

La Terraza del Zoco

c/ Lisboa, 4
Tel: 722 310 139 / laterrazadelzoco@gmail.com
Día de cierre: lunes y martes



Primeros a elegir:

- Zamburiñas a la plancha con mantequilla de Sriracha, pico de gallo y aire de lima (4 ud)
- Salmorejo de tomates asados con láminas de bacalao ahumado, hilos de yema curada y aceite de perejil
- Croqueta invertida de morcilla, piñones y cebolla caramelizada
- Socarrats de arroz con verduritas y papada ibérica con emulsión de ajos

Segundos a elegir:

- Entrecot de vaca madurada con chimichurri
- Milhojas de rabo de toro con patatas a lo pobre y huevo poché
- Merluza de pincho con salsa holandesa y patatas al vapor
- Raviolone relleno de tomate y provola con ragout de setas

Postres a elegir:

- Pera al vino tinto de Madrid, yogurt y helado de coco
- Tarta de queso
- Torrija sobre creme brulee y helado de Baileys
- Mousse de chocolate blanco relleno de manzana acompañada de helado de chocolate

Origen Taberna II

c/ Apolo, 1 - Tel: 671 416 063
georgibela23@rocketmail.com
Reserva vía telefónica o Whatsapp
Día de cierre: lunes y martes



Primeros a elegir:

- Ensalada de salmón con crujiente de cebolla
- Pimientos rellenos de brandada de bacalao
- Virutas de foie con miel y manzana

Segundos a elegir:

- Bacalao al horno con patatas panaderas y piparrada
- Carrilleras al vino tinto sobre parmentier de apionabo
- Canelones de pollo en pepitoria

Postre:

- Postre de la casa

Vinoteca Gomar

c/ Londres, 56
Tel: 912 602 495
gabey82@hotmail.com
Día de cierre: miércoles



Entrantes:

- Conitos rellenos de choclo y aguacate
- Ensalada de burrata con pulpo
- Potaje de vigilia

Segundos a elegir:

- Bacalao a la riojana
- Churrasco a la brasa con chimichurri

Postre:

- Torrija

Plaza Mayor

Plaza Mayor, 6 / Tel: 916 569 385
info@restaurantplazamayortorreon.com
Día de cierre: ninguno



Platos a compartir:

- Pastel casero de langostinos y boletus con salsa de azafrán
- Gazpacho de frambuesa con lascas de parmesano y cecina
- Burrata con pesto verde y piñones

Segundos a elegir:

- Calamar relleno de changurro con salsa americana
- Tataki de solomillo ibérico con cama de seta shiitake y fondo de carne

Postre individual:

- Milhoja de helado de chocolate, mousse de limón y salsa de frutos rojos



XV muestra gastronómica

Torrejón de Ardoz

MENÚ ESPECIAL
33 euros
Incluye IVA y postre, no incluye bebida

COMIDAS
Todos los días de 13 a 16 horas

CENAS
Viernes y sábados de 21 a 24 horas

Organiza :



Torrejón de Ardoz
AYUNTAMIENTO

Colabora:



CONSEJERÍA DE ECONOMÍA, HACIENDA Y EMPLEO

XV muestra gastronómica

Torrejón de Ardoz

Organiza :



Colabora:



CONSEJERÍA DE ECONOMÍA, HACIENDA Y EMPLEO

XV muestra gastronómica

Del 4 al 13 de abril de 2025

- Alegria Torrejón
- Asador Poli's
- Asturias I
- Asturias II
- Asturias III
- BeVivo
- Calas de Ardoz
- Cañada 69
- Chacabuco
- Cruz 24
- El Artesano de la Carne
- El Coto
- El Jardín de Teo
- El Quincho Sabor Argentino
- La Casona de Antonio
- La Roldana
- La Terraza del Zoco
- Origen Taberna II
- Plaza Mayor
- Vinoteca Gomar



“Os animo a disfrutar de la excelente gastronomía que elaboran los restaurantes de nuestra ciudad”

Alejandro Navarro Prieto
Alcalde de Torrejón de Ardoz

Allegria Torrejón

c/ Aragón, 4
Tel: 624 026 382 / info@allegria.es
Día de cierre: domingo cenas, lunes todo el día,
martes comidas



Aperitivo:

- Croquetas de bogavante (2ud/pers)

Entrante:

- Vieira a la llama con nuestro aliño
- Brioche de cordero con emulsión de su jugo y ensalada primaveral

Primer:

- Hongos trufados con su yema y queso de cabra

Segundo:

- Carrillera con nuestro mole y aligot de patata

Postre:

- Delicias de pistacho, chocolate y caramelo

Asturias I

c/ Hilados, 26 Posterior
Tel: 916 565 443 / mesonesasturias@gmail.com
Día de cierre: de lunes a viernes, sábado y
domingo cena



Primeros a elegir:

- Fabada asturiana
- Pote asturiano
- Revuelto de setas frescas con gambas
- Ensalada de ventresca con pimientos asados

Segundos a elegir:

- Entrecot de ternera a la plancha
- Merluza a la sidra

Postres a elegir:

- Tarta de queso
- Arroz con leche
- Tarta de zanahoria

Asturias III

c/ Primavera, 38
Tel: 916 775 970 / mesonesasturias@gmail.com
Día de cierre: viernes y sábados noche



Primeros a elegir:

- Fabada asturiana
- Flores de alcachofas con jamón y foie casero a la brasa
- Arroz al señoret (mínimo 2 personas)
- Revuelto de morcilla braseada con piñones
- Ensalada de rulo de cabra con bacon y mermelada casera de tomate

Segundos a elegir:

- Entrecot de ternera a la brasa
- Chuletillas de lechal a la plancha
- Salmón al horno de leña
- Merluza a la sidra

Postres a elegir:

- Tarta de queso
- Arroz con leche
- Flan

Calas de Ardoz

Avda. Constitución, 130
Tel: 616 139 842 - 919 391 443
maycar130torrejon@gmail.com
Día de cierre: lunes



Aperitivo de la casa

Primeros a elegir:

- Alcachofas confitadas con salsa de foie
- Gyozas de langostinos con salsa thai de carabineros

Segundos a elegir:

- Saquitos de rabo de toro
- Lomo de salmón al horno con mantequilla de romero sobre verduritas al wok

Postres a elegir:

- Tarta de queso casera
- Torrija de toffee

Asador Polís

Avda. de los Fresnos, 18
Tel: 916 782 871
reservas@restauranteadorpolis.com
Día de cierre: lunes



Entrantes a compartir:

- Milhoja calabacín foie y rulo de cabra
- Mixta cecina León y queso manchego
- Revuelto morcilla con piñones

Segundos a elegir:

- Costillar a la parrilla
- Dorada a la bilbaína
- Entrecot a la parrilla

Postre:

- Tarta de queso de la abuela

Asturias II

c/ Silicio, 34 (Centro Comercial El Parque)
Tel: 916 771 935 / mesonesasturias@gmail.com
Día de cierre: ninguno



Primeros a elegir:

- Fabada asturiana
- Pote asturiano
- Revuelto de setas frescas con gambas
- Ensalada con ventresca con pimientos asados

Segundos a elegir:

- Entrecot de ternera a la plancha
- Merluza a la sidra

Postres a elegir:

- Tarta de queso
- Arroz con leche
- Tarta de zanahoria

BeVivo

Avda. Constitución, 173 (Edificio Hostal Torrejón)
Tel: 914 266 181 / hola@bevivo.es
Día de cierre: domingo tarde



Entrantes a compartir:

- Tomate rosa con codorniz escabechada y mayonesa de albahaca
- Buñuelos XXL de bacalao

Plato principal a elegir:

- Donburi de secreto Ibérico
- Salmón noruego a la uva
- Cachopo a compartir (dos personas)

Postre:

- Arroz con leche al estilo asturiano

Incluye:

- Dos bebidas de la casa por persona

Cañada 69

c/ Cañada, 69
Tel: 912 311 666 / rockamion@hotmail.com
Día de cierre: lunes



Primer plato para compartir:

- Tabla de ibéricos con pan tumaca
- Parrillada (gambón, navajas y langostinos)
- Revuelto imperial (gulas, champiñón, setas y gambas)

Segundo plato a elegir:

- Chuletillas de lechal con pisto y huevo templado
- Chuletón de Ávila con patatas panaderas
- Cachopo asturiano con patatas y pimientos de padrón
- Lubina a la espalda con ensalada mediterránea

Postre a elegir:

- Flan casero con nata y fresas
- Brownie de chocolate con helado

Chacabuco

Avda. Constitución, 205
Tel: 916 487 907 / restaurantechacabuco@hotmail.com
Día de cierre: ninguno
Hora de cierre de cocina a las 23:00



Menú degustación:

- Rotolino Amatriciana, relleno de cebolla caramelizada, guanciale y pecorino romano, pimienta negra y aceite biológico
- Carpaccio de lomo alto con burrata, micro mézclum floral, helado de limón negro con pimienta de Timut y pan de carasau
- Risotto de la Puglia (pomodorini semi dry, mejillones cozze, pulpo, espárragos verdes y aceite de coriándolo)
- Piedra de coco matcha: Mousse de coco con interior cremoso de té matcha, bañado en chocolate blanco

El Coto

Ctra. de Loeches, 42
Tel: 639 720 792
hornocoto6@msn.com
Día de cierre: lunes y domingo noche



Entrantes para compartir:

- Pimientos asados con lomo de bonito
- Ensalada de codorniz en escabeche
- Mollejas de cordero con boletus en salsa

Segundo a elegir:

- Lomo de buey Rossini con foie
- Magré de pato a la pimienta verde
- Atún encebollado en salsa de tomate

Postre a elegir:

- Tarta de manzana
- Sorbete de limón con limoncello

Actividad:

- Después de las comidas y las cenas, proponemos una degustación de whiskies de nuestra amplia gama.

El Quincho Sabor Argentino

Avda. de la Unión Europea, 9
Tel: 910 441 560
elquinchotorrejondeardo@gmail.com
Día de cierre: lunes



Entrante:

- Empanada argentina

Principal:

- Entraña de novilla avileña a la parrilla con patatas o ensalada

Postre:

- Alfajor artesanal argentino + café

La Cruz 24

c/ Cruz, 24 - Tel: 647 693 131 / 912 086 940
miguel210559@hotmail.com
Reserva vía telefónica o Whatsapp
Día de cierre: domingo tarde y lunes completo



Degustación en 6 pases

De aperitivo:

- Vermú castizo de nuestro grifo
- Gilda de piparra y anchoa
- Tosta de venado en adobo

Comenzamos con:

- Crema de boletus con torreznos de pan frito

Para continuar:

- Cubito de calabacín relleno de pisto gratinado con queso curado de oveja sobre crema de pimientos

Del mar:

- Bacalao rebozado con salsa romesco

De la tierra:

- Brocheta de presa ibérica y sandía en salsa de soja y miel

Y para rematar:

- Torrija especial la Cruz

El Artesano de la Carne

c/ Silicio, 34, CC El Parque
Tel: 644 618 813
elartesanodelacarneglobal@gmail.com
Día de cierre: L, M, X, J, V (comida) y D (cena)



Entrantes a elegir:

- Revuelto de morcilla, piñones y manzana caramelizada
- Migas al pastor
- Burrata con pesto y tomate confitado

Segundos a elegir:

- Cachopo "El Artesano" con queso gorgonzola, cebolla caramelizada y jamón
- Carrilleras de cerdo al Pedro Ximénez
- Costillar deshuesado a baja temperatura con salsa artesana

Postres a elegir:

- Tarta de queso "La Viña"
- Torrija tradicional con helado de vainilla o queso

El Jardín de Teo

c/ Joaquín Blume s/n
Tel: 916 556 585 / armink@live.com
Día de cierre: ninguno



- Ensalada César de trigueros a la brasa y bacon
- Alcachofa a la brasa con limón y aceite de oliva virgen extra
- Chuleta de 500g de vaca madurada y verduras a la brasa

Postre casero a elegir:

- Arroz con leche brulé
- Brownie con helado de vainilla
- Tarta de queso
- Crema catalana
- Flan

La Casona de Antonio

c/ Andalucía, 2
Tel: 658 784 590 / 916 760 169
glo261173@gmail.com (reserva por Whatsapp)
Día de cierre: cenas de domingo a jueves.



Para compartir:

- Alcachofas confitadas en flor con cecina de León y lascas de queso de cabra
- Berenjenas a la parmesana con cama de pesto y espuma de queso
- Croquetas de jamón crujiente

Segundo a elegir:

- Solomillo de vaca con barba de hoisin, acompañado de patatas fritas y pimientos de padrón
- Paella de fideitos con la pesca del día con alioli de su sofrito
- Tacos de corvina con parmentier de coliflor

Incluye:

- Postre y una bebida

La Roldana

c/ Aquiles, s/n Recinto Ferial
Tel: 645 113 451 / tabernalaroldana@gmail.com
Día de cierre: lunes



Primeros a compartir:

- Ensalada "sesar"
- Pescaito en adobo
- Tiras de pollo

Segundo plato a elegir:

- Presa a la parrilla
- Atún a la plancha

Postre:

- Torrija La Roldana

Incluye:

- 1 bebida