



del 6 al 12 de febrero de 2012

Precio único de cada menú:
38 € IVA Incluido

[El Domingo 12 todos los Restaurantes ofrecerán
su propuesta en Horario de Comida]

Patrocinan



"Además, te ofrecemos un magnífico regalo:
conocer la única

Ciudad Patrimonio de la Humanidad
de la Comunidad de Madrid"

Visita Alcalá Monumental
10, 11 y 12 de febrero de 2012
a las 17.00 horas.

Imprescindible reserva previa
en la Oficina de Turismo Plaza de Cervantes
91 889 26 94

y presentar el vale facilitado
en los restaurantes participantes.



Semana Gastronómica

2012
XXVI edición

del 6 al 12 de febrero

Los mejores
restauradores de Alcalá,
te quieren conquistar



26 AÑOS
entre fogones
1986 - 2012

www.fomentur.es
www.turismoalcala.es

Colaboran



Entradas

Bocartes del Cantábrico en Escabeche Templado

Huevo Trufado con Viruta de Hígado de Pato
y reducción de Módena

maridaje: Mort Subite de Frambuesa

Primer Plato

Atún Rojo atemperado sobre Salmorejo de Remolacha
al Gratén de Ajo Blanco

maridaje: Legado de Yuste (Cerveza de Abadía Española)

Segundo Plato

Jarrete de Cabrito confitado con Chocolate a la Pimienta Verde

maridaje: Guinness (Cerveza Irlandesa de alta expresión)

Postre

Goxua

Café 100% Arábica Colombia Tueste Natural

Infusiones y Licores

Agua Mineral: Solares

Cheff: D. Alberto Olmeda Vaca

Cervecería Restaurante Cruz Blanca Alcalá

C.C. Garena Plaza - Avda. Juan Carlos I, 13

Tel.: 91 830 55 33 - 635 56 46 02

www.cruzblancaalcala.es

Selección de Entretenimientos

Degustación de Sopa Castellana con Polvo de Jamón Ibérico

Empanada de San Isidro rellena de Bacalao y Pasas

Ten con Ten de Anchoas y Boquerones

sobre Tosta de Asadillo

Aromas Marineros

Lomo de Dorada a la Madrileña con Puré de Garbanzos
y Repollo

Sabores de Pastos

Jarrete de Ternera del Guadarrama estofado al Fuego Lento
con Patatas Machaconas

El Postre con Tradición

Perfecto de Almendra con Baño de Chocolate

Sopa de Yogur y Piña

Café acompañado de Barquillos

Bodega

Aguas Minerales

VEGA IBOR 2007

Tinto con 6 Meses en Barrica de Roble. Vino de la Tierra de
Castilla. 100% Cencibel. Bodegas Real

Copa de cava Alsina & Sardá Brut Reserva

Cheff: D. Julián Martín Bermejo

Parador de Alcalá

C/Colegios, 3

Tel.: 91 888 03 30

www.parador.es



Entradita

Vasito de Crema Fina de Cebolletas y Picolino

Primer Plato

Vieira rellena de Txangurro
y Langostino con Crema de Caviar

Segundo Plato

Brocheta de Sapito y Carabineros en Salsa de Mojo Picón
con Papas Arrugas

Sorbete de Lichis con Pétalos de Rosas

Tercer Plato

Paletilla de Cochinillo Asado con Manzana Confitada y
Crujiente de Canónigos

Postre

Milhoja a los Tres Chocolates con Crema de Mango
y Piña sobre Salsa de Papaya

Bebida

Vinos D.O. Ribera del Duero Valdubón Crianza
Cava Castellblanch

Cheffs: D. Domingo López Marín y Daniel Valero Rueda

Restaurante El Gurugú

Carretera de Pastrana, Km 5

Tel.: 91 881 03 82

www.elgurugu.com

Entrantes

Champiñon Nino

Verduritas de Temporada a la plancha

Gamba Blanca a la plancha

Crema de Bogabante

Primer Plato

Taco de Bacalao en Salsa de Tomate con Ajos

Segundo Plato

Buey Gallego con Patata Panadera y Pimientos Asados

Postre

Brownie de Chocolate con Fondo de Natillas

Bebida

Agua

Vino de la selección del Chef

Café Nesspreso y Chupito de Licores

Cheffs: D. Alberto Romero Sáez y Antonia Fraile

Bar Restaurante Nino

C/Mayor, 70

Tel.: 91 888 30 00 - 687 53 31 73

www.restaurantenino.com



Los manjares que hacían perder el sentido al bueno de Sancho Panza en su peregrinar...

