



MADRIDFUSIÓN GASTROFESTIVAL 2011

(Del 24 de Enero al 6 de Febrero)

Confirmada su participación a fecha 25 de Noviembre 2010:

EXPERIENCIAS SENSORIALES

- **ACCADEMIA DEL GUSTO. Cristóbal Bordiú, 55. Tel.: 915 353 728**
- **ARQUESTRATO. AULA DE GASTRONOMÍA. Doménico Scarlatti, 3. Tel.: 915 498 010**
Experiencias sobre el chocolate.
- **A PUNTO. Librería espacio gastronómico. Pelayo, 60. Te.: 917 021 041**
- **BON FROMAGE. Bolivia, 9. Mercado de San Chamartín. Tel.: 913 440 031**
Tres catas comentadas con degustación didáctica.
(A fijar el día con la dirección del mercado. Igualmente el precio.)
 - a) Título: "Que no te la den con queso"
Corte, presentación y preparación de una tabla de quesos.
Por José Luis Martín
 - b) Título: "Los quesos de cabra más exquisitos". Una selección de José Luis Martín
6 quesos de leche cruda de cabra, españoles y franceses, ofrecidos en su punto óptimo de consumo.
 - c) Título: " Tortas para deleitarse ". Una selección de José Luis Martín
6 tortas de leche cruda de vaca, cabra y oveja, españoles y franceses.
- **ESPACIO PALACE. Hotel Westin Palace. Plaza de las Cortes, 7. Tel.: 913 607 428**
Opera & Brunch. Domingo. De 13,30 a 16,00 horas
- **FUENTES Y BONETILLO.**
De las Fuentes, 1
Bonetillo, 12
Taller del Huerto Ecológico
Sábado 29 de Enero. De 12,00 a 15,00 horas
Demostración práctica de un menú y su degustación.
Precio: 30 euros (aforo máximo 14 personas)
- **LAVINIA. José Ortega y Gasset, 16. Tel.: 902 181 387**
- **MERCADO DE SAN MIGUEL. Plaza de San Miguel. Tel.: 915 424 936**
- **PANADERÍA HARINA. Plaza de la Independencia, 10. harina@harinamadrid.com**
 - . Catas de pan artesano de masa madre, "regados" con aceite de oliva y acompañados de jamón ibérico
 - . Elaboración especial de un pan con cerveza, en colaboración con cervezas Brabante, de venta sólo los días del gastrofestival
 - . Terraza de invierno con sorpresas y catas de cervezas durante todos los días a las 13 h.



➤ **PONCELET. Argensola, 27. Tel.: 913 080 221**

Catas comentadas de quesos. Las Catas Comentadas serán de 11:30 a 12:30 de lunes a sábado
Con reserva anticipada.

GASTROCULTURA

La gastronomía en la pintura

A) Galerías de Arte

➤ **REM ARTE CONTEMPORANEO**

➤ **CARMEN DE LA GUERRA**

➤ **MONTSEQUI**

➤ **AMADOR DE LOS RÍOS**

➤ **GALERÍA N₃**

➤ **GALERÍA PELAYO 14**

➤ **ESTIARTE**

➤ **BIONDETTA ART GALLERY**

➤ **GALERÍA JOSÉ RINCÓN**

➤ **SKIMOARTE**

➤ **GALERÍA BLACA SOTO**

➤ **GALERÍA PROYECTO ARTE**

➤ **GALERÍA MAGDA BELLOTI**

➤ **GALERÍA MARITA SEGOVIA. Lagasca, 7. Tel.: 915 759 257**

De lunes a sábados en horario de 10,00 a 14,00 y de 16,30 a 20,30 horas.

Bodegones y plantas. Exposición Fotográfica. Autora: Pilar Pequeño

Bodegones y plantas. Esculturas. Autor: Rafael Muyor

➤ **EEGEE₃**

➤ **GALERÍA CAPA**

➤ **GALERÍA MÚLTIPLE**

➤ **LUIS Y SUÁREZ DEL VILLAR. San Lorenzo, 3-bajo izda. Tel.: 913 100 557**

Título: "Life Style"

Exposición Colectiva. Autores: Adriana Arronte, Alejandro Campins, Darwin Estacio, Osvaldo González, Maykel Linarez, Michel Pérez (Pollo), Eduardo Yaque.

