

JUEVES 3 ☀ Comida

El Corte Inglés

Aperitivo

Chips de berenjenas con miel de la Alcarria.

Entradas

Pate de Perdices del Corredor del Henares con reducción de Pedro Ximenez.

Duelos y Quebrantos.

Platos principales
Paletilla de lechal asada al estilo de Alcalá con patatas a lo pobre.

Soldaditos de pavía con pimientos asados de la huerta.

Postre

Arroz con leche de la Abuela requemado.

Bebidas

Vino de Crianza tinto o cerveza. Agua.

Chef: Ramón Cuesta Calleja

Avd. Juan Carlos I, s/n
Tel. 91 877 28 00

VIERNES 4 ☀ Comida

La Esquina Complutense

Aperitivo

Surtido de croquetitas caseras variadas.

Primer plato

Alubiones estofados con rabo de toro.

Segundo plato

Lomo de bacalao con asadillo manchego de verduras y aceite de anís.

Sorbete de avellana y canela.

Tercer plato

Taco de lechón confitado deshuesado con puré de remolacha y peineta de queso.

Postre

Bartolillos de la mancha rellenos de dulce de bigos.

Bebida y café incluidos

(Refrescos, cerveza, agua, Rioja Crianza)

Chef: Cristian Tirado

Vía Complutense, 33

Tels.: 91 877 03 12 / 91 882 73 90

www.laesquinacomplutense.com

SÁBADO 5 ☀ Comida

Casa Bayton

Aperitivo

Zancarrón de vaca en lanza.

Primer plato

Ensalada de la Vega con escabeche de perdiz.

Segundo plato

Pirámide de garbanzos y láminas de bacalao con sal de ajo y pimentón.

Tercer plato

Asado de la Posada según Sancho

Postre

Delicias del Toboso

Cocinero: Florencio Gámez Zamora

Jefe de Sala: José Antonio S-Bayton Pallarola

Plaza de Cervantes, 21

Tel.: 91 883 06 06

www.rutadelosmesones.com

Precio único del menú:

35 euros

(IVA incluido)

Información y reservas en los establecimientos participantes

(El domingo día 6 todos los restaurantes ofrecerán su propuesta en horario de comida)

Cervecería Restaurante Cruz Blanca Alcalá • Parador de Alcalá
Restaurante El Gurugú • Bar Restaurante Nino • Restaurante Patrimonio
Hostal Restaurante Miguel de Cervantes • La Casa Vieja "Mesón Asador"
La Esquina Complutense • Restaurante Casa Bayton
El Corte Inglés • Restaurante Al'Andalus

Además, te ofrecemos un magnífico regalo: conocer la única Ciudad Patrimonio de la Humanidad de la Comunidad de Madrid.

La visita guiada se realizará previa reserva en la Oficina de Turismo de la Plaza de Cervantes
Teléfono: 91 889 26 94 el sábado día 19 y domingo 20 de octubre a las 11:00h.

Para acceder a la visita guiada se debe presentar este folleto sellado por el establecimiento, y presentarlo en la Oficina de Turismo de la Plaza Cervantes.

SELLO DEL ESTABLECIMIENTO



WWW.FOMENTUR.ES • WWW.TURISMOALCALA.ES

Colaboran:



www.ayto-alcaladehenares.es



www.ayto-alcaladehenares.es



XVII JORNADAS GASTRONÓMICAS CERVANTINAS

DEL 30 DE SEPTIEMBRE
AL 6 DE OCTUBRE DE 2013
ALCALÁ DE HENARES



WWW.FOMENTUR.ES • WWW.TURISMOALCALA.ES

Colaboran:



www.ayto-alcaladehenares.es



www.ayto-alcaladehenares.es



www.ayto-alcaladehenares.es



LUNES 30 ☀ Comida

Cruz Blanca Cervecería

Entradas

Ensalada de foie con verdurita "al dente" y aceite de judía verde.

Brie almendrado con vinagreta de mostaza y miel.

Primer plato

"Tataki" de atún rojo en lecho de rúcula con salsa de soja y puerro.

Segundo plato

Brochetitas de solomillo de cerdo ibérico a la menta y espárragos trigueros con coucous negro.

Postre

Croquetas de arroz con leche en fondue de chocolate y canela.

Bebida

Blanco: D.O. Rueda "Verdejo-Viura"

Monasterio de Palazuelos

Tinto: D.O. Rioja "Crianza"

Hacienda López de Haro

Aqua mineral Solares

Café: 100% arábica. Tueste natural

*Chefs: Alberto Olmeda Vaca
David Jiménez Pérez*

Avda. Juan Carlos I, 13 (C.C. La Garena)
Tels.: 91 830 55 33 / 635 56 46 02
www.cruzblancaalcala.es



LUNES 30 ☙ Cena

Parador de Alcalá

Aperitivo

*Croquetón de duelos y quebrantos.
Ajo mortero en pan de pueblo.
Mojete manchego.*

Empezamos con

Tiznao de Bacalao con crema suave de ajo.

