



Restaurantes y Menús

MENÚS 25 € (pan, bebida e IVA incluido)

Se obsequiará a los comensales con un **recuerdo del evento**

Aurum Gastrobar



Plaza del General Prim, 4 - 949 256 279
Domingo cenas cerrado

- Mezclum de primeros brotes, bacalao ahumado y vinagreta de miel de la Alcarria con naranja.
- Migas alcarreñas siglo XXI.
- Canelón de setas de temporada con crema de trufa de Molina.
- Lomo en orza versión Gastro.
- Brownie de chocolate y jengibre.

Casa Palomo



Cuesta de San Miguel, 5 - 949 230 632
Domingo cenas cerrado

- Tortilla y torreznos.
- Berenjena rellena y gratinada.
- Croquetas de boletus.
- Segundo a elegir: pollo de corral en pepitoria o bacalao con tomate.
- Bizcocho borracho de orujo.

Diego's



C/ Sigüenza, 16 - 949 253 634
Domingo cenas cerrado

- Aperitivo de la casa.
- Alubias pintas con matanza.
- Hojaldre relleno de trigueros con su salsa de jengibre.
- Surtido de setas salteadas con jamón y somarro al curry.
- Segundo a elegir: salmón horneado sobre manzana flambeada y queso suave, merluza al horno sobre salsa del piquillo, bacalao en tempura con toque de limón, carrillada de ibérico estofada, confit de pato horneado con mango y arándano o redondo de ternera con salsa.
- Bizcocho borracho sobre flan de queso con salsa de fresa.

El Bodegón de Sancho



Avda. de Venezuela, 17 - 949 222 789

- Chupito de crema de boletus con peinetas de parmesano.
- Ensalada de queso, uvas, membrillo y vinagreta de miel.
- Lomo de trucha limpio con bacon y cebolleta estofada y huevas rojas.
- Paletilla de cordero al gusto de Sancho.
- Leche frita.

El Cisne



Plaza Bejanque, 12-13 - 949 215 540

- Entrantes para compartir: torreznillos de papada adobada, ensalada de gulas con bacalao, pasas y piñones, setas empanadas con ali-oli.
- Muestra de judión con codorniz individual.
- Segundo a elegir: paletilla a la brasa o lubina a la espalda con verduritas del terreno.
- Leche frita sobre cama de miel de la Alcarria y café.

El Corte Inglés (CC Ferial Plaza)



Avda. Eduardo Guitián, 13-19 - 659 054 437
Domingo cerrado

- Paté de perdiz.
- Judiones con liebre.
- Lomo de trucha a la pimienta verde.
- Carrillada estofada con setas de Guadalajara.
- Torrija de leche con miel de la Alcarria.

El Figón



C/ Bardales, 9 - 949 211 588
Domingo cenas cerrado

- Aperitivo: migas de mi abuelo Antonio y asadillo manchego.
- Judías con perdiz de monte estofada.
- Entrecot de ternera de la Sierra Norte a la brasa.
- Pan de queso alcarreño.

El Infantado (Hotel Tryp)



Avda. Eduardo Guitián, 7 - 949 209 300

- Mixto de croquetas con espejo de mermelada de tomate.
- Raviolis de mixto de setas y trigueros sobre sopa de calabaza y virutas de parmesano.
- Secreto ibérico confitado con cebolla caramelizada sobre láminas de patata y perlitas de manzana al ron.
- Crema de arroz con leche y bizcocho borracho con quenelle de helado de turrón.

El Perdigacho



C/ Bardales, 6B - 949 255 899
Domingo cerrado

- Buñuelos de bacalao con chupito de gazpacho.
- Ensalada de endivias al roquefort adornadas con nuestro perdigacho casero.
- Carrilleras en salsa de vino de la tierra.
- Leche frita con miel de la Alcarria.

Gran Reserva



C/ Toledo, 13 - 949 214 589
Domingo cenas cerrado (Abierto con reserva más de 20 comensales)

- Aperitivo: cornetes de mousse de salmón, tostitas de paté de caza y quesito de cabra frito con pimiento caramelizado.
- Huevo poché de codorniz sobre gratinado caliente de boletus y carne sobre tortita con recuerdos de Al-Andalus.
- Buñuelos de bacalao sobre bocados de patata al ajillo.
- Asado lechal al estilo alcarreño o lubina atruchada.
- Milhoja de bizcocho emborrachado, nata y baño de vainilla.

La Canda



C/ León Felipe, 3 - 627 406 720

- Ensalada de asadillo de pimientos, perdiz escabechada y reducción de Módena.
- Lomitos almendrados de trucha de Peralejos y cola de cangrejo.
- Cuna de lechal de la serranía al aroma de romero.
- Postre arriacense bañado al aguamiel.

La Esquina



C/ Mayor, 14 - 633 557 044

- Delicias de queso con frutos secos.
- Supremas de nuestros campos con virutas de jamón ibérico.
- Crujiente asado a la miel de la Alcarria.
- Suspiros de monja.