Revuelto Pastoril de Calabacín y Berenjena de la Huerta del Toboso con Queso Manchego y Foie de Pato acompañado de Pan tostado y Lanzas de Gambas al ajillo

Continúan sirviéndose en honor al caballero de la triste figura y de su fiel y glotón escudero...

Migas del Labrador elaboradas en Memoria de Sancho Panza con Chorizo, Panceta y Huevo Frito

Para concluir la faena con el manjar más succulento de nuestros fogones...

Nuestro Plato Estrella para quien disfruta del buen yantar: Arroz Meloso con Bogavante

Pusieron así mismo un manjar negro que se llama...

Tarta Dulcinea de Chocolate coronada con Lanzas de Plátano confitado y Lascas de Chocolate Blanco

Generosos Vinos hallarán en nuestro Restaurante

Agua, Cerveza, Refresco, Café y Licor

Cheff: D. Silviu Semergiu · Maitre: Eduardo Molano

Restaurante Patrimonio

Avenida de la Alcarria, 8

Tel.: 91 882 63 96

www.restaurantepatrimonio.com



Entrantes

Ensalada de Hoja de Roble con Queso de Cabra y Frutos Secos al Gusto de De Mostaza y Miel

Langostinos al Caramelo con Bouquet de Arroz

Nuestro Pescado

Emperador en Salsa de Almendras y guarnición de Pimientos Del Piquillo

Nuestra Carne

Solomillo de Ternera Rosada en Salsa de Arándanos con sus Frutos

Postre

Milhoja Tres Gustos con Ralladura de Chocolate y Limón

Café y Licores

Todo ello Regado con Nuestro Vino de Rioja Crianza o Blanco Verdejo
Agua y Pan

Cheff: Dña. Doina Rosú y D. Micki Caval

Restaurante La Galatea

C/Almazán, 20, local 1

Tel.: 91 882 25 14

www.restaurantelagalatea.es



Comenzamos la cena con nuestros aperitivos calientes:

Lomitos de Bacalao en Tempura

Copa de Cava Segura Viudas Brut Vintage

A continuación:

Ensalada Mezclum con Melón de Cantalup, Lascas de Ibérico y Parmesano

Crujiente de Mariscos

Corazón de Alcachofa con Foie de Oca y Sal de Jamón

Carrillera de Ibérico sobre Manitas de Cerdo en su Salsa

Postre

Hojaldre relleno de Peras al Vino con Chocolate a la Crema

Bodega

Vino Blanco: Los Aljibes, Tierra de Castilla

Vino Tinto: José Bezares Crianza, D.O. Rioja

Café Natural, Arábica

Cheffs: D. Matías Pastor Robledo y D. Javier Mesa González

Hostal Restaurante Miguel de Cervantes

C/Imagen, 12

Tel.: 91 883 12 77

www.hcervantes.es



Para Comenzar:

Hojaldre de Revuelto de Morcilla de Orza con Cebolla caramelizada y Confitura de Pera

Seguimos:

Mariscada Mixta: Gambas a la plancha, Langostinos a la plancha, Buey de mar, Bígáros, Nécoras y Almejas a la Marinera

Para Terminar:

Cochinillo estilo "Casa Vieja"

Postre

Manzana al Horno con Vino de los Santos Niños
Café Exprés

Bebida

Blanco de rReda

Tinto CRrianza D.O. Rioja

Licoroso de Cava

Cheff: D. Tomás Araque

Jefe de sala: Miguel A. Sánchez

La Casa Vieja "Mesón Asador"

C/ San Felipe Neri, 7

Tel.: 91 883 62 81

www.rutadelosmesones.com

Viernes 10 Comida



LA ESQUINA
COMPLUTENSE
RESTAURANTE - SIDRERÍA

Aperitivo

Piruleta de Pulpo con Compota de Patatas y Aceite de Pimentón

Primer Plato

Crema de Hongos con Virutas de Foie

Segundo Plato

Tacos de Atún Fresco con Vinagreta de Rábano y Guindilla Dulce

Sorbete de Té Verde y Menta

Tercer Plato

Rosbif de Venado sobre Salsa de Kiwi acompañado
de Salteado de Trigueros y Alcachofas

