

Tapas y Raciones

Mesón El Ventero

Plaza Mayor, 8
Cerrado: ninguno

Ración: Regaña de queso viejo de oveja manchega y miel alcarreña. - 4€ -

El Portalón de la Casona

Plaza Mayor, 9
Cerrado: ninguno

Tapa: Carrillera de cerdo con salsa Alfonsí. - 1€ -

El Callejón

C/ Plaza de Cervantes, 4
Cerrado: ninguno

Ración: Bocado Medieval (5 unidades). - 5€ -
Tapa: Bocado Medieval. - 0€ -

Mesón Rest. Octavio

C/ Severo Ochoa, 6
Cerrado: domingo

Ración: Albóndigas de capón. - 12€ -
Tapa: Pita rellena de torreznos y col. - 1€ -

Sabores de Eli

C/ Plaza de Agustín Salido, 2
Cerrado: Domingo tarde

Tapa: Amigo Sancho. - 1€ -



Tapas y Raciones

Latitud Food & Drink

C/ Mata, 10
Cerrado: ninguno

Ración: Lomo de ciervo marinado, con higos. - 15€ -
Tapa: Guiso tradicional de ciervo. - 1€ -

La Tunanta

C/ Mata, 9
Cerrado: ninguno

Ración: Rabo de toro Alfonsí. - 10,90€ -

Mercado de "El Quijote"

Del 7 al 10 de mayo, la Concejalía de Festejos y Tradiciones Populares y la Asoc. Cultural Artesana Medieval "El Quijote" organiza este Mercado en conmemoración del I V Centenario de la publicación de la segunda parte del Quijote, cuidando al detalle la decoración, escenarios, réplicas, talleres y vestuarios de la época que han sido elaborados de forma artesanal. La ubicación se realizará en la Plaza del Pilar, Plaza Mayor, c/ Prado y Jardines del Prado, donde se instalarán puestos de artesanía, zona de juegos, así como talleres participativos y demostrativos.



VIII

Jornadas
de

a cocina

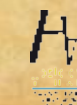
Alfonsí

Ciudad Real,
del 7 al 10
de mayo,
2015

Organiza:



Colabora:



Tapas y Raciones

Hotel Santa Cecilia

C/Tinte, 3
Cerrado: ninguno

Ración: Caldereta de ciervo al estilo de antaño. - 12€ -

Hasta los Andares

C/Tinte, 6
Cerrado: domingo

Tapa: Hasta los Andares. - 1€ -

La Marimorena

C/ Ramírez de Arellano, 2
Cerrado: ninguno

Ración: Cítrico de pollo granjero. - 9€ -
Tapa: Timbal templado de lascas de codorniz. - 1€ -

Mercado Provenzal

C/ Plaza de la Provincia, 3
Cerrado: ninguno

Tapa: Media luna de ternera con escabechado de cítricos. - 1€ -

Vinalia

C/ Lanza, 4
Cerrado: ninguno

Ración: Choto especiado salteado al ajillo y frutos secos. - 10€ -
Tapa: Hummus de garbanzos con cítricos y cereales. 1€



Menús Medievales

Miami Park

Ronda de Ciruela, 34
Tlf. 926 222 043
Jefe de Cocina: Valentín Paz Alcaide
Cerrado: Lunes

Degustación de Quesos de la Región y embutidos.
Lomo de bacalao con salsa de almendras y miel.
Guiso del Gran Cazador.
Postre: Cremoso de queso-membrillo y miel.
Café, agua, cerveza o vino.

Precio: 28€

Hotel Guadiana

C/Guadiana, 36
Tlf. 926 223 313
Jefe de Cocina: José Antonio Gallardo
Cerrado: domingo noche

Aperitivo: Ciervo en salsa con setas.
1º: Guiso de liebre con trigo.
2º: Solomo de porco en salsa.
Postre: Sopa de almendras al azahar.
Pan, una bebida y café.

Precio: 25€

Hotel Cumbria

Ctra de Toledo, 26
Tlf. 926 250 404
Jefe de Cocina: José Antonio Gallardo
Cerrado: Domingo noche.

Aperitivo: Migas Medievales.
1º: Caldo de ajos con bacalao.
2º: Jarrete de ternera lacapo.
Postre: Canelón de membrillo, queso y frutos secos.
Pan, una bebida y café.

Precio: 25€

Rest. Cafet. Don Sancho

C/Altagracia, 52 bajo
Tlf. 926 256 853
Jefe de Cocina: Ángel Pozo
Cerrado: ninguno

Salteado de setas del bosque con huevos fritos, ajetes y jamón.
Rollitos de col con lomo de cerdo y sobrasada mallorquina al aroma de orégano.
Postre: Tarta "Convento de Calatrava" al aroma de canela.
Pan, vino, agua y café.

Precio: 23€

H. D^a Carlota. Rest. Roberto

Ronda de Toledo, 21
Tlf. 926 231 610
Jefe de Cocina: Manuel Peco Martín
Cerrado: domingo noche

Caldo de faisán con hortalizas de la huerta, gelatina de uva y su huevo de corral especiado.
Manjar blanco de bacalao con espejo de almendras y espuma de miel.
Ragout de ciervo con setas silvestres y garbanzos.
Postre: Pastel de higos y confitura de calabaza.
Vinos blancos y tintos.

Precio: 35€

Hotel Santa Cecilia

C/Tinte, 3
Tlf. 926 228 545
Jefe de Cocina: Francisco León Madrid
Cerrado: ninguno

Delicias frutales de temporada.
Sopa de verdura medieval.
Caldereta de ciervo al estilo de antaño.
Postre: Dados manchegos con helado.
Agua de la fuente y vino de la Mancha.

Precio: 20€

Nudos Plaza

Ctra 430, km 304
Tlf. 926 233 090
Jefe de Cocina: M. Ángel García
Cerrado: ninguno

Tapa del Viajero: queso relleno de aceituna negra y pimiento rojo.
Akelarre de setas silvestres.
Bocado del Rey: Costillar de cerdo asado y salteado de zanahorias con mantequilla
Postre. Amor Cortés: Macedonia de frutas y almibar de miel.
Pan. Vino Paso a Paso, Tempranillo 2013. Vino de la Tierra de Castilla.

Precio: 20 €

Mesón Rest. Octavio

C/ Severo Ochoa, 6
Tlf. 926 256 050
Jefe de Cocina: Aurora García Castro
Cerrado: Domingo

1º: Ensalada de habas, encurtidos y salazón.
2º: Albóndigas de capón en pepitoria (guiso de bodas).
Postre: Manjar Blanco, en Mousse.
Vinos en Rama, licores de hierbas y frutas.

Precio: 30€

Asador San Huberto

C/ Montiels/n
Tlf. 926 923 535
Jefe de Cocina: Juan Alfonso Olivencia Lara
Cerrado: domingo noche

1º: Tasajito de pato con aceite de tomillo.
2º: Lingote de salmón escabechado en humo de encina.
3º: Civet de ciervo con cebollitas glaseadas.
Postre: Biscuit de higos mantecados en leche de oveja.

Agua y vino tinto de la región.

Precio: 35€

Latitud Food & Drink

C/Mata, 10
Tlf. 926 011 616
Jefe de Cocina: Jesús Gómez y Diego Morales.
Cerrado: ninguno

1º Gazpacho Manchego actualizado.
2º Lomo de ciervo con higos caramelizados.
Postre: Torrija de Pan de Cruz.

Precio: 18€

IVA incluido en todos los servicios de ambas secciones.

* Indicados los días de cierre entre el 7 y 10 de mayo