

RESTAURANTES Y MENÚS

MENÚS 25 €
(pan, bebida e IVA incluido)

RESERVA DIRECTA
EN EL ESTABLECIMIENTO
SELECCIONADO

Se obsequiará a los comensales
con un recuerdo del evento

ASADOR LA NOUBA



C/ SAN ROQUE, 18 · 949 492 972

- * Aperitivo de bienvenida.
- * Tosta de morcilla de Sigüenza con rulo de cabra y cebolla caramelizada.
- * Verduras estofadas con frutos del mar.
- * Lechazo asado en horno de leña con patatas panaderas.
- * Quesada a nuestro estilo con miel de la Alcarria.

AURUM GASTROBAR



PLAZA DEL GENERAL PRIM, 4 · 949 256 279

- Domingo cenas cerrado
- * Cremoso curado de queso trufa, frutos secos y manzana ácida (Segundo Premio Madrid Fusión).
 - * Bizcocho de Imperial Porter, miel y amaretto (Premio “Infantado de Oro”).
 - * Bacalao crujiente y emulsión ahumada.
 - * Compacto de cerdo negro y boletus.
 - * Coco, piña y frambuesas.

CASA MIGUELÍN



C/ LA SIERRA, 2 · 949 492 780

- * Entrantes para compartir: judiones con almejas, trigueros en su crema, ensalada de perdiz.
- * Chuletillas de lechal o bacalao en salsa de pimiento asado o lomo de buey a la parrilla o lubina con mejillones.
- * Pudding de queso con bizcocho borracho.
- * Café o infusión.

CASINO PRINCIPAL



C/ MAYOR, 22-24 · 949 226 106

- * Ensalada de brotes con bacalao y naranja.
- * Arroz cremoso de setas de temporada con mantecado de queso manchego.
- * Volcán de patata con cordero guisado con toque ligero de curry.
- * Postre de nuestro obrador de queso y miel.

CERVECERÍA CRUZ BLANCA



BULEVAR DE ENTREPEÑAS, 2 · 949 492 681

- * Entrantes para compartir: croquetas de setas de temporada, ensalada de la casa aliñada con miel y revuelto de morcilla de arroz y piñones.
- * Cordero lechal asado o bacalao en salsa de tomate y frutos secos.
- * Bizcocho borracho..

CERVECERÍA MONTEMAR



C/ MONTEMAR, 4 · 949 231 311

Domingo cenas cerrado

- * Entrantes para compartir: chipirones a la plancha con cebolla caramelizada, croquetas caseras y ensalada templada de gulas y gambas.
- * Bacalao crujiente sobre cama de pisto o rabo de toro estofado a la Alcarria.
- * Bizcocho borracho con nata y miel de la Alcarria.

DÁVALOS



C/ FRANCISCO DE QUEVEDO, 1 · 949 492 895

- * Entrantes para compartir: ensalada de lechugitas tiernas con queso manchego y frutos secos, gazpacho de fresa, huevos rotos con bacalao y pimientos, muslitos de codorniz escabechados con coulis de manzana.
- * Solomillo ibérico a la parrilla con crujiente de patata o suprema de mero a la bella molinera.
- * Lágrima de tres chocolates.

DIEGO’S



C/ SIGÜENZA, 16 · 949 253 634

- * Fabada asturiana.
- * Trigueros hojaldrados con salsa al genjibre.
- * Piquillo gratinado relleno de ternera.
- * Salmón sobre manzana flambeada o merluza al horno con salsa de piquillo o bacalao en tempura o degustación de carnes o confit de pato o presa ibérica a la parrilla sobre tosta.
- * Flan de queso con salsa de mora y toque de cereza.

EL BISTRÓ DE LINO



CUESTA DE SAN MIGUEL, 5 · 949 493 999

- * Croquetas de queso de oveja sobre membrillo.
- * Empanadilla de ternera.
- * Bacalao relleno de txixtorra y crema de aove.
- * Hojaldre de presa ibérica y pisto manchego.
- * Postre de nuestro obrador de queso y miel.

