



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*

C  
M  
Y  
CM  
MY  
CY  
CMY  
K

**CASINO**

Plaza de Cervantes 9, 28801  
Tel. 91 265 69 29  
<http://www.casinoalcala.es>



**PLADEMUNT,  
EL RESTAURANTE IMAGINARIO**  
C/ Francisco Díaz, 1; 28801  
Tel. 91 887 63 37  
[plademunt.com](http://plademunt.com)

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 yogur de cabra y frutas de invierno

*Aqua y pan artesano incluidos. Bebida no incluida**Maridaje opcional: 12 €***30,00 € IVA incluido***Jueves cena y domingo comida*

**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)

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, Mencia D.O. Ribera Sacra

**40,00 € IVA incluido***viernes comida y domingo comida*

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

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**

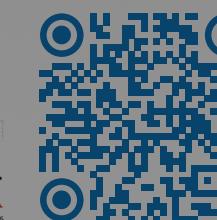
Torrija de pan caramelizada con caramelo  
de naranja y helado de arroz con leche

*No incluye bebida***40,00 € IVA incluido***sábado comida y domingo comida (previa reserva)*

# 33 JORNADAS GASTRONÓMICAS ALCALÁ DE HENARES



## Del 4 al 10 de febrero



@AlcalaGastronomicaFomentur

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

**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)

VIERNES

**Aperitivo**

Tortillitas de camarón

**Menú**

Sopa de chirulas 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***LA CÚPULA**

C/ Santiago, 18, 28801  
Tel. 91 880 73 91  
[www.lacupularestaurante.com](http://www.lacupularestaurante.com)

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

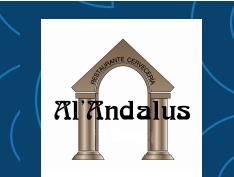
**A continuación, podrán elegir entre:**

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***RESTAURANTE AL'ANDALUS**

C/Infantado 3; 28807  
Tel. 91 889 21 40  
[www.alandalusrestaurante.es](http://www.alandalusrestaurante.es)

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 Covillas y  
Tinto Ribera del Duero Tres al Cuadrado

**42,00 € IVA incluido***sábado comida y domingo comida*

**HOSTAL MIGUEL CERVANTES**  
C/Imagen, 12; 28801  
Tel. 91 883 12 77  
[www.hcervantes.es](http://www.hcervantes.es)

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 carillada 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*



**TEMPRANILLO RESTAURANTE**  
Plaza de los Santos Niños, 5; 28801  
Tel. 911 257 812  
[www.tempranillovinoteca.es](http://www.tempranillovinoteca.es)

LUNES

**Tres Tartas**

Tartar de tomate Raf y jamón con Aceite de Oliva Virgen Extra  
Tartar de atún con aguacate y mango  
Steak Tartar con encurtidos y sal de Ribera de Duero

**Tres Tartas**

Tartas caseras de:  
Queso  
Zanahoria  
Chocolate

**30,00 € IVA incluido**

lunes comida y domingo comida



**RESTAURANTE GOYA**  
C/ Goya, 2; 28807  
Tel. 91 882 60 34  
[www.restaurantegoya.com](http://www.restaurantegoya.com)

MARTES

**Entrante**

Suflé de patata y coral de vieira con pasta de trufa y yema de huevo

**Primer plato**

Ceviche de bonito y mango con camote, cancha y choclo

**Segundo plato**

Carrilleras de ibérico en salsa de regaliz con puré de patata violeta y sus chips

**Postre**

Carpaccio de piña con helado de plátano y gel de maracuyá

**Bebida no incluida****34,50 € IVA incluido**

martes comida y domingo comida



**PARADOR ALCALÁ  
HOSTERÍA DEL ESTUDIANTE**  
C/ Colegios, 3; 28801  
Tel. 91 888 03 30

MIÉRCOLES

**Entretenimiento**

Hojaldre relleno de presa Ibérica

**Inicio**

Salmón marinado en soja con salteado de fideos y verduras

**Principal**

Pierna de cordero lechal de Burgos rellena de frutos secos, setas y espinacas

**El Postre con tradición**

EL postre de carnaval  
Mousse de almendras, crema pastelera y merengue tostado

**Blanco o tinto Selección de Paradores****38,00 € IVA incluido**

miércoles cena y domingo comida



**KI-JOTE**  
Vía Complutense, 42 - posterior; 28805  
Tel. 652 83 10 15  
[www.ki-jote.com](http://www.ki-jote.com)

JUEVES

**Koroke de cerdo**

Croqueta japonesa de cerdo

**Shitakes asados****Tartar de pez mantequilla con gulas al ajillo****Futomaki de arenque marinado y manzana****Saba no misoni**

Caballa guisada con salsa a base de miso

**Mousse de kinako**

Menú a mesa completa y reserva previa. Mínimo 2 personas

**39,00 € IVA incluido**

jueves cena y domingo comida.



