



CASINO

Gran prestigioso de alta gama

Plaza de Cervantes 9. 28801

**Tel. 91 265 69 29**

<http://www.casinoalcala.es>

CASINO



plademunt

el restaurante imaginario

C/ Francisco Díaz, 1; 28801

**Tel. 91 887 63 37**

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

PLADEMUNT,  
EL RESTAURANTE IMAGINARIO



La Casa Vieja

C/ San Felipe Neri, 7; 28801

**Tel. 91 883 62 81**

[la-casa-vieja.eltenedor.rest](http://la-casa-vieja.eltenedor.rest)

LA CASA VIEJA



RESTAURANTE

El Corte Inglés

Av. Juan Carlos I, s/n; 28806

**Tel. 91 887 28 02**

RESTAURANTE EL CORTE INGLÉS

JUEVES

**Menú gastronómico**

Croqueta de jamón ibérico  
Buñuelo de bacalao  
Ensaladilla rusa con regañás  
Huevos rotos con atún rojo marinado  
Merluza de pincho con ajito y su pil-pil  
Cochinillo deshuesado y tostado, puré de patata a la vainilla y brotes  
Crema de café, mousse de chocolate y helado de cacao

*Bebida a parte*

**45,00 € IVA incluido**

*Jueves cena y domingo comida*

JUEVES

**Primer Deseo**  
Lipstick  
**Descubre el Secreto**  
Croqueta de carabinero  
**Una idea en cinco ingredientes**  
Trigo cremoso, remolacha y queso de cabra  
**Viaja**  
Tajin de kefta  
**Vuelve**  
Tarta de yogurt de cabra y frutas de invierno  
*Agua y pan artesano incluidos. Bebida no incluida*  
*Maridaje opcional: 12 €*

**30,00 € IVA incluido**

*Jueves cena y domingo comida*

VIERNES

**Los snack de bienvenida**  
Tosta de lomo de anchoa de Santoña con tomate cherry  
Chipirón de pota plancha con emulsión de ajo negro  
Atadillo de trigueros con salmón gratinado  
**De primero y para empezar**  
Menestra de verduras de temporada al vapor  
**Como colofón de nuestro menú**  
Cochinillo lechal asado en baja temperatura y su manzana  
**De dulce**  
Caprichos del Chef  
*Café express al tueste natural; Cóctel de cava; De nuestra Bodega: Abad Dom Bueno, Godello, D.O. Bierzo. Rectoral de Amandi, Mecía D.O. Ribera Sacra*

**40,00 € IVA incluido**

*viernes comida y domingo comida*

SÁBADO

**Para Empezar**  
Gazpacho de remolacha con queso de cabra y kikos  
**La entrada**  
Chipirones a la sartén con esferificaciones de tinta y lluvia de microgerminados  
**Seguimos con...**  
Brandada de bacalao con pan de rejilla negra y polvo de patata violeta  
**Terminamos**  
Canelón de carrillera ibérica con espuma de boletus y crujiente de panceta  
**Nuestro postre**  
Torrija de pan caramelizada con caramelo de naranja y helado de arroz con leche  
*No incluye bebida*

**40,00 € IVA incluido**

*sábado comida y domingo comida (previa reserva)*




HEMISFERIO LOFT

C/ Mayor 4; Corral de la Compañía

**Tel. 91 882 73 90 / 91 877 03 12**

[www.hemisferiosrestaurante.es](http://www.hemisferiosrestaurante.es)

HEMISFERIO LOFT



La Cupula

RESTAURANTE

C/ Santiago, 18, 28801

**Tel. 91 880 73 91**

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

LA CÚPULA



Al Andalus

C/Infantado 3; 28807

**Tel. 91 889 21 40**

[www.alandalusrestaurante.es](http://www.alandalusrestaurante.es)

RESTAURANTE AL'ANDALUS



Hostal Miguel Cervantes

C/Imagen, 12; 28801

**Tel. 91 883 12 77**

[www.hcervantes.es](http://www.hcervantes.es)

HOSTAL MIGUEL CERVANTES

VIERNES

**Aperitivo**  
Tortillitas de camarón  
  
**Menú**  
Sopa de chirilas con fideos y galeras  
Poké de corvina con leche de león (plancton de ángel león)  
½ lomo de retinto al Jerez.  
Tarta de limón  
  
*Vino Rioja Crianza, Blanco Rueda, agua, cerveza, café, etc.*

**35,00 € IVA incluido**

*viernes comida y domingo comida*

VIERNES

**Entrantes**  
Flor de calabacín en tempura rellena de queso  
Soft Crab Shell con ensalada de mostaza en pan Bao  
Lomo de sardina ahumada con alioli de piquillo  
Mini canelón de rabo de toro al Oloroso  
**A continuación, podrán elegir entre:**  
Crujiente de bacalao con romesco y patata chafada o  
Magret de pato con cebollitas glaseadas  
**Postre del convento**  
Strudel de manzana y pasas con dulce de leche  
  
*Agua mineral, refrescos, etc. Café*  
*Finca de la Estacada, Tinto. Blanco, Ramón Bilbao Rueda Verdejo*

**44,00 € IVA incluido**

*viernes cena y domingo comida*

SÁBADO

**Entrante**  
Alcachofas naturales a la plancha con salsa romesco y polvo de jamón curado  
**Primer Plato**  
Arroz cremoso con setas de invierno, gambas y galleta de parmesano  
**Segundo Plato**  
Jarrete de cordero confitado con Parmentier trufada y chalotas caramelizadas  
**Postre**  
Leche frita sobre carpaccio de naranjas al aroma de Azahar  
  
*Rosado Bobal de Bodegas Coviñas y Tinto Ribera del Queiles Tres al Cuadrado*

**42,00 € IVA incluido**

*sábado comida y domingo comida*

SÁBADO

**Aperitivo**  
Bisquet de nécoras  
**Entrantes**  
Ensalada de caballa escabechada y cítricos  
Saquito de rabo de toro con crema de batata  
**Plato principal a elegir**  
Arroz a banda  
Arroz de carrillada con alubias  
Tataki con tierra india y queso feta  
Rollo de cordero con mousse de foie  
**Postre**  
Costrada de Alcalá  
*D.O. Rueda Marqués de Riscal '16. D.O. Ribera Valtravieso '16*

**35,00 € IVA incluido**

*sábado cena y domingo comida*

33 JORNADAS GASTRONÓMICAS ALCALÁ DE HENARES



Del 4 al 10 de febrero



1998  
2018

ALCALÁ DE HENARES

PATRIMONIO DE LA HUMANIDAD



ALCALÁ DE HENARES

AYUNTAMIENTO



ALCALÁ

GASTRONÓMICA

FOMENTUR DESDE 1986



 @AlcalaGastronomicaFomentur

[www.alcalagastronomica.es](http://www.alcalagastronomica.es)