EL BODEGÓN DE SANCHO



AVDA. DE VENEZUELA, 17 · 949 222 789

- * Croquetas variadas de la casa.
- * Ajo blanco de uvas y percebes.
- * Pulpo sobre cremoso de patata y aceite de pimentón de la Vera.
- * Lomo de sardina crujiente marinada en cítricos.
- * Secreto de ibérico con salsa de chile dulce.
- * Sanchito.

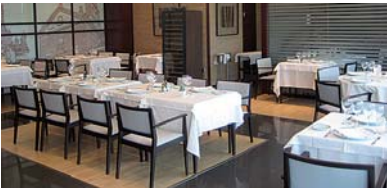
EL CISNE



PLAZA DE BEJANQUE, 12-13 · 949 215 540

- * Entrantes para compartir: nido de patatas con gulas al ajillo, tosta de setas con ali-oli y verduritas gratinadas con bacalao.
- * Secreto a los frutos rojos o lubina a la espalda con pimiento rojo.
- * Pudding de queso y membrillo.

EL CORTE INGLÉS (CC FERIA PLAZA)



AVDA. EDUARDO GUTIÁN, 17-19 · 659 054 437

Domingo cerrado

- * Sopa fría de tomate y manzana con su escabeche de trucha.
- * Alcachofas confitadas con crujiente de morcilla.
- * Lomito de bacalao en su crema de aceite y setas.
- * Rabo de toro estofado con romero y mostaza.
- * Torrija de pan de leche con reducción de orujo de miel.

EL INFANTADO (HOTEL TRYP GUADALAJARA)



AVDA. EDUARDO GUTIÁN, 7 · 949 209 300

- * Arroz meloso con mixto de setas y crujiente de queso manchego.
- * Milhojas de Peralejos de las Truchas con toque de mermelada de pimiento verde.
- * Lámina de secreto ibérico con castañas a la miel de la Alcarria.
- * Leche frita sobre sopa de vainilla y menta.

EL PERDIGACHO



C/ BARDALES, 6 · 949 255 899

Domingo cenas cerrado

- * Pimiento relleno de bacalao en salsa de piquillo.
- * Ensalada de salmón y langostinos aliñada con salsa de miel y mostaza.
- * Carilleras al vino.
- * Coulant con fresas.

EL VELERO



C/ CAPITÁN BOIXAREU RIVERA, 112 · 949 220 015

- Platos a compartir para 2 personas.
- * Minisurtido de hojaldres.
- * Jarrete de cordero asado en salsa de zanahoria o lomo de bacalao skrei con cebolla caramelizada y pasas con cama de crema de alioli y carabineros.
- * Tarta de cuajada con bizcocho borracho y miel de la Alcarria.

LA PERLA



C/ FRANCISCO ARITIO, 20 · 949 211 333

- * Pochas con almejas o ensalada templada de verduritas con gulas y gambas o tosta de setas gratinadas.
- * Rabo de toro estofado o entrecot a la parrilla con guarnición o bacalao a la portuguesa o vizcaína.
- * Arroz con leche o bizcochos borrachos o helado.
- * Café o infusión.

LINO



C/ VIZCONDESA DE JORBALÁN, 10 · 949 253 845

Domingo cenas cerrado

- * Huevo sobre setas guisadas y aceite de trufa.
- * Taco de bacalao confitado con salsa de chorricero y jamón ibérico.
- * Canelón de rabo de toro costrado sobre crema de patata ajillo.
- * Postre de nuestro obrador de queso y miel.

MESÓN ALCARREÑO



TRAVESÍA SAN MIGUEL, 1 · 949 227 893
Domingo cenas cerrado
* Revuelto de gambas.
* Cordero lechal asado.
* Bizcocho Santa Teresa.

MESÓN EL RANCHO



C/ PRADO DE TARACENA, 9 C · 949 217 047
Domingo cenas cerrado
* Entrantes para compartir: croquetas caseras con jamón de Atienza, ensalada de codorniz escabechada y revuelto de matanza.
* Carrillada de vacuno estofado a la miel de la Alcarria o bacalao con muselina sobre pisto manchego.
* Pudding de frutas o trufas de chocolate.