Fechas: del 15 de Enero al 10 de Febrero 2011

Horarios: Lunes a viernes de 11,00 a 19,00 horas; sábados, de 11,00 a 14,00 horas.

➤ **GALERÍA EGAM**

➤ **GALERÍA EME₀₄**

➤ **GALERÍA COLUMPIO**

➤ **GALERÍA MARÍA PESTAÑA**



B) Museos

- MUSEO THYSSEN
- REAL ACADEMIA BELLAS ARTES DE SAN FERNANDO
- MUSEO DEL ROMANTICISMO
- FUNDACIÓN LÁZAR GALDIANO
- MUSEO SOROLLA

C) Lomografía

- LOMOGRAPHY SPAIN
Concurso de murales lomográficos en la página web www.lomography.es
Tema: "Lomo con Patatas"
Desarrollo de murales lomográficos

La gastronomía en el cine

- FILMOTECA NACIONAL

Filmoteca Española, Cine Doré - 25 al 30 de enero de 2011

Martes 25/01, 19.20h, Sala 1

Sideways (Entre copas, Alexander Payne, 2004, 130', E.E.U.U.)

FE (127')

Martes 25/01, 22.30h, Sala 1

Merci pour le chocolat (Gracias por el chocolate, Claude Chabrol, 2000, 99' Francia)

Wanda (+ **Recuerdo de Chabrol**)

Miércoles 26/01, 17.30h, Sala 1

Dieta mediterránea (Joaquin Oristrell, 2009, 98', España)

Alta Films

Miércoles 26/01, 19.30h, Sala 1

Yin shi nan un (Comer, beber y amar (Ang Lee, 1994, 124', Taiwan)

FE

Jueves 27/01, 19.45h, Sala 2

El pollo, el pez y el cangrejo real (José-Luis López Linares, 2008, 86', España)

Wanda

Jueves 27/01, 22.00h, Sala 1

Politiki kouzina (Un toque de canela, Tassos Boulmetis, 108', 2003, Grecia)

DeAPlaneta



Viernes 28/01, 17.30h, Sala 1

Julie & Julia (Julie y Julia, Nora Ephron, 2009, 123', E.E.U.U)

FE

Viernes 28/01, 19.30h, Sala 2

Fuera de carta (Nacho G. Velilla, 2008, 107', España)

FE

Viernes 28/01, 22.30h, Sala 1

Como agua para chocolate (Alfonso Arau, 1992, México, 114')

FE (114')

Sábado 29/01, 17.30h, Sala 1

Ratatouille (Brad Bird, Jan Pinkava, 2007, 111', E.E.U.U.) (+ Cine para todos)

THE WALT DISNEY COMPANY IBERIA, S.L

Sábado 29/01, 20.00h, Sala 2

Dieta mediterránea (Joaquin Oristrell, 2009, 98', España)

Alta Films

Sábado 29/01, 22.00h, Sala 1

Mui Du Du Xanh (El olor de la papaya verde, Tran Anh Hung, 1993, 104', Vietnam/Francia)

FE

Domingo 30/01, 17.30h, Sala 1

Politiki kouzina (Un toque de canela, Tassos Boulmetis, 2003, 108', Grecia)

DeAPlaneta

Domingo 30/01, 19.40h, Sala 1

Merci pour le chocolat (Gracias por el chocolate, Claude Chabrol, 2000, 99' Francia)

Wanda (+ Recuerdo de Chabrol)

Domingo 30/01, 20.00h, Sala 2

El pollo, el pez y el cangrejo real (José-Luis López Linares, 2008, 86', España)

Wanda

Domingo 30/01, 21.40h, Sala 1

La cena (Ettore Scola, 1998, 108' Italia)

