojó rojo hervido.
- Ensaladilla deconstruida de quinoa al estilo del chef.

Segundo plato a elegir
- Solomillo de cerdo a baja temperatura napado con ali-oli de curry y cama de pisto.
- Hojaldrado de Cordero lechal a la miel con esencia de Romero.
- Bacalao confitado con crema de boniato, pasas, membrillo, paja de Puerro, cristal de patata y reducción de P. X.

Postre y café
Brownie bañado en chocolate blanco con crema de fresas y nata.

1 bebida , postre y café.

30€ IVA incluido

Entrantes de bienvenida
Lingote de paté casero con compota de manzana y couli de frutos rojos
Tomate y sus texturas

Entrando en calor
Judiones con sus sacramentos del cerdo

El plato de la mar
Taco de bacalao sobre lecho verde y salsa de naranja

La carne
Lomo alto de ternera fileteado a las brasas con cebolletas glasé y patata frita

Algo dulce
Piononos de la Ermita con yema glasé sobre crema inglesa

Tintos Rioja Alavesa Crianza, Blancos Verdejo, Aguas y cerveza

35€ IVA incluido

Para empezar
Milhojas de pato con micuit y patata parmentier gratinada

La entrada
Calamar de potera a la plancha con espuma de ajo negro

Seguimos con...
Rape a la plancha con saltado de setas y crema de calabaza

Terminamos
Cordero al horno con risotto de boletus y salsa de Pedro Ximénez

Nuestro Postre
Tartaleta de hojaldre con crema pastelera y frutos rojos

*Copa Vino blanco de Rueda
Copa Vino Ribera del Duero o Rioja*

38€ IVA incluido

Menú El Bosque

Primero
Paté de conejo con avellanas

Segundo
Lomo de ciervo con níscales y salsa trufada

Postre
Tarta de chocolate blanco con inserciones de frutas del bosque

*pan y una bebida
(copa de vino blanco o tinto, copa de cerveza de grifo, refresco, agua)*

30€ IVA incluido

Primer acto: Salmorejo verde y atún marinado

Segundo acto: Poke de bacalao con salsa tropical y lagrimas rojas

Tercer acto: Tomate + Tomate y su helado

Cuarto acto: Canelones mar y montaña

Quinto acto: Cubos asados masala

Sexto acto: Espaguetis negros, mar y alioli rojo

Séptimo acto: Dulce artesanal

*BODEGA
Agua mineral natural,
Vino Blanco D.O. Madrid
Vino tinto Tempranillo D.O. Madrid.
Vino Tinto Roble D.O. Ribera
Vino Tinto Crianza D.O. Madrid*

45€ IVA incluido

XXXIV SEMANA GASTRONÓMICA
del 3 al 9 de febrero

JORNADAS DE LA COCINA CREATIVA
Menús disponibles bajo reserva

CASINO

Plaza de Cervantes 9, 28801
Tel. 91 265 69 29
www.casinoalcala.es

RESTAURANTE NINO

C/ Mayor, 70 Y C/ Nueva, 3; 28801
Tel. 91 888 30 00
www.restaurantenino.es

RESTAURANTE GOYA

C/ Goya, 2; 28807
Tel. 91 882 60 34
www.restaurantegoya.com

**PARADOR ALCALÁ
HOSTERÍA DEL ESTUDIANTE**

C/ Colegios, 3; 28801
Tel. 91 888 03 30

LA CÚPULA

C/ Santiago, 18, 28801
Tel. 91 880 73 91
www.lacupularestaurante.com

NOK RESTAURANTE

Calle Cerrajeros 16, 28801
Tel. 917 21 71 65
www.nokrestaurant.es

Copa de Cava
Entrantes (Al centro)
Croqueta melosa de Jamón Ibérico
Alcachofa confitada y a la brasa
Crema de champiñón trufado con huevo poché y salsa Perigord
Tartar de atún rojo de Almadraza

Principal (A elegir)
- Merluza en salsa verde acompañada de cachelos
- Solomillo de ternera al Jospé con patatas fritas

Postre
Tarta fina de manzana con helado de vainilla

Servicio de pan incluido. Opción de Maridaje 22€/persona:
Manzanilla Sacristía AB en rama Antonio Barbadillo, Viña Calera, Rueda
Marques de Riscal, Ossian Quintaluna, Segovia Dominio Pago de Carraovejas,
Pruno, Ribera del Duero Finca Villacreces, iña Axarkia Naturalmente dulce
(Opción para tarta de manzana) (Café incluido)

32€ IVA incluido

Aperitivo
Taco chorizo herradura gallego con copa de chalada

Entrantes
Champiñón 'Nino'
Vieira con mango de Módena
Carpacho de pulpo con pico de gallo lamina gutiatiu
Tosta de rabo de toro sobre paja de espagueti frito

Segundo a compartir
Chuletón de ternera de los Montes de Toledo al carbón de encina

Postre
Postre típico alcalaíno, chupito y café

Balbas Ribera del Duero, selección de la casa

35€ IVA incluido

Entrantes
Sardina ahumada con ajo y espagueti de Pedro Ximénez
Gyoza de rabo de toro con curry

Primer plato
Tartar de atún con crema de jalapeños

Segundo plato
Pollo de corral con salsa de mostaza y trigo

Postre
Lingote de chocolate blanco y té matcha

39,50€ IVA incluido

Ensalada de vieiras confitadas
langostinos, frutas tropicales, rojas y vinagreta de castañas

Merluza, salmón y gambón
parmentier de patata violeta en salsa de marisco

Sorbete de naranjas sanguinas
con granizado de tempranillo

Lingote de cochinillo
con puré de batata y lombarda encurtida

Café e infusiones
Acompañado de almendras garrapiñadas,
rosquillas y rocas de chocolate de Alcalá
Menú armonizado con Cava Prima Vides de Codorniu

