



Listado de restaurantes y Menús de Madrid Sabe

PARADOR DE TURISMO DE ALCALÁ DE HENARES Alcalá de Henares

Cocina tradicional

C/ de los Colegios, 8. Alcalá de Henares. Tel.: 91 888 03 30. www.parador.es

Entretimientos: Degustación de: "Banderilla madrileña" Con encurtidos y salazones de Campo Real
Croquetas de cocido elaboradas de manera artesanal
"Empanada castiza" Rellena de bacalao y pasas

Para empezar: Ensalada "San Isidro"
Ensalada mezclum. con vinagreta de garbanzos

A elegir entre: Aromas marineros: Bacalao en salsa de huevo con pisto de verduras de la vega del Tajuña
Sabores a pastos: Jarrete de ternera de Guadarrama estofado a fuego lento Con patatas revolconas y crujiente
de torrezno

Postre: Fresones de Aranjuez con salsa de cítricos
Café Acompañado de barquillos madrileños

Bebidas: Agua mineral, tinto Puerta de Alcalá Crianza D.O. Madrid

Precio: 39 €

ASADOR DE PEDRO Alpedrete

Asador

C/ Santa Emilia, 4. Los Negrals. Alpedrete. Tel.: 91 859 09 82 www.restaurantedonaargentina.es

Primeros: Ensalada de canónigos con foie y jamón ibérico de Chinchón en reducción de Pedro Ximénez
Callos a la madrileña

Segundos: Entrecote de choto de las Dehesas de Guadarrama
o Lubina a la espalda con aceite de Almazara de Madrid

Postre: Milhoja de nata a la miel de Miraflores

Bodega: Toxuelo D.O. Vinos de Madrid

Precio: 29 €

CASA JOSÉ Aranjuez

Cocina tradicional / Cocina de autor

C/ Abastos, 32. Aranjuez. Tel.: 91 891 14 88 / 91 892 02 04.

www.casajose.es e-mail info@casajose.es

- Aperitivo:** Pericos de Aranjuez con crema de ortigas y praliné de almendra
- Primeros (a elegir):** Espárragos de Aranjuez fritos en Aceite de Madrid
Alcachofas de Nuestra Huerta rellenas de yema de erizo de mar
Ensalada fresca de Aranjuez
- Segundo (a elegir):** Carrillera de ternera de la Sierra de Guadarrama
Rape en costra de romescu
- Postre:** Fresón de Aranjuez salteado con oreja blanca y helado de nata
- Bodega:** tinto: "La Retama" Bodegas El Regajal



Precio: 32 €

LA CAÑADA Boadilla del Monte

Cocina tradicional

Ctra. M-501 km 2.5. Boadilla del Monte. Tel.: 91 633 12 83. www.grupowamba.es

- Entrantes:** Queso de oveja de Campo Real / Espárragos de Aranjuez con vinagreta
- Plato principal:** Milhoja de ossobuco de ternera de la sierra de Guadarrama
- Postre:** Fresón de Aranjuez bañado con miel de la sierra
- Bebidas:** Vino de Madrid RCM de Bodegas Jeromin y agua mineral

Precio: 34 €

CASA GÓMEZ Cercedilla

Cocina tradicional / Cocina de autor / Restaurante centenario

C/ Emilio Serrano, 40. Cercedilla. Tel.: 91 852 01 46. www.restaurantegomez.es

- Entrante:** Ajoblanco con fresón de Aranjuez.
- Primero:** Huevos revueltos con espárragos verdes ribereños, bacalao y salsa pil-pil.
- Segundo:** Milhojas de ternera de la Sierra de Guadarrama con espinacas.
- Postre:** Tarta de yogur de la granja Río Pradillo Agricultura Ecológica con helado de aceite de Madrid y miel de castaño.
- Bodega:** Vinos de D.O. Vinos de Madrid, Bodegas Laguna. Blanco: Alma de Valdeguerra. Semidulce. Tinto: Valdeguerra crianza.

