

EL CISNE

Pl/ de Bejanque, 12 (949215540)

- ♦ Entrantes para compartir: migas castellanas, revuelto de morcilla de Sigüenza con piñones, queso de cabra con cebolla caramelizada y cogollos de ventresca.
- ♦ Cordero asado al estilo alcarreño o merluza en salsa verde.
- ♦ Cuajada con un toque de miel.

EL CORTE INGLÉS

Avda/ E. Guitián, 13 (659054437)

- ♦ Habitas con morcilla de Molina.
- ♦ Ensalada de perdiz escabechada.
- ♦ Bacalao a la alcarreña.
- ♦ Carrillada estofada sobre migas de la tierra.
- ♦ Bizcocho de chocolate y miel.

EL FIGÓN

C/ Bardales, 7 (949211588)

- ♦ Ensalada de perdiz escabechada.
- ♦ Espárragos de la Vega del Henares rellenos de salmón o potaje tradicional de Vigilia.
- ♦ Bacalao al estilo El Figón o rabo de toro estofado.
- ♦ Pan de queso manchego.

EL INFANTADO

Avda/ E. Guitián, 7 (949209366)

- ♦ Pañuelo de morcilla con manzana y queso de cabra.
- ♦ Chupito de crema de setas con crujiente de jamón y sésamo negro.
- ♦ Ensalada templada de espinacas con láminas de bacalao y vinagreta de puerros.
- ♦ Secreto ibérico con daditos de piña y miel de La Alcarria.
- ♦ Crema de yogur con compota de frambuesa.

EL OTERO

C/ Zaragoza, 23 (949230042)

- ♦ Aperitivo: tapita de la casa.
- ♦ Ensalada de perdiz.
- ♦ Potaje de bacalao.
- ♦ Rabo de toro estofado o trucha confitada con verduritas.
- ♦ Arroz con leche costrado.

EL VELERO

C/ Boixareu Rivera, 12 (949220015)

- ♦ Aperitivo: huevos de codorniz sobre pisto manchego y virutas de jamón serrano.
- ♦ Sopa castellana o tosta con revuelto de morcilla, piñones y manzana.
- ♦ Cordero asado con patatas panaderas o bacalao crujiente con pimientos del piquillo.
- ♦ Tarta de bizcocho borracho con miel de la Alcarria.

GRAN RESERVA

C/ Toledo, 13 (949214589)

- ♦ Saquitos rellenos de morcilla y pimientos caramelizados además de Huevos rotos con caviar de trufa de Molina y patata pochada.
- ♦ Espárragos verdes a la parrilla y emulsión de su crema.
- ♦ Falsos buñuelos de bacalao en nido crujiente.
- ♦ Lomitos asados de lechal en su salsa con picadillo de setas.
- ♦ Copa de borrachos a tres capas.

HOTEL PAX

Avda/ Venezuela, 15 (949248060)

- ♦ Ensalada de escalibada con bacalao alcarreño.
- ♦ Milhoja de morcilla y manzana.
- ♦ Revuelto de duelos y quebrantos.
- ♦ Chuletas rellenas de foie o merluza rellena a la alcarreña.
- ♦ Bizcocho borracho y biscuit de higos.

SCH P. GUADALAJARA

C/ Nitra, 103 (949212944)

- ♦ Selección de ibéricos de bellota.
- ♦ Espárragos de la tierra con bacalao ahumado y lechugas.
- ♦ Sorbete de piña.
- ♦ Entrecot a la parrilla con salsa de setas y pastel de patata o dorada al horno con su guarnición.
- ♦ Pudding casero con nata, miel de La Alcarria y nueces caramelizadas.

LA CABIOLA

B/ Entrepeñas, 17 (949492407)

- ♦ Primero a elegir: crujiente de ajetes y gambas gratinado; menestrina de verduras con patatas revolconas y huevo; medallones de calabacín rellenos de carne ibérica.
- ♦ Segundo a elegir: lomo de lubina con almejas y risotto; prensado de cordero de Valverde en salsa con miel; solomillo de cerdo con patatas paja y chips de puerros.
- ♦ Pestiños caseros blandos en miel de La Alcarria.

LINO

C/ V. de Jorbalán, 10 (949253845)

- ♦ Milhojas de verdura y salmón marinado sobre crema de calabaza y vinagreta templada de tomate.
- ♦ Albóndigas de bacalao y sepia con salsa de airén y perejil.
- ♦ Terrina de cordero asado sobre polenta de pasas.
- ♦ Semifrito de miel con corazón líquido sobre polvo de galletas.

LOS GIRASOLES

A-2, km 52 (678727167)

- ♦ Crema de puerro y bacalao ligada con aceite de oliva virgen.
- ♦ Ragout de lomos de salmón y setas en escabeche ligero de vino blanco.
- ♦ Timbal de carrillada ibérica con medallón de foie y mermelada de tomate y albahaca.
- ♦ Rosquillas de Mondéjar con mousse de queso manchego.

MESÓN LAS CUMBRES

C/ D. Layna Serrano, 20 (949235034)

- ♦ Surtido de delicias gourmet.
- ♦ Tostas de queso de cabra, chips crujientes y miel junto con Trigueros de Yunquera con chipirones a la plancha.
- ♦ Medallones de solomillo ibérico con salsa de setas o lomo de bonito a la plancha con cebolla caramelizada.
- ♦ Hojaldre de crema y nata con crujiente de almendras.

MIGUEL ÁNGEL

C/ L. de Haro, 4 (949212563)

- ♦ Empanada de pulpo además de pimiento de piquillo relleno de baranda de bacalao.
- ♦ Alcachofas gratinadas con bechamel de foie y salsa bearnesa.
- ♦ Pasta Puntalette con mejillones y berberechos en salsa verde antes de tostón torrado de cochinito con salsa de mandarina.
- ♦ Fresas al vinagre de Jerez y espuma de dulce de leche.

MONTEMAR

C/ Montemar, 4 (949231311)

- ♦ Hojaldre de setas alcarreñas y gulas.
- ♦ Revuelto de trigueros de la tierra y gambas.
- ♦ Jamón ibérico con salmorejo.
- ♦ Bacalao al estilo alcarreño o entrecot de ternera con guarnición panadera.
- ♦ Semifrito de pflan de huevo con crema, nata y miel de La Alcarria.

YOQUI

C/ C. Vega del Pozo, 12 (949220007)

- ♦ Entrantes para compartir: gazpacho, champiñón gratinado, ensalada de escabechados y croquetas caseras.
- ♦ Cabrito frito con ajos o bacalao con pisto.
- ♦ Torrijas y leche frita.