FE



MADRID GASTRONÓMICO

A) Tiendas Gourmet

- **ALMA DE CACAO. Velázquez, 41. Tel.: 914 350 057.**
Mini-cubo con tres bombones de regalo por compras superiores a 25 €
- **ALVACÍO GASTRONOMÍA. Colmenares, 13. Tel.: 915 225 056**
Descuento del 30% en cursos
Marruecos: especial cus-cus. Ponente Majid Brioueg (Hotel Atlal, Saidia)
Miércoles 26 de Enero. De 19,00 a 22,00 horas. Nº de plazas: 15. Precio: 35 euros.
Pasta Fresca. Impartido por Andrés Fernández Arias (El Gallo, Censenatico)
Miércoles 2 de Febrero. De 19,00 a 22,00 horas. Nº de plazas: 15. Precio: 35 euros.
- **ANTAURA PRODUCTOS SELECTOS. Argensola, 16. Tel.: 913 191 294.**
- **AMATÉ. Argensola, 6. Tel.: 913 198 934**
- **BETTY'S COOKIES. Avda. de la Galaxia, 22. Aravaca. Tel.: Tel.: 617 440 549**
Miércoles a sábado, de 10,30 a 14,00 horas
Miércoles a Viernes, de 17,30 a 20,00 horas.
Descuentos en productos
Degustaciones de cupcakes y galletas los viernes y sábados.
- **BON FROMAGE. Bolivia, 9. Mercado de San Chamartín. Tel.: 913 440 031**
"Tabla de Quesos Fromagerie-Fusión"
Cada día se ofrecerá una tabla diferente de 5 quesos por 5 € (3 quesos españoles y 2 europeos)
1 queso de vaca - 1 queso de cabra - 1 torta - 1 queso de oveja - 1 queso azul
Acompañado de pan
- **CARNICERÍA RAZA NOSTRA. Bolivia, 9. Mercado de Chamartín. Tel.: 914 571 541**
- **ECONOMATO DE COMUNIDADES. Bolivia, 32-34. Tel.: 913 591 043**
- **ENTREMIGAS.**
- **FASS. Rodríguez Marín, 84. Tel.: 915 637 447**
- **FRUTERÍAS VÁZQUEZ. Ayala, 11. Tel.: 915 756 571**
- **ISOLEÉ. Infantas, 19 y Claudio Coello, 55. Tel.: 902 876 136**
. Descuentos en artículos seleccionados.
. Catas de productos.
- **LA GARRIGA. Pº de la Castellana, 153. Tel.: 915 700 139**
- **LA MARINA. Alberto Aguilera, 14. Tel.: 914 478 979**
- **LE PAIN QUOTIDIEN (5 establecimientos)**
Serrano, 27. Tel.: 914 354 358
Fuencarral, 95. Tel.: 915 930 939
Velázquez, 92. Tel.: 915 772 827
Plaza Mayor, 30. Tel.: 913 641 119
Gran Vía, 46. Tel.: 915 231 963
Avda. de Europa 26 B-Planta 2. Centro Comercial Cielo Shopping Pozuelo. Tel.: 915 231 963



- **MANTEQUERÍAS ALEMANAS.** Padilla, 88. Tel.: 914 019 821
- **MANTEQUERÍAS BRAVO.** Pº General Martínez Campos, 23. Tel.: 914 480 918
- **MARGÓ SALÓN DE TÉ**
- **MOULIN CHOCOLAT.** Alcalá, 77. Tel.: 914 318 145
- **OH, DELICATESSEN!!** Narváez, 15. Tel.: 915 774 070
- **PASTELERÍA FILIPINAS.** Juan Ramón Jiménez, 43. Tel.: 914 354 702
- **PASTELERÍA MALLORCA**
Juan Pérez Zúñiga, 26. Tel. 914 100 020
Serrano, 6. Tel.: 915 771 859
Velázquez, 59. Tel.: 914 319 909
Comandante Zorita, 39. Tel.: 915 535 102
Alberto Alcocer, 48. Tel.: 914 587 511
Avda. de los Andes, 22. Tel.: 917 418 484
Bravo Murillo, 7. Tel.: 914 489 749
De 9,00 a 21,00 horas.
¡Salir de Tablas! - 12 Tablas diferentes elaboradas con los mejores productos delicatessen (embutidos ibéricos, foie-gras, jamón, quesos franceses, italianos, españoles...) y acompañadas por panes de pasas, tostas artesanas, bastoncini...) Regalo de una bebida con cada tabla.
- **PETIT SEDUCTION.** Claudio Coello, 111 y Pº de la Habana, 50. Tel.: 915 630 823
Lunes a viernes, de 10,00 a 14,00 y de 16,30 a 20,30 horas.
Sábados, de 10,30 a 14,30 horas.
 - . Obsequio de chocolates variados (a elegir)
 - . Degustaciones de las últimas novedades.
 - . Descuentos en lotes gourmet
- **PONCELET.** Argensola, 27. Tel.: 913 080 221
Durante los días que comprende el Gastrofestival se ofrecerán:
 - . Degustaciones de producto
 - . Ofertas temáticas regionales de quesos españoles"
- **TASTE OF AMERICA.** Juan de la Cierva, 34. Coslada. Tel.: 915 621 632
- **VIENA LA BAGETTE.** Santa Brígida, 6. Tel.: 915 600 922