Precio: 32 €

PARADOR DE TURISMO DE CHINCHÓN Chinchón

Cocina tradicional

C/ Huertos, 1. Chinchón. Tel.: 91 888 03 30 www.parador.es

- Entretenimientos:** Aceitunas de Campo Real / Corte de Queso de Colmenar de Oreja
- Primero:** Crema Fría de Tomate de Carabaña, Jamón Ibérico y Huevo trabado con Aceite de Oliva Virgen de Villaconejos
- Segundo:** Entrecot de ternera de la Sierra de Guadarrama a la Brasa con pimiento verde de la Huerta de la Vega y patata asada
- Postre:** Mousse de anís de Chinchón con jugo de fresas de Aranjuez
- Bebidas:** Vino Tinto Señorío de Morate Crianza 2005. D.O. Vinos de Madrid, agua Mineral, café o infusión ecológica

Precio: 39 €

EL LLAGARÓN Guadarrama

Sidrería / Cocina Asturiana

C/ Camino Prado Vera, 6. Guadarrama. Tel.: 91 854 97 87.
info@el-llagaron.es / www.el-llagarondegadarrama.es

- Degustación de entrantes:** Crujiente de queso de cabra con salsa de Miel de "Nuestra Sierra"
Espárragos trigueros gratinados de Aranjuez con muselina de ajos de Chinchón

Sorrentinos de calabazas con salsa de Bole-
tos de Navacerrada
Segundos a elegir: Bacalao confitado con aceite de Madrid
o Solomillo de la Sierra de Guadarrama en
salsa de vino D.O. Vinos de Madrid "Las Retamas" con
fresas de Aranjuez

Postre: Tarta de queso de oveja con confitura de miel
de Patones o Tarta de manzana tierna
y café especial café Capricho de Las Américas 100 % Arábica o Infusión natural
Bebida: Maridaje de vinos D.O. Madrid

Precio: 30 €

EL MADRILEÑO Guadarrama

Cocina tradicional / Cocina Castellana

C/ Doctor Palanca, 3. Guadarrama. Tel.: 91 854 13 08. info@restaurantemadrileño.es / www.restaurantemadrileño.es

Aperitivo: Aceitunas Gordal de Campo Real / Huevos de codorniz Serrana
Degustación de entrantes: Saquitos de morcilla de Paracuellos del Jarama / Judiones de Huerta con Oreja
Tomate del Soto de Guadarrama con Lomos de Atún

Segundos a elegir: Entrecot de eral de Guadarrama
Solomillo Sierra de Guadarrama
Soldaditos de Pavía con pimientos morrón y Cachelos serranos

Postres: Tarta de queso con mermelada de mora silvestre / Helado de melón de Villaconejos Café y licor Vino D.O. Madrid Tagonius
Todos los platos son regados con Aceites de Madrid

Precio: 37 €

SALA Guadarrama

Cocina tradicional

Ctra. de los Molinos, 2. Guadarrama. Tel.: 91 854 21 21 www.restaurantesala.com

Aperitivos: Crema de melón de Villaconejos con jamón ibérico
Gazpacho de cigala
Salmorejo con txangurro
Tartare de atún rojo con guacamole
Carpaccio de buey con boletus
Ensalada de canónigos con foie y fresas de Aranjuez
Croquetas de trufa blanca y boletus del pinar

A continuación: Gambas plancha / Coccochas plancha / Merluza romana con trigueros gratinados con ali oli de Chinchón

Para terminar: Lomo de choto D.O. Sierra de Guadarrama

Postres: Variado de postres de elaboración propia

Bebidas: vino blanco Puerta del Sol. vino tinto Tagonius "Crianza" D.O. Vinos de Madrid. café. licor

Precio: 75 €

ARTURO DELFINES Madrid (zona El Viso)

Cocina tradicional

*Pl. República Argentina, 8. Madrid. Tel. 91 411 36 60.
arturodelfines@arturocantoblanco.com*

Aperitivo: Aceitunas de Campo Real
Primero: Bonito en escabeche con vinagre de Griñón y aceite de Madrid
Segundo: Escalopines a la Madrileña de ternera de Guadarrama
Postre: Leche Frita con leche de Colmenar
Bebida: copa de Vino Tinto Heredad Torresano Joven o botella de cerveza o refresco

Precio: 32.40 €





BOBO Madrid (zona Centro)

Cocina internacional

C/ Amanuel. 23. Madrid. Tel.: 91 559 21 42.



