

## Restaurante El Coto

Carretera de Loeches, 42  
Tel. 91 675 70 63 hornocoto6@msn.com

Día de Cierre: Ninguno

### MENÚ

*Entrantes para compartir:* Pimientos asados caseros con anchoas. Ensalada de codorniz en escabeche. Mollejas de cordero con boletus edulis, en salsa.

*Plato principal a elegir por cada comensal:* Solomillo Rossini con foie gras caliente y manzana confitada o paletilla de cordero lechal asada, por encargo previo o confit de pato con boletus edulis y frutos rojos o pescado del día.

*Postre a elegir:* Tarta de queso casera con frutos rojos o sorbete de limón.



## Restaurante Plaza Mayor

Plaza Mayor, 6. Tel. 91 656 93 85  
info@restauranteplazamayortorreon.com

Día de Cierre: Ninguno

### MENÚ

*Primero:* Lomo Ibérico y cecina de León.  
Mollejas de cordero.  
Trigueros a la plancha y setas empanadas.

*Segundo:* Lubina a la sal o bilbaina.  
Entrecote de buey con pimientos del piquillo.

*Postre:* Roscón de Torrejón.



## L'Arquería

Avda. Constitución, 193  
Tel. 91 677 54 25 restaurantelarqueria@hotmail.com

Día de Cierre: Domingo y cenas

### MENÚ

Cocktail de bogavante con frutas tropicales.

Canelones de rabo de toro

Pixin al horno con nuestra bilbaina

Leche frita



## Quirós

Avda. Constitución, 178. Tel. 91 676 98 80  
restaurantequiros@restaurantequiros.com

Día de Cierre: Ninguno

### MENÚ

*Disfrute de un menú degustación compuesto por los siguientes productos:*

Ensalada de tartar de salmón y bacalao.  
Bocaditos de cabrales fritos con confitura de pimientos de piquillo.  
Espárragos verdes braseados, con gulas.  
Bombón de merluza de pincho.  
Abanico de carne roja a la parrilla.  
Tocino de cielo con helado de stracciatella.



## Livonia Asset Posadas de España

Avda. Constitución, 32. Tel. 91 677 06 49

### MENÚ

*Primero:* Pasta fresca rellena de mozzarella con salsa de gambas.  
Timbal de jamón de pato con guacamole y vinagreta de frutos rojos.  
Crema de nécoras con picadillo de langostinos al brandy.

*Segundo:* Bacalao confitado con salsa ñoras y boletus.  
Carrilleras ibéricas al oporto.  
Confit de pato en salsa de pomelo y lichis.

*Postre:* Roscón de torrejón.  
Pastel cinco quesos con Salsa de frambuesas.  
Mousse de chocolate bicolor.



## Restaurante Redondo

C/ Soledad, 20. Tel. 91 675 46 39  
hostalvillasoledad@yahoo.es

### MENÚ

*Menú gastronómico*

Ensalada de Perdiz Escabechada con Yemas de Espárragos de Navarra, Legumbres de La Granja y algunos pimientos asados.  
Lomos de Merluza, con salsa ligera de pil- pil y crujiente de Brotes de Soja.  
Medallón de Ternera, con salsa Española, Bouquet de Setas Silvestres y patatas asadas, regadas con Aceite de oliva al aroma de Cebollino.  
Torrija al Moscatel con Crema de Mazapán.



# III muestra gastronómica

## Torrejón de Ardoz

### Menú especial a 28 euros

(incluye IVA y postre no incluye bebida y café)

### COMIDAS

todos los días de 13.00 a 16.00 horas

### CENAS

jueves, viernes y sábado de 21.00 a 00.00 horas



Organiza:



Ayuntamiento de TORREJÓN DE ARDOZ  
Concejalía de Empleo, Comercio e Industria

Colabora:



Comunidad de Madrid

Empresa patrocinadora

**Mahou**  
CERVEZAS

# III Muestra Gastronómica

del 21 al 27 de marzo de 2011



Pedro Rollán Ojeda  
Alcalde de Torrejón de Ardoz



Carolina S. Barriopedro Menéndez  
Concejala de Empleo, Comercio, Industria y Mujer

Estimado/a vecino/a:

Tenemos el placer de presentarle la **III Muestra Gastronómica** de la ciudad de Torrejón de Ardoz que tendrá lugar **del 21 al 27 de marzo de 2011**, con la que pretendemos fomentar y difundir la amplia oferta culinaria y de restauración existente en el municipio.

Esta iniciativa surge como apoyo a la hostelería local dentro del plan de dinamización de la pequeña y mediana empresa de la ciudad en nuestro ánimo por promover a este sector que genera en Torrejón miles de puestos de trabajo, especialmente destacables en el contexto nacional de crisis económica en el que nos encontramos.

En la III Muestra Gastronómica del municipio participan un total de **17 restaurantes**, ofreciendo un cuidado y exquisito menú especial para la semana a un **precio único de 28 euros** con postre e IVA incluido.

Tras el éxito de comensales cosechado en las ediciones anteriores, le invitamos a descubrir una cocina que le sorprenderá avalada por la profesionalidad, innovación y calidad de los establecimientos participantes.

**La mesa está ya lista y los fogones encendidos.  
Le esperamos. ¡Buen provecho!**

## Asador Castilla

C/ Ronda del Poniente, 21  
Tel. 91 656 59 32 info@asador-castilla.net  
Día de Cierre: *Sábado*



### MENÚ

*Entradas:* Raviolis de Berenjena rellenos de Skrei. Crujiente de gamba a la torta del Casar. Salmorejo con dados de ibérico y melón.