45€ IVA incluido

Entrantes para cuatro personas
-Hummus de garbanzos con mejillones en escabeche casero
-Milhojas de salmón marinado y berenjena a la miel
-Setas de temporada con salsa suave de roquefort y perlas de aceite

Segundo plato
Magret de pato con confitura de pimiento rojo y verduritas al vapor

Bacalao baja temperatura sobre arroz negro y espuma ali-olí

Finalizaremos con un delicioso postre
Flan de almendras con bajo de chocolate blanco mousse de nata y cobertura de canela

Para beber podremos tomar:
Vino Tinto y Blanco del Convento
Agua mineral, refrescos
café

35€ IVA incluido

Aperitivos
Croqueta cremosa de jamón ibérico
Sardina ahumada con tomate dulce y queso Comte
Gyoza de pulled pork

Entrantes
Tostón de maíz con portobello y trufa

Pescado
Pulpo a la brasa, papa arrugá y mayonesa de mojo

Carne
Albondigón de rabo de toro
con parmentier de manzana y canela

Postre
Tabla de quesos o postre casero

Viña Calera, Marques de Riscal '19
Lagar de Isilla '18

35€ IVA incluido

TEMPRANILLO RESTAURANTE

Plaza de los Santos Niños, 5; 28801
Tel. 911 257 812
www.tempranillovinoteca.es

MARTILOTA RESTAURANTE

Plaza de la Paloma, 28801
Tel. 917 65 39 82
www.martilotarestaurant.com

LA TERRAZA DEL MERCADO

C/ Cerrajeros s/n, 2ª plta Mercado M.; 28801
Tel. 91 882 09 87
www.latterrazadelmercado.com

**PLADEMUNT,
EL RESTAURANTE IMAGINARIO**

C/ Francisco Díaz, 1; 28801
Tel. 91 887 63 37
www.plademunt.com

**RESTAURANTE LA CÁTEDRA
HOTEL EL BEDEL**

Plaza de San Diego, 8; 28801
Tel. 91 888 67 26
www.hotelbedel.com

HEMISFERIO LOFT

C/ Mayor 4; Corral de la Compañía
Tel. 91 882 73 90 / 91 877 03 12
www.hemisferiosrestaurant.es

Del cerdo hasta los andares

Aperitivo:
Cazuelita de callos caseros con chorizo y morcilla

Primero:
Alubias rojas de Tolosa con sus avios
(costilla, jamón y oreja de cerdo)

Segundo:
Secreto asado en horno de leña tradicional
sobre costra de arroz de ropa vieja

Postre:
"Morro de cerdo" (Macarrons de fresa y chocolate)

Vino: Brut Rosé (95 % pinot noir- 5% garnacha tintorera)
Incluye una botella de vino cada dos personas y café

35€ IVA incluido

Entrante
1/2 Ensalada Cesar

Principal
½ Canelón de pollo de corral.

Segundo a elegir
½ Merluza con cremoso de pimientos fritos.
½ Costillar de ibéricos con su guarnición.

Bebida - Incluye 2 consumiciones
Incluye 2 consumiciones

40€ IVA incluido

Entrante
Ajoblanco de coco con virutas de salmón marinado

Primero plato
Ensalada coral de atún rojo, bizcocho de kimchi,
mojo rojo y gel de manzana

Segundo plato
Pulpo a la brasa, ajo blanco y esteras de naranja y
papel de patata al pimentón

Tercer plato
Presa Ibérica marinada a baja temperatura, ajo negro en crema, tierra
de pistacho y mahonesa japonesa

Postre
Herencia cubana: Flan de coco, perlas de ron, mango en texturas,
tierra de maní y caramelo, y cigarrillos de chocolate

Vinos: Blanco Terranova DO Rueda
Tinto Finca Cantaburras DO Ribera del Duero

40€ IVA incluido

La polvera de Cleopatra. (Hummus con pan al vapor) Egipto

Las mil y una cenas de Alejandro Magno. (Baba ganoush)
Turquía y Siria

El beso de Atenea (pastelito de queso feta) Grecia

La última cena de Calígula (rodaballo asado con all i oli de
garum) Italia

Teodosio I el Segoviano, el último gran emperador partió el Imperio como el lechazo (Lechazo asado) Hispania

El último sueño del Al-Ándalus (Warqa de almendras y dátiles)
Norte de África

Agua responsable incluida
Pan artesano incluido
Bebida no incluida

35€ IVA incluido

Aperitivo
Consomé de buey trufado

Primer plato
Corazones de alcachofas naturales rellenas de pato al Pedro Ximénez

Segundo plato
Lomo de pez limón con almejas

Tercer plato
Albóndigas de rabo toro, pure de bonito asado y hiervas frescas

Postre
Crema de tiramisú y maracuyá

Café o infusión
Bodega
Selección de vinos por nuestro sumiller

38€ IVA incluido

Quesadillas de Langosta y Queso de Cabra
Arroz Frito con Boletus y Rabo de Toro
Falso Rissoto con Trufa Negra y Veloute de Ave
Corvina a la Brasa con Patata Asada y Mojo Verde
Lingote de Cochinillo con Gel de Ajo Negro y Cristal de Apionabo
Chocolate en Tres Texturas

Vino Rioja Reserva, Agua, Cerveza, Refrescos, etc. Café 100% Arábica Natural y
Licores Gallegos "Señorio de Monterrubio"

40€ IVA incluido



JORNADAS DE LA COCINA CREATIVA