Dos platos a elegir: Tartar de Buey de la sierra de Guadarrama con Patata Violeta
Sorbete de Mostaza y Chips de Patata Violeta
de Colmenar Viejo Frito

Ensalada de Rúcula con Pera y Queso de Cabra
Berenjenas Fritas con Crema de Olivas de Campo Real y Anchoas
Croquetas de Cocido Madrileño
Huevos Estrellados de El Casar con Alga Wakame y Calamares a la Romana
Gambas en Gabardina con Crujiente de Jamón Ibérico y Sopa de Melón de Villaconejos
Hamburguesa de Lomo de la sierra de Guadarrama con Boletus y Mousse de Ajos de Chinchón Confitados
Soldaditos de Pavía con espárragos de Aranjuez y mayonesa de aceite de oliva de Madrid y pimientos choriceros
Fresas de Aranjuez con Topping de Brownie Blanco y Mascarpone
Buñuelos de Viento Rellenos de Coco, Mango y Fruta de la Pasión

Postre (a elegir):

Vino: vino Vivanza Roble Syrah

Precio: 25 €

CASA PELLO Madrid (zona Castellana)

Cocina tradicional

C/ Alberto Alcocer. 49. Madrid. Tel.: 91 350 44 15 correo@casapello.com | www.casapello.com

Entrantes variados con aceite de Madrid: Ensaladas de langostinos, de queso de cabra, de tomates de la huerta...etc
Verduritas de temporada
Chipironcitos encebollados / Croquetitas, soldaditos de pavía

Principales (a elegir): Callos / Rabo de toro / Pimientos rellenos / Manitas de cerdo
Ropa vieja / Pescados / Carnes a la brasa de la Sierra de Guadarrama

Postre: Postres variados caseros

Bebidas: Vino Tinto de Madrid Inizio Las Moradas

Precio: 35 €

EL CAFÉ DE LA ÓPERA Madrid (zona Alcalá)

Cocina Tradicional / Cocina Madrileña

C/Arrieta. 6. Madrid (Frente al Teatro Real). Tel.: 91 542 63 82.

Aperitivo: Aceitunas de Campo Real / Bocadillo de calamares
Entrante: Cogollos de huerta y corazones de alcachofa de Aranjuez con crujiente de ajo de Chinchón y aceite de Carabaña
Segundo: Ternera de la Sierra de Guadarrama cocinada a baja temperatura con patatas de San Martín de La Vega y verduras ribereñas
Postre: Espárragos de Aranjuez con falsa mahonesa de chocolate blanco
Mignardises: Buñuelo de viento y Barquillo de Madrid
Bodega: 1/4 Vino Tinto Inizio D.O. Vinos de Madrid (Bodega Las Moradas de San Martín). Agua mineral

Precio: 34 €

EL CHISCÓN DE CASTELLÓ Madrid (zona Alcalá)

Cocina Tradicional / Cocina Madrileña

C/ Castelló. 3. Madrid. Tel.: 91 575 56 62. www.elchiscon.com

Aperitivo: Callos a la madrileña
Entrante: Ensalada del Santo con espárragos de Aranjuez y aceitunas de Campo Real
Primero: Fritos de bacalao con alioli (Aceite de Madrid y Ajos de Chinchón)
Segundo: Rabo de vacuno de la Sierra de Guadarrama, estofado al vino tinto de Madrid
Postre: Milhojas de nata, crema pastelera y fresones de Aranjuez



Bodega: Vino tinto Crianza Heredad Torresano. D.O. Vinos de Madrid

Precio: 30 €

IROCO Madrid (zona Castellana)

Cocina Internacional

C/ Velázquez. 18. Tel.: 911 407 652. www.restauranteiroco.es



Dos platos a elegir: Boquerón en vinagre & aceituna de Campo Real sobre chip de patata cortesia
Tosta de espárragos blancos de Ciempozuelos con queso de cabra de Miraflores & cecina
Tempura de espárragos de Ciempozuelos con chantarellas, huevo e infusión de setas
Hamburguesa de ternera de Guadarrama con queso de oveja de Miraflores, guacamole & ketchup casero
Cabrito del Guadarrama al horno a baja temperatura glaseado con miel & puré de nabo
Fresas de Aranjuez en tres texturas con cuajada, nata & miel de Rascafría

