

JUEVES 3  Comida

El Corte Inglés

Aperitivo

Chips de berenjenas con miel de la Alcarria.

Entradas

*Pate de Perdiges 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 peinetas de queso.*

Postre

Bartolillos de la Mancha rellenos de dulce de higos.

*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

SÁBADO 5  Cena

Restaurante Al'Andalus

Entrante

*Tapa de queso de Cuenca frito.
Hojaldre de pimientos asados con escabeche de perdiz.
Duelos y Quebrantos del Quijote.*

Primer Plato

Lomitos de bacalao sobre pisto manchego.

Segunda Plato

Jarrete de cordero confitado al romero con setas.

Postre

Arroz con leche caramelizado.

Vino

*Tinto de Madrid Grego Crza.
(Tempranillo, Syrah, Garnacha)
Bodegas Jeromin*

Café con almendras de Alcalá y chupito de licor.

Chef: Fran Bedmar

C/ Infantado, 3 • Tel.: 91 889 21 40
www.alandalusrestaurant.es

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



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



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
*Brochetas de solomillo de cerdo ibérico a la menta
y espárragos trigueros con cous-cous negro.*

Postre
*Croquetitas 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*
Agua 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 robe 2011 D.O. Ribera del
Duero ó Blanco Terra Rubia D.O Monterrey
(Vino español servido en claustro)*
Café e infusiones
Agua 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 chorrito de Atienza en volovan.
Chupito de gazpacho de moracho.

Primero
*Lomito de bacalao confitado con muselina
de atascaburras.*

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

Postre
Natillas de Villarobledo con hojuelas 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 borno.

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
Agua, cerveza, refresco, café y licor

Chef: Silviu 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.
Agua mineral

Chef: Matías Pastor Robledo
Jefe de Sala: Juan Luis Inés Andradás

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

JUEVES 3 ☀ Comida

La Casa Vieja

Empezamos
Encurtidos.
Albóndiga de choco.
Chipirón a la plancha con tinta y cuenco de arroz.
Tosta de cecina de León aliñada.
Tosta de tomate y queso de cabra.
Mimi 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

