

Actividades Gastronomicas

- **Cena medieval maridada con cervezas calatrava (Calatrava, A.K.Damm, Inedit, Bock Damm).**

Jueves 14. 21.30 horas. Precio: 22€. Inscripciones y celebración en **Secretos de Autor**. Plaza Virgen de las Lágrimas, 1. Tlf 617 218 080. reservas@secretosdeautor.com (* se realizará para un mínimo de 24 personas).

- **Cena maridada con cata de aceite "Juventud".** Viernes 15. 21.30 h. Precio: 35€. Inscripciones y celebración en **Mesón Octavio**. C/ Severo Ochoa, 6. telf. 926 256 050.

- **"Master Class Elaboración de pan artesanal en la época medieval"** ofrecida por el maestro panadero Florindo Fierro Toledo. Viernes 15. De 17.30 a 21.30 horas. Precio: 60€. Dirigido a mayores de 18 años. Inscripciones en: www.facebook.com/elobradordelartesa/ telf. 628614172. Celebración en **El Obrador de Lartesa**. C/La Mata, 2 bis (local), frente al nº 11.

Durante esta semana El Obrador de Lartesa elaborará **hogazas de pan artesanal medieval** que se venderán al peso como se hacía en la Edad Media (3,20 kilo de pan).

Colaboran:



Actividades

- **Conciertos de música Antigua de Alarcos** - Música Cervantina. Del 15 al 17 de julio a las 22:00 h. Venta de entradas anticipadas en Concejalía de Cultura (Antiguo Casino- C/ Caballeros, 3) y Oficina de Turismo (Plaza Mayor, 1).

- **Recreación Vida en Alarcos.** (En colaboración con el Ayuntamiento de Poblete). Días: 15, 16 y 17.

- **Visitas guiadas a Alarcos.** Días 15, 16 y 17 de julio. 20.30 h. Inscripción en la Concejalía de Cultura (Antiguo Casino - C/Caballeros,3) y Oficina de Turismo (Plaza Mayor, 1).

- **"Rincones de nuestra historia". Visita guiada** por Ciudad Real. Sábado 16. Precio: 2€ adultos, menores de 12 años gratuito. Inscripciones en la Oficina de Turismo-Pza Mayor, 1, telf 926 216 486.

- **Especial Año Cervantino:** Primera de las dos finales del concurso **"Cervantes en Rap"**, Jueves 14. A las 21.30 h. en la Plaza Mayor.

ACTIVIDADES PARA NIÑOS

- **"Diviértete viajando De Alarcos a Villa Real".** Martes 12 en las **bibliotecas municipales**.

- **"Alarcos: una frontera y dos culturas".** Los días 13, 14 y 15. Dirigido a alumnos de las **escuelas municipales de verano**.

- **"De Alarcos a Villa Real en el Museo de Ciudad Real".** Del 12 al 15 de julio en el **Museo de Ciudad Real**. Dirigido a las escuelas municipales de verano y bibliotecas municipales.

- **"Arte y cultura. Las huellas de nuestra historia".** Del 12 al 15 de julio. Visitas guiadas por Ciudad Real dirigidas a las escuelas municipales de verano.

De
Alarcos
Villa^a Real

SEMANA HISTÓRICA
DE CIUDAD REAL

Del 12 al 17 de julio de 2016

 a cocina

IX

Jornadas
de

 lfon sí

Ciudad Real,
del 12 al 17 de julio,
2016

Organiza:



Platos, Raciones y Tapas Medievales

Secretos de autor

Pza. Virgen de las Lágrimas, 1
Tlf. 617 218 080
Cerrado: Lunes

Ración: Piruletas de ibérico con reducción de tempranillo de La Mancha ~12€-

Tapa: Croquetas de gachas y venado ~1€-

Taberna Napoletana

C/ Lanza, 9
Tlf. 926 709 862
Cerrado: Lunes

Plato: Pasta del borgo antiguo ~8€-

Tapa: Calzone Medioevo ~1€-

Tapería el Txoko

C/ Lanza, 9
Tlf. 636 243 619
Cerrado: Domingo tarde y Lunes

Plato: Codornices en escabeche con su guarnición ~12€-

Vinalia

C/ Lanza, 4
Tlf. 926 924 909
Cerrado: Domingo

Plato: Pollo de boda en salsa de hinojo y almendra ~8,90€-

Ración: Buñuelos de convento con bacalao ~5,5€-

Tapa: "Queso Pastor" frito ~1€-



Platos, Raciones y Tapas Medievales

Alquimia

Ronda Ciruela, 34
Tlf. 637 307 017
Cerrado: Domingo noche

Plato: La Adafina ~12€~
Ración: Guiso de trigo con capón ~8€~
Tapa: Guiso de trigo con capón ~1€~

