



Ayuntamiento de
TORREJÓN DE ARDOZ

Listado y menús de los restaurantes participantes **Muestra Gastronómica:**

Restaurante El Coto

(Carretera de Loeches, 42. Teléfono 91 675 70 63).

Menú:

Entrantes para compartir:

- Pimientos asados caseros con anchoas.
- Ensalada de codorniz en escabeche.
- Mollejas de cordero con boletus edulis en salsa.

Plato principal a elegir por cada comensal:

- Paletilla de cordero lechal asada (por encargo previo).
- Turnedo "Rossini", con foie gras caliente.
- Muslo de pintada en cazuela al foie, pasas y almendras.
- Pescado del día.

Postre a elegir por cada comensal:

- Sorbete de limón.
- Tarta de queso con frutos rojos.

Día de cierre: Ninguno

Cervecería-Restaurante Plaza Mayor

(Plaza Mayor, 6-8. Teléfono 91 677 61 76).

Menú:

Por persona:

- Gazpacho o salmorejo.
- Espárragos "Cojunudos" con ahumados.
- Revuelto de gambas.

Segundos (a elegir):

- Chuleta avileña con patata panadera.
- Entrecot de buey con guarnición.
- Merluza en salsa.
- Lubina a la espalda.

Postre:

- Tarta de queso con arándanos casera

Día de cierre: Ninguno

Aragón 20

(Calle Aragón, 20. Teléfono 91 678 02 62)

Menú:

Entrantes:

- Timbal de verduritas sobre cama de confitura de tomate regado con crema de queso.
- Gambón a la sal.

A elegir:

- Brocheta de solomillo de ternera a la reducción de Pedro Ximénez, sobre nido de patatas paja.
- Emperador plancha a la salsa de pesto.

Postres sinfonía de la casa:

- Brocheta de fruta con chocolate.
- Tiramisú.
- Tarata de queso.

Día de cierre: Ninguno

Don José

(Avenida de la Constitución, 173. Teléfono 91 675 26 44)

Menú:

Aperitivos por mesa:

- Croquetas de kabratxo con salsa tártara.
- Pimientos del piquillo rellenos de espinacas al Brandy.
- Chipirones de anzuelo con cebolla roja caramelizada.
- Chupito de salmorejo cordobés con ralladura de cecina.

Segundo plato (a elegir):

- Solomillo ibérico con culí de boletus.
- Merluza a la gallega con almejas.

Postre:

- Hojaldre relleno de mascarpone almendrado.

Día de cierre: Ninguno

La Casa Grande

(C/ Madrid, 2. Teléfono: 91 675 39 00)

Menú:

A compartir:



- Queso Camembert frito con mermelada de pimientos del piquillo
- Croquetas de bacalao con espinacas.
- Canelón de cecina y recula.
- Huevos rotos con jamón ibérico.

A elegir un plato entre:

- Moisés de solomillo ibérico envuelto en beicon con crema de queso de cabra.
- Lubina con confitura de tomate.

Postre:

- Copa de tiramisú.

Día de cierre: Ninguno.

Restaurante Redondo

(C/ Soledad, 20. Teléfono: 91 675 46 39)

Menú:

Comenzaremos con:

- Ensalada templada de pulpo, langostinos, gulas y verdura de temporada

Seguiremos con:

- Terrina de bacalao al horno con espinacas y ligera crema de ali oli

Después, una carne:

- Lomo de ciervo macerado a las finas hierbas acompañado con boletus y crujiente de jamón ibérico.

Y terminamos con algo dulce:

- Flan de la casa con helado de chocolate marfil.

Día de cierre: Lunes

La Canasta

(C/ Londres, 11. Teléfono: 91 675 82 57)

Menú:

Primero:

- Degustación productos Don Ibérico.
- Gambón al Papillote La Canasta.
- Tomate raf laminado con ventrisca Olasagasti, sal gorda y aceite de oliva con aroma de albahaca.
- Cóctel de gazpacho o salmorejo La Canasta.

Segundos a elegir:

- Paletilla de cordero lechal asada con guarnición.
- Solomillo de ternera en base pan frito con salsa al gusto.

-Merluza plancha con Fritada y Txacolí.

Postre:

-Cóctel de fresas con zumo de manzana y cava.

Día de cierre: ninguno.

Asador Castilla

(C/ Ronda del Poniente, 17. Teléfono: 91 656 59 32)

Menú degustación:

- Alcachofas confitadas en arbuquina con crujiente de ibérico de bellota.
- Arroz con bogavante
- Lomos de Skrei en tempura con piparras.
- Lechas asado en horno de leña.
- Torrijas caramelizadas con helado de chocolate blanco y brocheta de frutas naturales.
- Vino de la Ribera del Duero Valdubon noble.

Día de cierre: ninguno.

La Mina

(C/ Rioja, 1, local 9. Teléfono: 675 77 82)

Menú:

Primero:

-Ensalada templada de gulas y gambas.

Segundo:

-Carrillada de cerdo con patatas a lo importante.

Postre:

-tarta de la casa.

Día de cierre: Ninguno

Chacabuco

(Avenida de la Constitución, 205. Teléfono: 91 648 79 07)

Menú:

- Tosta de foie de pato con Carpaccio de mango caramelizado.
- Risotto negro con vieiras, cigala y gambones.
- Sorbete de menta y cítricos.
- Brocheta de carne argentina con chimichurri de verduritas.

-Semifreddo de nutela con crema de café verde.

Día de cierre: Ninguno

Restaurante Botemar

(C/ Olmo, 15-17. Teléfono: 91 656 24 59)

Menú

Primero:

-Entrante al centro: tempura de verduras.

Segundo:

-Entrante al centro: parrillada de marisco a la plancha Botemar.

Tercero a elegir:

- Entrecot de ternera.
- Lubina a la espalda.

Postre:

-Postres caseros a elegir

Día de cierre: Ninguno

Quirós

(Avenida de la Constitución 178. Teléfono: 91 676 98 80)

Menú degustación compuesto de:

- Piperrada sobre espuma de vizcaína y papel de patata violeta.
- Ensalada de brotes con manzana, chicharrones, queso Cabrales y caramelo de sidra.
- Pochas de Navarra con chorizo.
- Merluza de anzuelo con salsa de anchoas, piñones y germinados.
- Solomillo a la brasa con bastones de calabacín y chips de batata.
- Apfesi-strudel.

Día de cierre: Ninguno

Restaurante Plaza

(C/ Veredillas, sn. Teléfono: 91 676 23 52)

Menú:

**Menú degustación para 2 personas
(a compartir)**

- Canapés de salmón noruego.
- Ensalada de ventresca de la casa.

- Gambas blancas de Huelva a la plancha.
 - Almejas gallegas al ajillo.
- Caracoles picantes o calamares auténticos.
- Lomos de rodaballo salvaje donostiarra o solomillo de añejo.
- Leche frita casera o torrija con miel de Guadalajara.

Día de cierre: Domingo Noche

Restaurante Oxford

(C/ Virgen de Loreto, 51. Teléfono: 670 541 211)

Menú:

Para compartir:

- Tabla de ibéricos.

Primero a elegir:

- Ensalada de gulas con pimientos del piquillo.
- Revuelto de boletus con jamón y gambas.

Segundo a elegir:

- Solomillo stroganoff al estilo Oxford.
 - Merluza a la sidra.

Postre

- Postre especial de la casa.

Día de cierre: Ninguno