Bodega: Vinos Villarejo de Salvanés / Vino blanco Puerta del Sol Malvar fermentado en bodega copa 3.5/bot. 18.
Vino tinto Greco Garnacha Centenaria copa 4/bot. 20 / Vino tinto Manu "Vino de Autor" copa 5/bot. 35

Precio: 37 € (10% de recargo en terraza).

LA BOLA Madrid (zona Centro)

Cocina Internacional

C/ Bola. 5. Madrid. Tel.: 91 547 69 30 www.labola.es

Entrante: Aceitunas de campo real, pan Alfonso (receta tradicional madrileña del SXIX)
Primero: Ensalada de escarola con granada y vinagreta de comino
Platos principales: Degustación de callos elaborados con carne de la Sierra de Guadarrama
Degustación de cocido madrileño
Requesón de la sierra de Madrid con membrillo
Bebidas: Agua, vino RCM embotellado por bodegas Jeromin, café Guilis (Empresa cafetera de Madrid)

Precio: 32€

LOS GALAYOS Madrid (Zona centro)

Cocina Tradicional / Cocina Madrileña

C/ Botoneras. 5. Madrid (Zona Plaza Mayor). Tel.: 91 366 30 28

losgalayos@losgalayos.net | www.losgalayos.net

Aperitivo: Servicio de pan y mantequilla / Tapa de aceitunas de Campo Real
Entradas a compartir: Espárragos trigueros de Aranjuez empanados con suave alioli
Ensalada de Tomates de Villa del Prado con Laminas de Ventresca.
Brandada de Bacalao emulsionada con Aceite de Madrid
Plato principal: Lomo de ternera de Guadarrama fileteado con su guarnición
o Merluza a la Madrileña, con majado de ajos de Chinchón y fritada de pimientos rojos de Morata de Tajuña
Postre: Leche frita flambéada con licor de madroños.
Bebidas: Aguas minerales, vino tinto: Grego, D.O. Madrid, Café de Madrid Guilis Natural 100%.

Precio: 30 €

MALACATÍN Madrid (Zona centro)

Cocina Tradicional / Cocina Madrileña

C/ Ruda. 5. Madrid. Tel.: 91 365 52 41. restaurante@malacatin.com

www.malacatin.com

Primero: Espárragos trigueros de Aranjuez con salsa de ajos dulces de Chinchón
Segundo (a elegir): Carrillada de ternera de Guadarrama con salsa española
Lomos de Bacalao con tomate
Postre: Leche frita con reducción de Pedro Ximénez y vainilla natural
Bodega: Grego Crianza (Bodegas Jeromin – Villarejo de Salvanés)



Precio: 30 €

NARCISA Madrid (zona Castellana)

Cocina tradicional

Paseo de la Castellana, 254. Madrid. Tel.: 91 323 80 72.

www.grupolamaquina.es



Primero (a compartir): Espárragos trigueros de Aranjuez a la plancha / Huevos estrellados con patatas fritas al momento
Segundo (a elegir): Calamares en su tinta con arroz blanco / Albóndigas de ternera de Guadarrama e ibérico
 Arroz meloso de río (mínimo dos personas) con colas de cangrejo ibérico
Postre: Torrija de San Isidro o queso curado de Campo Real
Bebidas: Tejoneras Alta Selección 2007, café o infusión

Precio: 39 €

NICOLASA Madrid (zona Castellana)

Cocina tradicional / Cocina vasca

C/ Velázquez, 150. Madrid. Tel.: 91 563 17 35.