B) Tiendas de Menaje

- **A PUNTO**
- **ALAMBIQUE**



C) Escuelas de Cocina

➤ ESCUELA DE COCINA ALAMBIQUE

➤ ESCUELA TELVA MADRID

Descuento de 40% en la siguiente oferta de clases monográficas:

. 25 Enero, de 17,00 a 19,00 horas.

Panes.- *Hacer el pan en casa ya no es difícil*. Fecha 25 Enero de 17 a 19 h.

. Fechas a elegir: martes 1 de Enero, de 17.00 a 19,00 o viernes 4 de febrero de 11,00 a 13,00 horas.

Tartas Saladas.- *Todas las versiones: quiche, pie, empanadas*

. 28 de Enero

Curso Intensivo Cocina ligera.- *Diferentes técnicas para una cocina saludable*. Fecha 28 de Enero

➤ ESCUELA DE VINO. LA REBELIÓN DE LOS MANDILES

Visita guiada + cata de iniciación = 40 euros por persona

(además de un regalo de una botella de la rebelión reserva 2001).

➤ ESCUELA DEL CENADOR DE SALVADOR

Cursos para niños con demostraciones prácticas

Tema: Alimentación saludable

Días: de martes a viernes

Duración: 1 hora. Precio: 20 € por niño.

➤ KITCHEN CLUB. Ballesta, 8. Tel.: 915 226 263

Descuento del 20% en los siguientes cursos:

Lunes 24. 19:30. **Alta Cocina Low Cost** con Andrés Madrigal.

Martes 24 y miércoles 25. 20:00 **Cocina Japonesa Sushi**.

Jueves 27. 20:00. **Cocina Japonesa Caliente**.

sábado 29. 12:00. **Cocina Peruana**.

Domingo 30. 12:00 **Pastas Frescas y Salsas**. 18:00. Curso de Arroces.

Lunes 31 a las 20:00. **Cocina Creativa**.

Sábado 05 y domingo 06. 12:00. **Cocina Thaiandesa**.

D) Degustatapas (tapa + botellín de Mahou (3 €)