Postre

Delicia de Vainilla y Maracuyá

Bebida

Rioja Crianza, Cerveza, Agua, Refrescos y Café

Cheff: D. Cristian Tirado

La Esquina Complutense
Vía Complutense 33
Tel.: 91 877 03 12 · 91 882 73 90
www.laesquinacomplutense.com

Viernes 10 Cena



Aperitivos

Huevo de Codorniz con Viruta de Ibérico y Puré de Pimientos
sobre una Cama de Hojaldre

Montañita de Patatas Revolconas y guarnición de Secreto Ibérico

Canelón de Mango relleno de Micuit de Foie

Ajo Blanco con Uvas

(acompañados con Copa de Cava)

Plato de Continuación

Hamburguesa de Atún Rojo de Almadra a la Mostaza de Finas
Hierbas y Guarnición de Chip de Patata Morada

Sorbete de Mojito

Plato Final

Cochinillo Crujiente confitado al Romero sobre Espejo de Naranja

Postre

Trío de Pasión

Vinos

Blanco: Protos 100% Verdejo D.O. Rueda

Tinto: Enate Crianza D.O Somontano

Cheff: D. Evis Antonio Ramírez

La Taberna de Rusty
C/ del Tinte, 1
Tel.: 91 877 52 05
www.latabernaderusty.es

Sábado 11 Comida



Entradas

Pulpo Marinado con Limón y Aceite de Oliva Virgen, Judías Verdes,
Tomate y Cebolla con un Toque de Soja

Raviolis de Calabacín rellenos de Mollejas de Cordero, Crema de
Patata y Trufa e Infusión de Romero

Platos Principales

Suprema de Merluza a la Oliva Negra

Coca de Lomo de Buey con Cebolla caramelizada
y Setas de Temporada

Postre

Dúo de Piña-Manzana helada de Regaliz, Salsa de Caramelo y
Granada

Vino Especial para la Ocasión con un Buen Maridaje de la
Recomendación de nuestro Sumiller

Cheff: D. Florencio Gámez Zamora

Jefe de Sala: Don José Antonio S-Bayton Pallarola

Casa Bayton · Plaza de Cervantes, 21 · Tel.: 91 883 06 06
www.rutadelosmesones.com

Sábado 11 Cena



Entradas

Mariscada Cocida; Nécoras y Langostinos

Mariscada plancha: Carabinero y Cigala

Primer Plato

Dorada a la Parrilla sobre Salsa de Gambas
y algunas Verduritas de Temporada

Segundo Plato

Delicias de Solomillo en Salsa de Boletus y Piñones

Postre

Profiteroles bañados con Chocolate caliente
sobre Fondo de Natillas de la Abuela

Bebida

Vino Rioja, Café y Cava

Cheff: D. Juan Luis Alcobendas Zapero

Salones Tupamaro · C/ Federico Mompou, 12
91 882 58 24 · 91 882 57 98
www.salonestupamaro.com

Sábado 11 Cena



Degustación de Tapas

Tosta de Pulpo a la Gallega sobre Puré de Patatas al Eneldo
Pudin de Merluza y Gambas con Salsa de Pimientos del Piquillo
Brocheta de Mollejas de Cordero Lechal y Verduras a la plancha
Chipirón relleno de Langostinos y en su Tinta

Segundo Plato

Lomito de Bacalao con Tomate Frito

Tercer Plato

Rabo de Buey estofado al Vino Tinto con Setas

Postre

Piononos de Santa Fé sobre Natillas de Vainilla
Café natural 100% con Almendras de Alcalá

Vinos

Rosado Bobal "Viña Enterizo"
(Bodegas COVIÑAS D.O. Utiel - Requena)
Tinto Tempranillo "Dehesa La Granja"
(Bodega de Alejandro Fernández)

Cheff: D. Fran Bedmar

Restaurante Al' Andalus · C/ Infantado, 3 · Tel.: 91 889 21 40
www.alandalusrestaurante.es