**RESTAURANTE SEXTO SENTIDO**  
Calle Francisco Díaz, 1, 28801  
Tel. 91 882 29 32 / 686 79 44 74  
[www.restaurantesextosentido.es](http://www.restaurantesextosentido.es)

JUEVES

**Para ir abriendo boca**

Tostas con tomates asados

**Primer acto**

Terrina de queso

**Segundo acto**

Migas al curry

**Tercer acto**

Falsa Burrata

**Cuarto acto**

Chicharrón asado o Croque cake al gratin

**Para dejar buen sabor de boca, Grand Finale**

Crumble de manzana

Vino tinto Tempanillo D.O. Madrid. Agua mineral natural.

**30,00 € IVA incluido**

jueves comida y domingo comida.



MIÉRCOLES

**RESTAURANTE NINO**

C/ Mayor, 70 Y C/ Nueva, 3; 28801  
Tel. 91 888 30 00  
[www.barnino.es](http://www.barnino.es)

**LA TERRAZA DEL MERCADO**

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

MIÉRCOLES

**Entrante**

Ensalada de jamón de pato

**Primer plato**

Alubias verdinas con almejas

**Segundo plato**

Salmón noruego en salsa de citronela e hinojo

**Tercer plato**

Ragú de jabalí con raíz de loto y canela

**Postre**

Nuestra versión de un arroz con leche

**35,00 € IVA incluido**

miércoles comida y domingo comida previa reserva

**RTE LA CÁTEDRA, HOTEL EL BEDEL**

Plaza de San Diego, 8; 28801  
Tel. 91 888 67 26  
[www.hotelbedel.com](http://www.hotelbedel.com)

JUEVES

**Aperitivo**

Croquetas de carabineros con jugo de mar

**Primer plato**

Alcachofas confitadas sobre compota de pera y curry con virutas de foie

**Segundo plato**

Ravioli tibio relleno de pato a la naranja

**Tercer plato**

Bacalao al pil pil de ajo negro

**Cuarto plato**

Codillo ibérico asado a baja temperatura con marrón glace

**Postre**

Spring roll relleno de manzana asada con helado de vainilla de tahití

**38,00 € IVA incluido**

jueves comida y domingo comida

**RESTAURANTE SKREI NORUEGO**

Avda. de los Jesuitas, 28, local 10 y 11; 28805  
Tel. 91 265 63 20 / 628 28 96 14  
[www.restauranteskrenoruego.es](http://www.restauranteskrenoruego.es)

JUEVES

**Aperitivo de la casa**

Gachas de bacalao

**Empezamos con**

Ceviche de bacalao Skrei con leche de tigre y aji amarillo

**Seguimos con**

Mojama de bacalao Skrei Noruego con tomates secos, trufa negra y AOVE de Málaga

**Continuamos con**

Salchichas de la casa de bacalao Skrei Noruego

**Terminamos con**

Tajada de Bacalao Skrei Noruego 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.

**30,00 € IVA incluido**

jueves cena y domingo comida; mínimo dos personas



**MARTILOTA RESTAURANTE**  
Plaza de la Paloma, 28801  
Tel. 917 65 39 82  
[www.martilotarestaurante.com](http://www.martilotarestaurante.com)

JUEVES

**Aperitivo frío**

Quenelle de ensaladilla de pulpo y sashimi de salmón

**Aperitivo caliente**

Trío de carabinero, ibérico y bacalao (Croquetas y buñuelo)

**Delicias de pato****Corvina con cremoso de kale****Pichón de Navaz con panache de verduras****Texturas y orígenes de chocolate**

Incluye dos consumiciones

**40,00 € IVA incluido**

jueves cena y domingo comida.