MESÓN LAS CUMBRES



C/ DOCTOR LAYNA SERRANO, 20C · 949 235 034
Domingo cerrado
* Gazpacho de fresas.
* Entrantes para compartir: surtido de bocaditos delicatessen y sartén de huevos rotos con picadillo.
* Hojaldre relleno de solomillo con foie o entrecot de ternera con salsa de setas o supremas de lenguado rellenas de langostinos.
* Hojaldre relleno de crema y merengue con almendra crujiente o yogur casero natural con frutos rojos.

NUEVO ALBERO



C/ CAPITÁN ARENAS, 17 · 949 254 006
Domingo cenas cerrado Requiere reserva
* Aperitivos de la casa.
* Espárragos verdes a la plancha o pimientos asados con ventresca o revuelto de morcilla de Molina y piñones.
* Entrecot de ternera con guarnición o lubina a la plancha con verduritas o rabo de toro estofado.
* Postres caseros.

POST POST



C/ INGENIERO MARIÑO, 29 · 949 710 441
* Combinado de embutido.
* Verduras de la tierra a la plancha.
* Costillas asadas con un toque de nuestras hierbas aromáticas y acompañado de patatas.
* Bizcocho de chocolate con helado regado con miel de la Alcarria.
* Café y chupito.

SAN DIEGO



C/ DEL ROSAL, 8 · 949 121 644
* Entrantes para compartir: migas del pastor con uvas y huevo poché, pimientos del padrón, alcachofas confitadas y bolitas de chipirón.
* Espárragos trigueros con jamón deshidratado o muselina de pimentón.
* Carrillera al Rivera de Duero con crujiente de chocolate blanco o crujiente de salmón con verduritas y miel.
* Bizcocho borracho casero con coulant de arándanos.

SCH HOTEL PUERTA GUADALAJARA



C/ NITRA, 103 · 949 212 944
* Entrantes para compartir: espárragos trigueros de la tierra con pimiento asado y anchoa de Santoña y selección de jamón ibérico de bellota y queso añejo de oveja.
* Lomo de lubina con vinagreta de tomate o solomillo de buey en salsa Tournedo.
* Tarta de chocolate con helado de vainilla, nueces caramelizadas y miel de la Alcarria.

YOQUI



C/ CONDESA DE LA VEGA DEL POZO, 12 · 949 220 007
Domingo cenas cerrado
* Entrantes para compartir: croquetas caseras y torreznos de Sigüenza.
* Primeros para compartir: ensalada de escabechado y champiñón relleno de verduras.
* Bacalao con tomate o cabrito frito con ajos.
* Bizcochos borrachos con miel.

Citas Culturales

XXIV CUMBRE FLAMENCA.
FUNDACIÓN SIGLO FUTURO.
José Menese, Antonio Carrión y Ballet Larreal.
15 de abril, 20h. 3 €

PEPPA PIG "BIG SPLASH!"
Espectáculo infantil.
16 de abril, 16,30h. y 19h. 24 y 18 €

CARLOS LATRE "IN LIVE"
Espectáculo de humor.
22 de abril, 20h. 26 y 24 €

SCORE, LO INVISIBLE DEL SÉPTIMO ARTE
Orfeón Joaquín Turina.
23 de abril, 19h.
24 de abril, 17h.
12 y 10 €, a beneficio de Cruz Roja.

Teatro-Auditorio "Buero Vallejo", C/ Cifuentes, 30 - www.teatrobuevovallejo.com

Secretos
Gastronómicos



Primavera 2016
del 15 al 17 de abril
del 22 al 24 de abril
Guadalajara*



MENÚS 25 € (pan, bebida e IVA incluido)
Se obsequiará a los comensales con un recuerdo del evento
RESERVA DIRECTA EN EL ESTABLECIMIENTO SELECCIONADO



MÁS INFORMACIÓN:
949 887 099
turismo@aytoguadalajara.es
www.guadalajara.es