Continuamos con

*Caldereta de cordero manchego
con patatas asadas y alcachofas fritas.*

El postre con tradición

*Bartolillos madrileños con helado de madroños
acompañado de copa de cava*

Bebidas

*Tinto Lucero del Alba roble 2011 D.O. Ribera del Duero ó Blanco Terra Rubia D.O Monterrey
(Vino español servido en claustro)*

Café e infusiones

Aqua mineral

Chef: Julian Martin Bedmar

*C/ Colegios, 8 • Tel.: 91 888 03 30
www.parador.es • alcala@parador.es*

MARTES 1 ☀ Comida

Restaurante El Gurugú

Entrantes

*Tosta de asadillo manchego y crujiente de tasajo.
Gachas de pitos y choricitos de Atienza en volovan.
Chupito de gazpacho de moracho.*

Primer

*Lomito de bacalao confitado con muselina
de atascaburras.*

Segundo

*Sillar de cabrito al estilo Jadraque
con patatas revolconas.*

Postre

Natillas de Villarobledo con boquillas de carnaval.

Bebidas

*Pan, agua, vino tinto Crianza Solar Viejo,
Café y cava Castellblanch.*

Chef: Daniel Valero Rueda

*Carretera de Pastrana, Km. 5
Tel.: 91 881 03 82
www.elgurugu.com
facebook: ELGURUGU
twitter: @gurugu2012*

MARTES 1 ☀ Comida

Restaurante Nino

Entrantes

*Mini gin tónico.
Champiñones del Nino*

Carpacho de cecina con aceite de arbequina.

Anchoa del cantábrico con salmorejo.

Pata de pulpo gallego a la brasa con aceite de pimentón.

Segundo plato

Paletilla de cordero al horno.

Postre

Postre de la casa.

Bebida

*Vinos blancos y tintos selección de la casa.
Café Nespresso con chupito de licores.*

Chefs: Alberto Romero Sáez y Antonia Fraile

*C/ Mayor, 70
Tels.: 91 888 30 00 / 687 53 31 73
www.restaurantenino.com*

MIÉRCOLES 2 ☀ Comida

Restaurante Patrimonio

Entrantes

*Revuelto de calabacín y berenjena de la huerta con
queso manchego y foie de pato acompañado de pan
tostado y gambas al ajillo.*

Primer Plato

*Bacalao confitado a baja temperatura en aceite de
oliva con sofrito de gambas al ajillo y patatas paja.*

Segundo Plato

*Solomillo de ternera con salsa de boletus selectos
con guarnición especial.*

Postre

Tarta casera de queso con arándanos.

Bebida

Aqua, cerveza, refresco, café y licor

Chef: Silvius Semergiu

*Avenida de la Alcarria, 8
28806 Alcalá de Henares
Tel: 91 882 63 96
www.restaurantepatrimonio.es
twitter: @restpatrimonio
facebook: restaurante patrimonio*

MIÉRCOLES 2 ☙ Cena

Miguel de Cervantes

Comenzamos con
*Aperitivos del Hostal y copa de cava Segura Viudas
Brut Vintage.*

*Espeto de corzo braseado
y regado con vino de La Mancha.*

*Primer plato
Chipirones rellenos de pato salvaje.*

*Segundo plato
Jarrete de ibérico, cocinado sobre carbón de encina.*

*Postre
Requesón con nueces y miel de La Alcarria.*

*Bodega
Vino tinto, José Bezares, Crianza D.O.C Rioja
Vino blanco, Viña Aljibes, Tierra de Castilla*

*Café natural, arábica.
Aqua mineral*

*Chef: Matías Pastor Robledo
Jefe de Sala: Juan Luis Inés Andrades*

*C/ Imagen, 12
Tel.: 91 883 12 77
www.hcervantes.es*

JUEVES 3 ☀ Comida

La Casa Vieja

Empezamos
Encurtidos.

*Albóndiga de choclo.
Chipirón a la plancha con tinta y cuenco de arroz.*

*Tosta de cecina de León aliñada.
Tosta de tomate y queso de cabra.*

*Mini hamburguesa de buey nacional.
Ollita de callos isabelinos.*

*Tosta de foie con cebolla confitada y Módena.
Duelos y quebrantos.*

*Morteruelo de Cuenca.
Seguimos*

*Carrillada de cerdo ibérico con salsa de boletus
y puré de trufas.*

*Como postre
Costrada de elaboración propia.*

*Vino de La Mancha Torre Gazate.
Chef: Tomás Araque
Jefe de sala: Miguel A. Sánchez*

*C/ San Felipe Neri, 7 • Tel.: 91 883 62 81
www.rutadelosmesones.com*

