

## CIUDAD REAL, DESTINO GASTRONÓMICO

La época de Alfonso X representa un hito en la historia de España en general y más particularmente en la de Ciudad Real.

Hoy en día podemos adentrarnos en aquel apasionante periodo a través de su cocina.

La evocación de los banquetes medievales estimula los sentidos y apetitos culinarios; la recreación gastronómica de un momento perdido permite viajar en el tiempo a través de los sabores.

Las Jornadas de Cocina Alfonsí son la mejor oportunidad para conocer los platos de otro tiempo pero en este lugar. Este tipo de iniciativas, junto al resto de los eventos gastronómicos que se realizan en Ciudad Real, han permitido a la ciudad entrar en el selecto club gastronómico Saborea España, auspiciado por la Secretaría de Turismo y Turespaña, que engloba un distinguido grupo de ciudades donde el arte del buen comer es seña de identidad.

organizan:



# III Jornadas de



Ciudad Real  
del 17 al 26 de septiembre  
2010

## Programa de Actividades

### Viernes 17:

Visita Teatralizada en el Parque Arqueológico de Alarcos.

Precio: 5 € adultos / 2 € niños de 6 a 12 años

Hora: 20.00 h.

Información y tickets: Oficina Municipal de Turismo. Plaza Mayor, 1. 926 21 64 86. turismo@ayto-ciudadreal.es

### Sábado 18:

Mercado Alfonsí. A cargo de la Asociación Cultural Artesana Medieval "El Quijote"

Lugar: Plaza Mayor y alrededores

### Domingo 19:

Mercado Alfonsí. A cargo de la Asociación Cultural Artesana Medieval "El Quijote"

Lugar: Plaza Mayor y alrededores

### Lunes 20:

Concierto Música Medieval a cargo del grupo Eanes.

Precio: Entrada gratuita

Hora: 20.00 h.

Lugar: Museo Manuel López- Villaseñor

### Jueves 23:

Conferencia "Gastronomía Medieval" a cargo de D. Francisco Ruiz, profesor de la UCLM, acompañado por cocineros de Eurotoques.

Precio: Entrada gratuita

Hora: 20.30 h.

Lugar: Museo Manuel López-Villaseñor

### Sábado 25:

Cata comentada de vino adaptada a invidentes. Abierta al público en general.

Bodega: Vinícola de Castilla.

Señorío de Guadianeja Verdejo 2009. Olimpo Blanco

Señorío de Guadianeja Tempranillo 2009. Finca Vieja Crianza

Señorío de Guadianeja Gran Reserva. Tempranillo

Precio: 5 €

Hora: 11.30 h.

Lugar: Antiguo Gran Casino

### Domingo 26:

Visita guiada por la historia de Ciudad Real.

Precio: 2 € adultos. / 1 € niños de 6 a 12 años

Hora: 11.30 h.

Lugar: Oficina Municipal de Turismo. Tel 926 21 64 86

# Menús Alfonsíes

## Hotel Alfonso X el Sabio

C/ Carlos Vázquez 8

Tlf.: 926 224 281

Jefe de Cocina: Francisco Javier Rodríguez

### Menú

**1º plato** Ensalada de hojas tiernas, perdiz y frutos secos de otoño

**2º plato** Cordero asado al baño de miel y ciruelas  
(a elegir) ó  
Mero a la suave crema de piñones

**Postre** Bizcocho de almendras, frutos secos y miel

**Vinos** Viña Cuerva crianza tinto  
Viña Cuerva blanco

**Precio: 37 € (IVA incluido)**

## Restaurante Gran Mesón

Ronda Ciruela 34

Tlf.: 926 227 239

Jefe de Cocina: Miguel Durán

### Menú

**1º plato** Ensalada de caza con frutos secos y vinagreta de miel

**2º plato** Corzo saltarín a la judería, dátiles, cebolla francesa, pasas, piñones, higos con salsa y fruta de la pasión