La Morada de María



C/ Alvar Gómez de C. Real, 13 - 949 214 013

- Aperitivo: chupito de gachas con boletus.
- Flan de morcilla de Molina con trucha salmionizada y caviar de dos pimientos o ravioli de cangrejo de río con espejo de trigueros.
- Envoltorio de cordero con setas, glaseado en su jugo o bacalao confitado costrado con ali-oli de miel.
- Cráter de bizcocho borracho o queso fresco frito con nueces y miel.

Lino



C/ Vizcondesa de Jorbalán, 10 - 949 253 845
Domingo cenas cerrado

- Arroz cremoso de espárragos trigueros y jamón ibérico.
- Taco de bacalao confitado sobre pisto manchego y su pil-pil ligero.
- Chuletas de cordero rellenas de queso manchego sobre patata revolcona.
- Bizcocho borracho de anís con helado de naranja.

Los Girasoles



A-2, Km. 52 - 670 727 767
Domingo cenas cerrado

- Crema de patata con buñuelo de morcilla.
- Pupietas de trucha con setas en escabeche ligero.
- Escalope de carrillada de ternera con mostaza y miel.
- Bizcocho borracho de anís con helado de naranja.

Mesón El Rancho



C/ Prado de Taracena, 9C - 949 217 047
Domingo cenas cerrado

- Entrantes para compartir: ensalada de perdiz escabechada, torreznillos, croquetas de boletus silvestres, migas de matanza.
- Medallones de solomillo con salsa de setas del terreno.
- Tarta de queso y torrijas con leche y miel de la Alcarria.

Mesón Las Cumbres



C/ Doctor Layna Serrano, 20 - 949 235 034
Domingo cerrado

- Crema suave de calabaza con almendras y aceite de cilantro.
- Surtido de verduras de la huerta tocadas con la esencia de la Alcarria.
- Hojaldre relleno de foie, setas alcarreñas y sirope de vermut.
- Segundo a elegir: supremas de solomillo con manzana y queso de cabra o lomo de bonito a la plancha con cebolla caramelizada sobre crema de pimientos.
- Pudín de queso manchego macerado en miel de flores.

Miguel Ángel



C/ A. Lope de Haro, 4 - 949 212 563
Domingo cenas cerrado

- Ensalada de burrata y picadillo manchego.
- Buñuelos de berenjena asada, queso de cabra y miel o compota de tomate.
- Coca en hojaldre de mejillones y piperrada de sobrasada.
- Albóndiga de pulpo y algas con cremoso de cachelos, grelos y caldo de chorizo.
- Panna cotta de arroz con leche y crujiente de arroz salvaje.

Montemar



C/ Montemar, 4 - 949 231 311

- Entrantes para compartir: tempura de verduras con salsa de yogur, tosta de secretos con pimientos confitados y revuelto de setas de la tierra con gambas.
- Solomillo ibérico con crema de setas y patatas confitadas o bacalao a la alcarreña.
- Flan casero y bizcocho borracho con miel de la Alcarria y café.

Yoqui



C/ Condesa de la Vega del Pozo, 12 - 949 220 007
Domingo cenas cerrado

- Entrantes para compartir: torreznos de Sigüenza, croquetas caseras, champiñones gratinados y ensalada de escabechados.
- Segundo a elegir: cabrito frito con ajos o bacalao con pisto manchego.
- Leche frita con miel.

Citas Culturales



Tenorio Mendocino

31 de octubre y 1 de noviembre

19h. Hostería del Laurel y retablo costumbrista, plaza de Santa María
21h. Representación desde la plaza de Santa María

Espacio TYCE

6 de noviembre, 20:30h.

Jazz en el TYCE "Sala de conciertos Pedro Antonio Díaz"
Lou Donaldson Quartet
Entrada 8 euros

Veladas de Arte Sacro

7 de noviembre, Iglesia de Santiago, 20h.

"Una oración en verso", cuarteto vocal COMMENTOR VOCIS,
órgano Miguel Ángel Tallante

8 de noviembre, Iglesia de Santa María Micaela, 20h.

"El barroco olvidado: concierto espiritual", CAMERATA NACIONAL DE ESPAÑA

9 de noviembre, Concatedral de Santa María, 18h.

"Música para los Reales Oficios", ARS COMBINATORIA

Visitas turísticas guiadas

Todos los sábados, domingos y festivos a las 11:30h.

desde la Oficina de Gestión Municipal
Precio de 5 euros; 2 euros menores de 12 años y estudiantes acreditados

Secretos

Gastronómicos

Otoño 2014



31 de octubre, 1 y 2 de noviembre / 7, 8 y 9 de noviembre

Guadalajara

Guadalajara

MÁS INFORMACIÓN:

949 887 099

turismo@aytoguadalajara.es

www.guadalajara.es



AYUNTAMIENTO
DE GUADALAJARA