Aperitivo: Aceitunas de Campo Real

Primero: Espárragos trigueros de Aranjuez con ibérico y aceite de Madrid

Segundo: Rabo de ternera del Guadarrama a la madrileña

Postre: Leche frita con leche de Colmenar

Bebida: Copa de Vino Tinto Heredad Torresano Joven o botella de cerveza o refresco

Precio: 37.80 €

PRINCIPE Y SERRANO Madrid (zona Salamanca)

Cocina tradicional

C/ Serrano, 240. Madrid. Tel.: 91 458 62 31

Aperitivo: Aceitunas de Campo Real

Primero: Bonito en escabeche con vinagre de Griñón y aceite de Madrid

Segundo: Escalopines a la madrileña de ternera de Guadarrama

Postre: Leche frita con leche de Colmenar

Bebida: Copa de Vino tinto Heredad Torresano Joven o botella de cerveza o refresco

Precio: 32.40 €

SERGI AROLA Madrid (zona Chamberí)

Cocina de vanguardia / Cocina de autor

C/ Zurbano, 31. Tel.: 91 310 2169 / 91 310 0394. www.sergiarola.es

Snacks: Patatas Bravas al estilo "Arola" / Bocata de calamares

Tapa: Espárragos verdes trigueros de Aranjuez con mouse de morillas

Entrantes a elegir: Raviolis de remolacha ahumada con consomé de céleri y anís estrellado
 o Papiro de Arroz con mejillones de roca y jamón ibérico al aceite de Madrid.

Pescado a elegir: Raya asado con manteca especiada
 y tabulé de verduras al aceite de Madrid

o Bacalao de Islandia confitado, jugo de pimientos asados y aceitunas de Campo Real

Carne a elegir: Lomo de Ternera de la Sierra de Guadarrama ahumado al
 Smith y mostaza antigua

Picantón en dos cocciones, un falso huevo de azafrán
 y crema de ajos de Chinchón.

Postres a elegir: Pañuelo de chocolate con sopa de regaliz y Fresas de Aranjuez
 Pera al vino de Regajal con helado de pimientas.

Bebidas: Café o Infusión / vino La Retama de Regajal 2010

romero, puré de "Granny



Precio: 65 €

TEATRO REAL Madrid (zona Centro)

Cocina tradicional

C/ Felipe V s/n. 2ª planta del Teatro Real. Madrid. Tel.: 91 516 06 70 teatro-real@arturocantoblanco.com



Aperitivos: Aceitunas de Campo Real / Croquetas de cocido / Paviás de Bacalao
Primero: Espárragos blancos de Aranjuez con huevo escalfado
Segundo: Lomo de ternera del Guadarrama con crema de patatay aceite de Madrid
Postre: Arroz con leche de Colmenar con espuma de canela
Bebida: Copa de vino Tinto Heredad Torresano Crianza o botella de cerveza o refresco

Precio: 48,80 €

EL ESPLIEGO Mataalpino

Cocina tradicional

C/ Chorreta. 1. El Boalo. Tel.: 91 857 38 12

Aperitivo: Queso de Oveja (Embrujo de la Sierra)
Primeros: Ensalada de queso de cabra con lechuga y tomate de Villa del Prado con reducción de Pedro Ximénez y miel de Patones
 Pastel de hojaldre relleno de Verduras rebosadas con queso de oveja rallado y al horno (verduras de Villa del Prado)
Segundos: Lomo de Ternera a la plancha con guarnición / Morcillo de ternera guisado con ajos de Chinchón y cebolla de Villa del Prado
Postres: Tarta de queso y flan elaborados con leche de la Sierra / Tarta de fresas de Aranjuez
Vinos: vino tinto D.O. Vinos de Madrid. café y chupito de anisete de Chinchón

Precio: 33 €

LA FRAGUA Rivas Vaciamadrid

Cocina Tradicional / Cocina Madrileña

C/ María Zambrano. 3. Local 3. Tel.: 91 499 05 82.