Bernon Rest. & Afterwork

C/Pasaje Vicente Ferrer, 1
Tlf. 926 221 680
Cerrado: Lunes

Plato: Lomitos de cierva en adobo con frutos rojos ~12€~
Ración: Carrillada estofada al vino tinto ~14€~
Tapa: Berenjenas fritas con miel de caña ~1€~

Cervecería Lager

C/Compás de Santo Domingo, 11
Tlf. 926 255 129
Cerrado: ninguno

Plato: Bacalao con frutos secos en salsa de almendras ~7,5€~
Ración: Cerdo a la miel ~6€~
Tapa: Majar blanco de pollo ~1€~

Rest. Cafet. Don Sancho

C/Altagracia, 52 bajo
Tlf. 926 256 853
Cerrado: ninguno

Plato: Delicias de corzo adobadas a la antigua guarnicionadas con higos confitados ~13€~
Tapa: Tosta de boquerón en salazón con aceite de oliva virgen ~1€~

Bar El Botijo

Avda. Descubrimiento de América, 23
Tlf. 926 708 521
Cerrado: Lunes

Ración: Desmigado de conejo escabechado ~10€~
Tapa: Desmigado de conejo escabechado ~1€~

El Patio de mi Casa

Avda El Torreón, 7
Tlf. 664 683 805
Cerrado: Martes

Plato: Secreto de ciervo al romero con asadillo manchego+Botella de vino Finca Elez ~14,5€~

El Portalón de la Casona

Plaza Mayor, 9
Tlf. 661 300 110
Cerrado: ninguno

Tapa: Caldero de cordero ~1€~

Mesón El Ventero

Plaza Mayor, 8
Tlf. 652 093 118
Cerrado: ninguno

Tapa: Ave de corral en escabeche a las cinco especias ~1€~

Junkal Bar

C/ Estación Vía Crucis, 2
Tlf. 926 708 516
Cerrado: ninguno

Tapa: Albóndigas al-Andalus con cilantro y jengibre ~1€~

La Cocina de Las Huertas

C/Camino Hoya de Palo s/n
Tlf. 628 197 950
Cerrado: Lunes y Martes

Plato: Almendrado de bacalao al azafrán ~13€~
Ración: Gratinado de berenjenas al queso manchego ~9€~

La Marimorena

C/ Ramírez de Arellano, 2
Tlf. 926 924 161
Cerrado: Domingos

Ración: Tosta de crujiente de almendra y queso de cabra ~6€~
Tapa: Mini-tosta de crujiente de almendra y queso de cabra ~1€~

La Marmita

C/ Carretera Fuensanta s/n
Tlf. 926 216 039
Cerrado: Domingos

Ración: Lomo de orza a los aromas del monte ~9,5€~
Tapa: Berenjena con camisa de miel de caña ~1€~

Latitud Food & Drink

C/Mata, 10
Tlf. 926 011 616
Cerrado: ninguno

Plato: Lomo de bacalao con verduritas al dente y galleta de queso manchego ~15€~
Ración: Lomo de bacalao con verduritas al dente y galleta de queso manchego ~15€~
Tapa: Nuestro ajoarriero ~1€~

Mesón Rest. Octavio

C/ Severo Ochoa, 6
Tlf. 926 256 050
Cerrado: Domingo

Plato: Alboronía andalusi ~14€~
Ración: Albóndigas de ciervo sefardí ~12€~
Tapa: Los aperitivos de Alfonso X ~1€~

Miami Gastro

Avenida Rey Santo, 3
Tlf. 926 921 943
Cerrado: Domingo

Plato: Solomillo de cerdo con confitura de dátil y canela acompañado de calabaza ~12€~

Asador Rest. San Huberto

C/ Montiel s/n
Tlf. 926 923 535
Cerrado: Domingo noche

Plato: Libritos de ciervo y setas con reducción de oloroso y romero ~17€~

Hotel Santa Cecilia

C/Tinte, 3
Tlf. 926 228 545
Cerrado: Domingo noche

Plato: Manjar del Rey al vino tinto (jamón asado) ~9€~
Tapa: Señor del Mar en escabeche suave (bacalao) ~1€~

IVA incluido
* Indicados los días de cierre del 12 al 17 de julio