➤ ARANZÁBAL. General Pardiñas, 12. Tel.: 915753040

Capricho de Aranzábal

➤ BABY GRILL RUBAIYAT. Juan Hurtado de Mendoza, 11

Cochinillo confitado

➤ CERVECERÍA VAN GOGH. Isaac Peral, 4. Tel.: 915 432 009

Minitosta de huevos rotos

➤ CERVECERÍA VILLA. Alberto Aguilera, 68. Tel. 915433266

Tosta de rabo de toro



- **COMBARRO. Reina Mercedes, 12. Tel.: 915547784**
Bocado de empanada de bonito
- **DEFILE CAFÉ. Fernando VI, 27. Tel.: 913198083**
Maki de bacalao a la madrileña
- **DIVINA GULA. Fuencarral, 102. Tel.: 911270817**
Gilda de pan libanés con hummus
- **EAST 47. Hotel Villa Real. Plaza de las Cortes, 10.**
Empanadilla de atún con tomate
- **ESTADO PURO. Plaza Cánovas del Castillo, 4.**
Croquetas de jamón
- **GOBOLEM. San Francisco de Sales, 11. Tel.: 915 441 231**
- **GOBOLEM. Julián Romea, 5. Tel.: 915 539 851**
Judiones de la Granja
- **JOSÉ LUIS. Serrano, 89. Tel.: 914844300**
- **JOSÉ LUIS. San Francisco de Sales, 14. Tel.: 914844300**
- **JOSÉ LUIS. General Oraa, 5. Tel.: 914844300**
Tortilla de patata
- **JURUCHA. Ayala, 19. Tel.: 915750098**
Canapé de queso de cabra
- **LA CASA DEL ABUELO. Goya, 57. Tel.: 917371893**
- **LA CASA DEL ABUELO. Victoria, 12. Tel.: 917371893**
- **LA CASA DEL ABUELO. Núñez de Arce, 5. Tel.: 917371893**
Banderillas
- **LA MONTADERÍA. Lagasca, 42. Tel.: 915755741**
Goya picante Serrano
- **LA TAPERÍA. San Bernardo, 88**
Sin determinar
- **LA TAPERÍA. Plaza Platería de Martínez, 1**
Sin determinar
- **LATERAL. Velázquez, 57. Tel.: 915640944**
- **LATERAL. Pº de la Castellana, 132. Tel.: 915640944**
- **LATERAL. Fuencarral, 43. Tel.: 915640944**
- **LATERAL. Arturo Soria. Tel.: 915640944**
- **LATERAL. Plaza de Santa Ana, 12. Tel.: 915640944**
Albóndigas guisadas.
- **LOS GALAYOS. Botoneras, 5. Tel.: 913663028**
Langostinos villaroy con queso brie y mahonesa de piquillos



- **LURKIDE. Miguel Yuste, 58.**
Papada confitada
- **MANOLO. Princesa, 83. Tel.: 915441222**
Níscalos guisados
- **MÁS QUE PINTXOS. Alberto Alcocer, 43. Tel.: 913459047**
Mini Hamburguesa
- **MÁS QUE PINTXOS. Panamá, 3. Tel.: 913459047**
Crujiente de bacon y queso
- **NODO. Velázquez, 150. Tel.: 915644044**
Tortilla de patata en tempura
- **PANDELUJO. Jorge Juan, 20. Tel.: 915644044**
Berenjenas fritas con humus y miel de caña
- **PINTXOS EL CANO. Conde de Xiquena, 10.**
Rollo de ibérico
- **PINTXOS EL CANO. Lagasca, 7.**
Rollo de salmón
- **PINCHOS UDABERRI MADRID. Bolivia, 30.**
Carrillera de ternera
- **PUERTA 57. Padre Damián, s/n. Tel.: 915983005**
Pendiente
- **RAFA. Narváez, 11. Tel.: 915 738 298**
Pendiente
- **SANXENXO. José Ortega y Gasset, 40. Tel.: 915778272**
Bocado de empanada de bonito
- **SULA. Jorge Juan, 33.**
Callos a la madrileña
- **TABERNA MONCLOA. Andrés Mellado, 45. Tel.: 915451143**
Especial taberna
- **TABERNA VIAVÉLEZ. General Perón, 10. Tel.: 915799539**
Croquetas de mejillones
- **TAPANCO. Trafalgar, 10**
Cevichito de pulpo sobre lima
- **TRAVALA. Avda. Alfonso XIII, 39. Tel.: 914161694**
Cuak cuak sop
- **TRAVALA. Diego de León, 11. Tel.: 914161694**
Mi amigo chipi relleno



E) Restaurantes con menú a 25 €.