*Plato principal a elegir:*

1/4 de cordero asado en horno de leña.  
1/4 cochinito asado en horno de leña.  
Chipirones a la plancha con su tinta.

*Postre:* Torrijas con helado de Turrón.

## La Bámbolea

Avda. Constitución, 90 - C.C. El Círculo  
Tel. 91 677 87 27 torrejon@grupobambola.com  
Día de Cierre: *Ninguno*



### MENÚ

*Entrantes (a compartir cada 2 pax):* Ensaladas della Casa (lechugas, pollo, piña y manzana verde con salsa rosa) o Ensalada alla Cesare Cardini (lechugas, picatostes, anchoas, queso Parmigiano Reggiano y salsa casera cesare). Croquetas de cheddar, Bacon y Espinacas, con pesto de aceitunas negras y pepinillos encurtidos.

*Principal (a elegir 1 por pax):* Solomillo de ternera con salsa Roquefort y Champiñones (queso Roquefort y Champiñones, nata, cebolla, ajo y aceite de oliva virgen) o Lubina a la espalda (vino blanco, zumo de limón, aceite de oliva virgen, ajo y guindilla).

*Postre:* Helado o Tiramisu de la Casa.

## La Barrica

C/ José Cadalso, 29 - Local, 17  
Tel. 91 677 00 53  
Día de Cierre: *Lunes*



### MENÚ

*Entradas:* Pulpo a la barrica. Pimiento relleno de txangurro bañado con salsa vizcaina. Rollito de morcilla crujiente con mermelada de arándanos.

*Para terminar:*

Solomillo a la parrilla flambeado con reducción de patxarán o Lomo de bacalao al horno gratinado con cama de crema de cachelos y salsa riosella.

*Postre:* Tarta casera de queso con caramelo

## Restaurante espectáculo Botemar

C/ Olmo, 15-17  
Tel. 91 656 24 59 mawwia@hotmail.com  
Día de Cierre: *Ninguno*



### MENÚ

*1º Entrantes al centro:* Croquetas caseras de jamón ibérico y puchero acompañadas de bolitas de queso de cabra.

*2º:* Parrillada de marisco Botemar.

*3º A elegir:* Chuletas de cordero lechal con guarnición o Bacalao al ajito con un toque picante.

*Postre:* especial de la casa.

Sábado noche, actuación en directo de María Gracia, orquesta y música.

## La Casa Grande

C/ Madrid, 2 Tel. 91 675 39 00  
info@lacasagrande.es  
Día de Cierre: *domingos noche*



### MENÚ

*A compartir:* Arrollado de Salmón en dos texturas con Ensalada de Mango y Salsa de Mujol. Croquetas de Jamón Ibérico con Kikos. Revuelto de Morcilla y Piñones. Yemas de Espárragos Gigantes con Ventresca de Bonito y Judías Verdes.

\*\*\*\*

*A elegir:* Carrilleras al Moscatel y Naranja con salsa de Calabaza o Merluza del Cantábrico al Horno con salsa de Chipirones.

\*\*\*\*

Milhojas de Crema y Frambuesa.

## Restaurante El Caserón

C/ Hierro, 73 esq. C/ Caucho  
Tel. 91 678 04 35 restaurante@hornocaseron.es  
Día de Cierre: *Ninguno*



### MENÚ

*Empezaremos para picar con:* Vasito de falso paté con puré de patata, aceite de oliva y manzana confitada. Tartar de langostinos, puerro, piña y espuma de coco. Minitosta de jamón ibérico con tomate sólido.

*Continuaremos con:* Nido de pasta con fideos cremosos de bogavante y salsa de hongos.

*Seguiremos con:* Milhoja de pescado y frutos del mar en salsa verde.

*Terminaremos con:* Vacío a la brasa con salsa de chimichurri y guarnición.

*Endulzaremos con:* Surtido de chupitos sólidos dulces.

## La Casona de Antonio

Avda. Constitución esquina Andalucía, 2  
Tel. 91 676 01 69 luis@lacasonadeantonio.com  
Día de Cierre: *Ninguno*



### MENÚ

Fabes con almejas.

Ensalada frío- caliente de vieiras

Merluza "gran sol" en salsa de almendras.

Tarta de "tres chocolate"

## Restaurante D'Minaya

C/ Andalucía, 2  
Tel. 91 676 63 66 dminaya@terra.es  
Día de Cierre: *Lunes*



### MENÚ

Gratinado de langosta.

Chipirones rellenos de frutas del mar.

Medallones de ternera en cama de crema de calabaza.

Y como postre:

Hojaldre relleno de nata bañado de chocolate.

## Don José

Edificio Hostel Torrejón. Avda. Constitución 173  
Tel. 91 675 26 44 direccion@hostaltorreon.com  
Día de Cierre: *Ninguno*



### MENÚ

*Aperitivos por mesa de:*

Pastel de calabacín con mermelada de tomate y queso de cabra. Revuelto de hongos con foie de pato. Escabechado de lubina al vinagre de jerez. Crema de leche rellena de perrichicos y jamón ibérico.

*Segundo:*

Lomo de entrecot de ternera a la pimienta verde.

*Postre:* Torrejas (Torrija de Torrejón)