Cocido completo o a elegir entre: Gallinejas y entresijos / Soldaditos de plomo / Callos a la madrileña / Caracoles a la madrileña / Besugo a la madrileña / Croquetas / Ensalada de San Isidro
Bodega: Vino de Madrid. Viña Valdecar
Postre (a elegir): Torrijas. Leche frita. Rosquillas. Pestiños y Helados variados
 Precio: 29,50 €

EL ASADOR DEL REY San Lorenzo de El Escorial

Asador / Cocina Castellana tradicional

C/ Floridablanca. 10. San Lorenzo de El Escorial. Tel. 699 840 015. Email: info@asadordelreyes / www.asadordelreyes

Aperitivo: Tostaditas con crema de Aceitunas de Campo Real
Entrantes para compartir: Carpaccio de ternera del Guadarrama y Melón de Villacnejos
 Queso curado de cabra de Fresnedillas de la Oliva con confitura de tomate
 Chupitos de gazpacho de Melón de Villacnejos con virutas de Jamón Ibérico
Primero: Sopa Castellana tradicional con ajos de Chinchón
Segundos (según disponibilidad): Cuarto de cordero lechal asado al estilo castellano en horno de leña con tomillo del monte Abantos (mín. 2 personas)
 o Entrecot de ternera del Guadarrama (400-450 gr.) a la brasa de encina con cebolla caramelizada al tohuelo (D.O. Vinos de Madrid)
Postres caseros: Torrijas con miel de la Sierra de Guadarrama o Tarta de arroz con leche con anís de Chinchón

Bodega: Agua Mineral. Tinto Crianza "Puerta de Alcalá" D.O. Vinos de Madrid.
Café

Precio: 35 €



FONDA GENARA San Lorenzo de El Escorial

Cocina tradicional

Plaza San Lorenzo. 2. San Lorenzo de El Escorial. Tel.: 34 918 901 636. www.restaurantegenara.com

Aperitivos: Croquetas de queso de Fresnedillas de la Oliva / Crema fría de melón de villaconejos con virutas de melón
Pimiento confitado con queso de cabra del jarama y reducción de módena

Primer plato: Ensalada de codorniz con aceite de arbequina de Madrid

Segundo plato: Lomo bajo de ternera de Guadarrama con patata pochada y boletus de abantos

Postre: Leche frita y fresas de Aranjuez Flambeadas con anís de Chinchón

Bebidas: Vino D.O. Vinos de Madrid Repiso (Monroy). Agua mineral y café

Precio: 27 €

MIRANDA Y SUIZO San Lorenzo de El Escorial

Cocina tradicional

C/ Floridablanca. 20. San Lorenzo de El Escorial. Tel.: 91 890 47 11. miranda@arturohoteles.com / www.hotelmirandasuizo.com

Aperitivo: Aceitunas de Campo Real

Primero: Bonito en Escabeche con vinagre de Griñón y aceite de Madrid

Segundo: Escalopines a la madrileña de ternera de Guadarrama

Postre: Leche Frita con leche de Colmenar.

Bodega: Copa de Vino Tinto Heredad Torresano Joven o botella de Cerveza o refresco

Precio: 27 €

A COMPAÑÍA Torrelodones

Cocina tradicional / Cocina andaluza

C/ Camino de Valladolid. Torrelodones. Tel.: 918 59 14 39. restaurante-torrelodones.com

Aperitivo: Aceitunas aliñadas de Campo Real

Entrantes: Vichysoise de melón de Villaconejos con jamón ibérico

Ensalada templada de queso de cabra de la Sierra norte de Madrid y coulis de frutos del bosque

Segundos: Hamburguesa gourmet (250 gr.) de buey de Guadarrama a la parrilla con foie y reducción de Pedro Ximénez
Atún rojo de la Almadraba de Barbate confitado en aceite de oliva de Madrid. salteado con espárragos pericos

Postre: Barquillos madrileños con frutas de temporada. helado de Vainilla y chocolate fundido

Bebidas: Duan Vino de Autor D.O. Vinos de Madrid

Precio: 29 €

LA CASA VERDE Torrelodones

Cocina Internacional

Aperitivo: Gazpachuelo frío de ajos de Chinchón asados con anchoas, almendras y helado de aceite de oliva de Madrid

Menú: Ensalada de quesos de Madrid con contrastes y sobre una sopa de melón de Villaconejos

Jarrete de ternera de Guadarrama estofado con aceitunas de Campo Real

Postre: Fresas de Aranjuez con espuma de miel de Patones y un sorbete de mandarina

Bodega: Corucho Crianza Cepas Viejas 2008. D.O. Vinos de Madrid

Precio: 29 €