

33 JORNADAS GASTRONÓMICAS ALCALÁ DE HENARES



Del 4 al 10 de febrero



CASINO

Don Rodrigo de Albornoz 1002

CASINO

Plaza de Cervantes 9. 28801

Tel. 91 265 69 29

<http://www.casinoalcala.es>



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



HEMISFERIO LOFT

C/ Mayor 4; Corral de la Compañía

Tel. 91 882 73 90 / 91 877 03 12

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



plademunt
el restaurante imaginario

PLADEMUNT, EL RESTAURANTE IMAGINARIO

C/ Francisco Díaz, 1; 28801

Tel. 91 887 63 37

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 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



La Cúpula
RESTAURANTE.

LA CÚPULA

C/ Santiago, 18, 28801

Tel. 91 880 73 91

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 romescu 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

La Casa
Vieja

LA CASA VIEJA

C/ San Felipe Neri, 7; 28801 
Tel. 91 883 62 81 
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, Mecía D.O. Ribera Sacra*

40,00 € IVA incluido

viernes comida y domingo comida



RESTAURANTE AL'ANDALUS

C/Infantado 3; 28807 
Tel. 91 889 21 40 
www.alandalusrestaurante.es 

SÁBADO

Entrante

Alcachofas naturales a la plancha con
salsa romescu 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



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)



HOSTAL MIGUEL CERVANTES

C/Imagen, 12; 28801 
Tel. 91 883 12 77 
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 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



TEMPRANILLO RESTAURANTE

Plaza de los Santos Niños, 5; 28801 

Tel. 911 257 812 

www.tempranillovinoteca.es 

LUNES

Tres Tartares

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 NINO

C/ Mayor, 70 Y C/ Nueva, 3; 28801 

Tel. 91 888 30 00 

www.barnino.es 

MIÉRCOLES

Bienvenida

Copa de vino blanco 'La Chalada'
con su aperitivo de apertura

Entrantes a compartir

Champiñón Nino

Chipirón relleno con cremoso de boletus

Pulpo de ración frito con cachelos y pimentón

Segundo plato a compartir

Carne bellota 100% 5J (700gr aprox.) a la piedra

Postre

Tarta banoffer con su plátano, toffee y chiribitos

Vino Ribera del Duero 'Balbas'

35,00 € IVA incluido

miércoles comida y domingo comida previa reserva



RESTAURANTE GOYA

C/ Goya, 2; 28807

Tel. 91 882 60 34

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



LA TERRAZA DEL MERCADO

C/ Cerrajeros s/n, 2ª plta Mercado M.; 28801

Tel. 91 882 09 87

www.latterrazadelmercado.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

Ragút de jabalí con raíz de lotto y canela

Postre

Nuestra versión de un arroz con leche

Blanco Terranova D.O. Rueda, Tinto Añares Reserva D.O. Rioja

40,00 € IVA incluido

miércoles comida y domingo comida

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

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

Maridaje con vinos D.O. Madrid

38,00 € IVA incluido

jueves comida y domingo comida



Ki-Jote

RESTAURANTE FUSIÓN
ALICANTE DE TURKEY

KI-JOTE

Vía Complutense, 42 - posterior; 28805

Tel. 652 83 10 15

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.

Skrei Noruego



Casa Fama de Comer el Bacalao

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

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



RESTAURANTE SEXTO SENTIDO

Calle Francisco Díaz, 1, 28801
Tel. 91 882 29 32 / 686 79 44 74
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 graten

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.

MARTILOTA

MARTILOTA RESTAURANTE

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