- **RESTAURANTE ALBOROQUE. Atocha, 34. Tel.: 902 203 025 / 913 896 570**
Menú disponible almuerzos y cenas durante todo el Gastrofestival.
El restaurante cierra domingos
- **RESTAURANTE CASA MARÍA**
Atocha, 34. Tel.: 902 203 025 / 913 697 140
Menú disponible almuerzos y cenas durante todo el Gastrofestival.
El restaurante cierra domingos noche
Plaza Mayor, 23. Tel.: 902 203 025 / 915 591 007
Menú disponible almuerzos y cenas durante todo el Gastrofestival.
No cierra
- **RESTAURANTE CAFÉ BISTRÓ MAX ESTRELLA. Antonio Grillo, 1. Tel.: 915 599 011 / 902 203 025**
Menú disponible almuerzos y cenas durante todo el Gastrofestival.
No cierra.
- **RESTAURANTE GASSET 75. José Ortega y Gasset, 75. Tel.: 914 018 252**
- **RESTAURANTE LA BOLA. La Bola, 5. Tel.: 915 476 930**
Menú disponible comidas y cenas.
El restaurante cierra domingos noche
Menú
Ensalada de garbanzos a la vinagreta con ventresca de bonito
Ropavieja con crujiente de garbanzos
Buñuelo de manzana con helado
Tercio de Mahou 5 estrellas o copa de vino - Agua
- **RESTAURANTE LOFT 39. Velázquez, 39. Tel.: 914 324 386**
Menú
Ravioli de Pan y YEMA DE HUEVO, Espuma de Patata y Trufa con Jamón Ibérico
STEAK TARTAR Fusión
Tarta ligera de QUESO Y FRUTOS ROJOS, con corazón líquido de galleta
Vino de la casa.
- **RESTAURANTE LOS GALAYOS. Botoneras, 5. Tel.: 913 663 028**
Comidas y cenas
El restaurante no cierra
Menú
Entradas (para compartir)
Pizarra de torreznos ibéricos
Cuenco de puntillitas con huevo de corral y fritura de pimientos
Langostino villaroy con mahonesa de pimientos del piquillo
Nuestra reconocida ensaladilla rusa



Plato principal (a elegir)

Lomo de merluza rellena con setas y chipirones con su tinta

Cochinillo asado a baja temperatura con su guarnición

Café y postre (a elegir)

Tarta de queso con frutos del bosque

Sorbete de manzana verde a la sidra

Bebidas (a elegir)

Botella de cerveza Mahou

Copa de vino

➤ **RESTAURANTE ORIXE. Cava Baja, 17. Tel.: 913 540 411**

Mediodías de Martes a Viernes. Hasta el 4 de Febrero.

Mínimo 2 personas.

Menú

Entrantes (a compartir)

Crema de verduras con marisco

Ensalada templada de pechuga de pavita en escabeche blanco

Tortilla jugosiña al estilo de cacheiras

Segundo plato (a elegir)

Filloas de bacalao Cambados

Jarrete guisado al Albariño

Postre

Tarta de Santiago con helado

Vinos

Montesacro (D.O. Rías Baixas)

Bracamonte roble (D.O. Ribera del Duero)

➤ **RESTAURANTE REAL CAFÉ BERNABÉU. Concha Espina, 1. Tel.: 914 583 667**

Comidas y cenas.

PARA COMPARTIR

Chipirones fritos a la andaluza

Croquetas caseras de jamón de bellota

Una de Bravas

A ELEGIR

Taco de salmón a la parrilla con salsa teriyaki y puré de patatas

Tournedo de solomillo al vino tinto con patatitas asadas

TERMINAMOS

Café 100% Colombia

Brownie de chocolate

BEBIDAS

Agua Mineral

Vino de la casa, Refresco ó cerveza

➤ **RESTAURANTE TRAVALA. Diego de León, 11. Tel.: 915 104 658**



F) Restaurantes con menú a 40 €.

- **RESTAURANTE ALDABA.** Alberto Alcocer, 5. Tel.: 913 597 386
- **RESTAURANTE ASIA GALLERY.** Hotel Palace. Plaza de las Cortes, 7. Tel.: 913 600 049
Manú disponible en horario de comidas y cenas
1ª Plato: Selección de rollitos ó Selección de DIM SUM