**Postre** Fruta de sartén

Agua, vino crianza y café

**Precio: 45 € (IVA incluido)**

## Restaurante Asador San Huberto

C/ Montiel s/n

Tlf.: 926 923 535

Jefe de Cocina: Juan Carlos Martínez Ros

### Menú

**Entrante** Piruleta de queso manchego con miel y remolacha crujiente

**1º plato** Turbante de trucha fresca con jamón, almendras y cangrejo de río

**2º plato** Brocheta de ciervo con fritada de la huerta y graten de ajo-aceite.

**Postre** Tortilla de manzana flambeada al ron con sorbete de apio y naranja.

**Vino** Señorío de Guadianeja tempranillo

**Precio 30€ (IVA incluido)**

# del 17 al 24 de septiembre

## Hotel Santa Cecilia

C/ Tinte, 3

Tlf.: 926 228 545

Jefe de Cocina: Francisco León

### Menú

**Entrante** Trinchado medieval (revuelto de verduras y huevo)

**1º plato** Doncella de mar (hubina) a la plancha con guarnición

**2º plato** Manjar del Rey al vino tinto (jamón asado al vino tinto con especias)

**Postre** Delicias manchegas con helado (torrijas)

**Precio 30€ (IVA incluido)**

## Restaurante La Cuchara de Hierbabuena

C/ Toledo, 85

Tlf.: 926 225 707

Jefe de Cocina: Marco Godoy Jamett

**1º plato** Puchero de caza

**2º plato** Asado de cerdo con dátiles a la miel

**Postre** Manjar blanco

Vinos de la tierra y aguardiente blanco

**Precio 29 € (IVA incluido)**

## Hotel Guadiana

C/ Guadiana, 36

Tlf.: 926 223 313

Jefe de cocina: José Antonio Gallardo

**Aperitivo** Berenjenas amoragadas

**1º plato** Cuenco de sopa de hierbas frescas y agraz con callos de cordero.

**2º plato** Garbanzos en potaje con cabeza de ternera, frutas secas y azafrán

**3º plato** Espada de ciervo con setas en agridulce de miel.

**Vino blanco** Ágora lagrima, airén y verdejo.

**Postre** Dulces de sartén con sopa de almendras. Vino de postre hipocrás.

**Vino tinto** Dehesa carrizal mv azul, multivarietal Cabernet, Sauvignon, Syrah, Merlot.

**Precio 35 € (IVA incluido)**

## Restaurante El Aguadero

Paseo de Carlos Eraña, 16

Tlf.: 926 226 228

Jefe de cocina: Ignacio Carrilero Alesanco

**Entrantes** Jamón, aceite y tomates de la tierra en cama de pan moreno.

**1º plato** Media perdiz escabechada sobre salteado de verduras

**2º plato** Cochinitillo asado con pimientos.

**Postre** Cuajada con miel y virutas de almendras

Vinos de la tierra, agua y café

**Precio 38 € (IVA incluido)**

## Restaurante Fierabrás

Avda. Tablas de Daimiel, 19

Tlf.: 926 923 917

Jefe de Cocina: Julián Espartero

Arroz caldoso con caza menor

Tortitas de trigo rellenas de lacón y queso de cabra

Codillo asado en salsa de frutos secos

**Postre** Macedonia de fruta natural

Pan de cereales y vinos de la tierra

**Precio 35 € (IVA incluido)**

## Restaurante Miami Park

Ronda Ciruela 34

Tlf.: 926 222 043

Jefe de Cocina: José Carlos Macías Madueño

Verduras estofadas con especias

Guiso de trigo con pato azulón

Carrillada de cerdo ibérico con puré de calabacín y naranja

**Postre** Helado de yogurt con gelatina de miel y reducción de cítricos

**Precio 40 € (IVA incluido)**

## Hotel Doña Carlota

Ronda Toledo, 21

Tlf.: 926 231 610

Jefe de cocina: Álvaro Madrid

Tosta de pate de perdiz

Estofado de ciervo con setas de temporada

Taco de bacalao desalado asado con sus verduritas

Pierna de cordero rellena de sus mollejas y pasas

**Postre** Frutas de sartén

Agua mineral, vino tinto de la región y mistela

**Precio 36 € (IVA incluido)**

## Restaurante Don Sancho

C/ Altagracia, 52

Tlf.: 926 256 853

Jefe de cocina: Ángel Pozo Amador

Ensalada de conejo de caza en escabeche con vinagre de jengibre.

Ciervo al aroma de especias con higos guisados y salsa agridulce.

**Postre** Tarta del convento a la canela y crema de frutos secos

Pan, vino crianza, café y agua

**Precio 30€ (IVA incluido)**

## Restaurante Alarcos Pablito

Cerro Alarcos

Tlf.: 926 090 486

Jefe de cocina: Pablo Ruiz Yebenes

Ensalada de perdiz

Judías blancas con oreja

**Postre** Torrijas de Alarcos

Agua y vinos de la tierra

**Precio 22 € (IVA incluido)**