

Tapas y Raciones

Dallas

C/ Hervás y Buendía, 3
Cerrado: sábado

Tapa: Bocadillón de garbanzos. - 1€-

Mesón El Ventero

Plaza Mayor, 8
Cerrado: ninguno

Tapa: Chupa Chups de cerdo ibérico con miel y frutos secos. - 1€-

Taberna...Hasta los Andares

C/Tinte, 5
Cerrado: domingo

Tapa: Hasta los Andares. - 1€-

Taberna el Volapié

C/ Hernán Pérez del Pulgar, 2
Cerrado: ninguno

Tapa: Bollo de cerdo al romero. - 1€-

Venta los Arcos

C/ Delicias, 2
Cerrado: domingo

Tapa: Codorniz en escabeche. - 1€-

El Rincón de la Mancha

C/ Toledo, 41
Cerrado: lunes

Tapa: Manjares de pollo en salsa... - 1€-

Tapas y Raciones

El Portalón de la Casona

Plaza Mayor, 9
Cerrado: ninguno

Tapa: Codillo estilo Alfonsí. - 1€-

El Trokanto

C/ Palma, 9
Cerrado: domingo

Ración: Láminas de solomillo de ciervo al aroma de monte. - 9,90€-

La Tunanta

C/ Mata, 9
Cerrado: martes

Ración: Lomo de venado con salsa de frutos rojos
-- 14,40€-

...ACTIVIDADES...

CLASES DE COCINA MEDIEVAL.

día: 19 de septiembre

Precio: 30€

Organiza: Escuela de Gastronomía.

Información e inscripciones:

Pastelería Juan Cruz. C/ Cardenal

Monescillo, 1. 926 231 395 / 633 116 965



Y LA CELEBRACIÓN DEL III GRAN MERCADO MEDIEVAL ALFONSÍ

...Con actividades de teatro, danza,
conciertos de música, pasacalles,
rincón de juegos,...



VII

Jornadas
de

a cocina

Alfonsí

Ciudad Real,
del 18 al 21
de septiembre
2014

Organiza:



Colaboran:



Tapas y Raciones

Bar La Frasca

C/ Morería, 1
Cerrado: ninguno

Ración: Estofado de carne de toro. - 6€-
Tapa: Venado en salsa de cerveza con setas. - 1€-

Hotel Guadiana

C/Guadiana, 36
Cerrado: domingo noche

Ración: Cazuela de Venado con setas secas y grosellas a la salvia. - 10€-
Tapa: Rulo de cecina con frutos secos y miel. - 1€-

La Marimorena

C/ Ramirez de Arellanos, 2
Cerrado: domingo

Ración: Los Viejos Cristianos. - 8€-
Tapa: Curcumis de verdura. - 1€-

Mesón Rest. Octavio

C/ Severo Ochoa, 6
Cerrado: domingo

Ración: Pollo de corral marinado en especias, vinagre y naranja amarga. - 10€-
Tapa: Pollo de corral marinado en especias, vinagre y naranja amarga. - 1€-

IVA incluido en todos los servicios

Menús Medievales

Asador San Huberto

C/ Montiel s/n
Tlf. 926 923 535
Jefe de Cocina: Jesús Miguel Serrano
Cerrado: domingo noche

- 1º: Daditos crujientes y picantes de ibérico.
2º: Taco de bacalao con chutney de garbanzo y crema de ajo.
3º: Delicias de ciervo con salsa de romero y setas silvestres.
Postre: Crema helada de arroz con leche y mermelada de naranja persa.
Bebida: Agua y tinto crianza de la región.

Precio: 35€ (IVA incluido)

Bar La Frasca

C/ Morería, 1
Tlf. 605 831 702
Jefe de Cocina: Javier Fernández de Mera
Cerrado: ninguno

- 1º: Estofado de carne de toro.
2º: Venado en salsa de cerveza y setas.
Postre: Pan de Calatrava casero.
Vino de la Casa.

Precio: 10 € (IVA incluido)

Cafetería Bar Molina

C/ Morería, 7
Tlf. 648 088 775
Jefe de Cocina: Irene Nieto
Cerrado: lunes

- 1º: Ensalada de hojas tiernas con manzana y salsa de cítricos al aroma de aceituna.
2º: Codorniz al estilo Askenazi.
Postre sefardí: Bizcocho de naranja y pasas.
Pan, agua, vino (Viña Cuerva Reserva), café

Precio: 30€ (IVA incluido)

H. D^a Carlota. Rest. Roberto

Ronda de Toledo, 21
Tlf. 926 231 610
Jefe de Cocina: Valentín Alcaide y Manuel Peco
Cerrado: domingo

- La olla de Don Sancho.
Bacalao con almendras, miel y berenjenas.
Las Viandas del Mesonero (Pastel de cerdo con lechón asado, frutos secos y castañas).
Postre: Manjar blanco con pastelillos de higos y miel.

Agua mineral, vinos de la tierra, cerveza, refrescos, mistela y café.

Precio: 35€ (IVA incluido)

Hotel Guadiana

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

- Pócima de Bienvenida.
1º: Ensalada de conejo escabechado con granadas y hojas.
2º: Delicias de berraco, su salserón y humus.
Postre: Crema frita con uvas pasas.
Pan, café y una bebida.

Precio: 25€ (IVA incluido)

Hotel Santa Cecilia

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

- Centro de Mesa:
- Chupito de crema de melón a la menta con crujiente de bacon ahumado.
- Arroz meloso con liebre y hortalizas.
- Medallón de ternera estofada a la jardinera
Postre: Dados de leche frita con grosellas.
Vino de la tierra y agua mineral.

Precio: 20€ (IVA incluido)

Mesón Rest. Octavio

C/ Severo Ochoa, 6
Tlf. 659 875 024
Jefe de Cocina: Aurora García
Cerrado: domingo

- Entrante: Humus de garbanzos "Alfonso X".
Ensalada de col y encurtidos.
Cordero marinado en cítricos.
Postre: Arrope de calabaza.
Vinos en rama. Cerveza artesana. Hipocras. Sidra

Precio: 30€ (IVA incluido)

Rest. Cafet. Don Sancho

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

- 1º: Revuelto de setas y hongos del bosque con huevos de corral, ajetes y jamón.
2º: Solomillo de cerdo ibérico en adobo de especias con guarnición de puré de manzanas.
Postre: Bizcochada manchega al aroma de canela.
Vino de la tierra, agua y café.

Precio: 20€ (IVA incluido)