2º Plato: Auténtico Pato lacado estilo Pekín ó Lubina al vapor con con jengibre y cebolletas
Acompañado de Arroz salteado Asia Gallery
Postre: Postre Asia Gallery
Vino: Viña Salceda crianza ó Gran Feudo Chardonay
Café o infusión
- **RESTAURANTE ASTRID Y GASTÓN.** Pº de la Castellana, 13. Tel.: 913 910 269
Sólo almuerzos.
El restaurante cierra los domingos.
- **RESTAURANTE BABY BEEF RUBAIYAT.** Juan Ramón Jiménez, 37. Tel.: 913 595 696
- **RESTAURANTE BALZAC.** Moreto, 7. Tel.: 914 200 177
De lunes a viernes, almuerzo y cena.
Sábados, sólo cenas
Cierra: sábados mediodía y domingos
Menú
Crema de nécoras + Copa de Fray Germán verdejo 2009 (D.O. Rueda)
Royal de liebre en salsa civet con pasta fresca + Copa de Solar Viejo crianza 2007 (Rioja)
Esponjoso de crema catalana con helado de caramelo + Copa de Alvear 1927 de Pedro Ximénez
- **RESTAURANTE BABY BEEF RUBAIYAT.** Juan Ramón Jiménez, 37. Tel.: 913 595 696
- **RESTAURANTE DASSA BASSA.** Villalar, 7. Tel.: 915 767 397
- **RESTAURANTE EL CENADOR DE SALVADOR.** Avda. de España, 30. Morzarzal. Tel.: 918 577 722
Menú disponible en comidas y cenas.
El restaurante cierra el domingo noche, lunes completo y martes noche.
Menú
Aperitivos de la casa
Sopa de trufas hojaldrada
Vieiras asadas con tempura de langostinos
Carrillera de ternera con cazuelita de verduras
Asado de manzanas de granero con helado de gachas
Copa de vino o cerveza Mahou



- **RESTAURANTE EUROPA DECÓ. Hotel Urban. Carrera de San Jerónimo, 34. Tel.: 917 877 770**
Menú disponible en horario de almuerzos y cenas
El restaurante cierra los sábados al mediodía y domingos.
Menú
Cebiche de hamachi
Esturión a la grenoblesa
Lágrimas de Ibérico con tomate confitado
Éxtasis de guanaja.
- **RESTAURANTE GASSET 75. José Ortega y Gasset, 75. Tel.: 914 018 252**
- **RESTAURANTE HEVIA. Serrano, 118. Tel.: 915 623 075**
- **RESTAURANTE IL SALOTTO. Tel.: 915 772 710**
- **RESTAURANTE LA DORADA. Orense, 64. Tel.: 915 702 004**
- **RESTAURANTE LÁGRIMAS NEGRAS. Silken Avenida de América. Avda. de América, 41. Tel.: 917 445 400**
Sólo comidas, de lunes a sábado.
Snaks centro de mesa
Aceitunas gordales
Patatas chips
Primer plato (a elegir)
Ensalada de alubias blancas con escabeche de muslos de perdiz roja
Risotto de Hongos con parmesano y ajos tiernos
Segundo plato (a elegir)
Secreto de Ibérico asado a la parrilla con manzanas caramelizadas
Lomos de merluza del Cantábrico al pil-pil
Café
Bebidas
Vino: LZ 2009 (D.O.Ca.Rioja) - Agua.
- **RESTAURANTE LA TRAINERA. Lagasca, 60. Tel.: 915 768 035**
Almuerzos y cenas
Menú
Primer plato
Sopa de productos del mar
Segundo plato (a elegir)
Lenguado "Trainera"
Filetitos de delicias de merluza a la romana
Dorada a nuestro estilo
Postre (a elegir)
Flan de la casa al caramelo
Helado de turrón
Tarta de hojaldre rellena de crema de trucha
Bebidas (a elegir)
Copa de cerveza
Copa de Albariño
Agua Mineral – Pan



- **RESTAURANTE LAS CUEVAS DE LUIS CANDELAS. Cuchilleros, 1. Tel.: 913 665 428**
- **RESTAURANTE LOS REMOS. Ctra. de La Coruña, Km. 12,7. Tel.: 913 077 230**

Almuerzos y cenas. Del 24 Enero al 6 de Febrero

Menú

Entrantes

Popietas de salmón ahumado

Remos de langostinos

Tosta de foie y setas

Primer plato

Consomé de bogavante y fideo cabellín

Segundo plato (a elegir)

Merluza rellena de centollo con salsa de tinta

Tacos de solomillo al ajillo con patatas puentenuevo

Postre (a elegir)

Tarta de queso "casera"

Helado

Bebidas

Copa de cerveza

Copa de Albariño

Agua mineral

Pan

- **RESTAURANTE MALDONADO 14. Maldonado, 14. Tel.: 914 355 045**

Solo cenas

Pan, aceite , tejas y trufas.

Para empezar:

Sardina marinada sobre pan con tomate.

Primer plato:

Ensalada de chipirones con ajos fritos y pimientos rojos.

Segundo plato:

Muslo de pato al vino tinto con verduritas de temporada.

Para terminar:

Tartita de manzana.

Café e infusiones

Vino tinto rioja: Sonsierra (crianza 2005)

Aguas minerales.

- **RESTAURANTE PEDRO LARUMBE. Serrano, 81.Edif. ABC. Tel. 915 755 111**

Menú disponible en horario de almuerzos y cenas.

El restaurante cierra lunes noche, domingos y festivos

Aperitivo

Mouse de bacalao y aceituna negra



Primeros (a elegir)

Milhoja de foie-manzana con praliné de frutos secos y hojas tiernas

Vieiras con ravioli de yema trufada y crema de patata

Tian de langostinos con calabacín, naranja emulsionada y fideos de arroz

Segundos (a elegir)

Arroz de sémola con velo transparente y marisco

Tournedó de manitas de cerdo con chistorra y tallarines de judía verde

Taco de corvina asada con aromáticos y huevas de pez y jerez sibarita

Postres (a elegir)

Cilindro de yogur de cabra con sopa de cítricos y helado de canela

Bizcocho de chocolate al vapor con crema de avellana y helado de nueces

Café y mignardises

Bebidas

Copa de vino Rioja Crianza

Agua

- **RESTAURANTE RINCÓN DE GOYA. Lagasca, 48. Tel.: 914 357 608**
- **RESTAURANTE SANTO MAURO. Hotel Santo Mauro. Zurbano, 36. Tel.: 913 196 900**
Cenas del 25 al 29 de Enero, ambos inclusive.
Menú cambiante, según mercado.
- **RESTAURANTE SEÑORÍO DE ALCOCER. Alberto Alcocer, 1. Tel.: 913 505 411**

Solo cenas.

Aperitivos

Cerveza Mahou o refrescos.

Croquetas de bacalao.

Chistorra de Navarra.

Primer plato

Surtido de verduras de temporada de Navarra.

Segundo plato (a elegir)

Merluza a la romana con chipirones.

Albondigones de ternera y jamón trufado.

Postre

Helado de queso con salsa de frambuesas.

café o infusión

Bebidas

Blanco de la casa / Tinto de la casa / Agua

- **RESTAURANTES TRATTORIA D'G**
Balbina Valverde, 28. Tel.: 915 644 162
Juan Bravo, 12. Tel.: 915 771 662
De lunes a jueves comidas y cenas
Los viernes solo comidas



- **RESTAURANTE TABERNA CAPITÁN ALATRISTE.** Grafal, 1. Tel.: 913 665 428
- **RESTAURANTE TABERNA VIAVÉLEZ.** General Perón, 10. Tel.: 915 799 539

Cenas, excepto sábados

El restaurante cierra los domingos y lunes noche.

Menú

Ensalada de sardinas con pesto de perejil

Sopa de castañas, papada, manzana y setas

Chipirones encebollados con ravioli de tinta

Carrilleras de ternera guisadas, crema de patata y zanahoria escarchada

Café, vainilla, ron y plátano

G) Cena con las Estrellas

- **André Chiang (Restaurante Par Andre, Singapur)**
Cocina en el Restaurante La Terraza del Casino de Madrid
- **Carlo Cracco (Restaurante Cracco, Milán)**
Pendiente de adjudicar restaurante en Madrid
- **Ryan Cdiff y Matthew Blax (Restaurante Tipping Club, Singapur)**
Pendiente de adjudicar restaurante en Madrid
- **Kevin Cherkas (Restaurante Blu, Singapur)**
Pendiente de adjudicar restaurante en Madrid