

Mes de los Callos® en Madrid

Del 1 al 30 de noviembre de 2016

Los callos son un plato típico de nuestra cocina, ideales para tomar en esta época del año.

En los Restaurantes de Madrid se han hecho muy populares, sirviéndose como plato típico en sus mesas.

Los Restaurantes que participan en estas Jornadas ya cuentan en su Carta habitual con un plato de exquisitos callos de elaboración propia.

Durante este mes ofrecen un Menú Especial con su mejor receta de callos a un precio muy atractivo:

Las distintas y ricas elaboraciones sorprenderán a más de un cliente.

27'50€
Precio con IVA

Receta de Callos a la Madrileña.

Ingredientes (para 4 personas).

- 1,5 ó 2 kg. de Callos ■ Ajo ■ 1/2 Pata ■ 1 Cebolla
- 1/2 Morro ■ Laurel ■ 2 Chorizos ■ Aceite de Oliva
- 2 Morcillas ■ Sal ■ Lacón.
- Harina, Pimentón y Guindilla al gusto.

1. Lavar los callos (con agua fría y un chorrito de limón).
2. Cocer los callos (junto a la cebolla, ajo, laurel, morcilla y lacón) durante una hora en la olla exprés. Los callos deben estar bien cubiertos de agua.
3. Sofreír el chorizo (reservar). En el mismo aceite, tostar la harina y añadir el pimentón (dos cucharadas de cada). Poner el sofrito con los callos y dejar cocer unos minutos.

Trucos prácticos:

- Para cocción y añadidos siempre con agua fría.
- Poner la sal al final de la cocción.
- Dejar reposar de 24 a 48 horas, (preferiblemente).



Del 1 al 30 de noviembre de 2016

5^{as} Jornadas Gastronómicas de los Callos

Cuenta con el apoyo de



Colaboran

LA VIÑA
hosteleriamadrid.com



EL DISTRITO

Patrocina



Organiza



Mes de los Callos® en Madrid

5^{as} Jornadas Gastronómicas de los Callos

El precio del

Del 1 al 30 de noviembre de 2016

Menú incluye:

Primer Plato
+
Plato de Callos
+
Postre o Café

+
1 bebida x persona*

27'50€
Precio con IVA

Elija Restaurante y pruebe su Menú

@mesdeloscallos

www.mesdeloscallos.com



Zona Centro

Casa Baranda

Días de cierre: No cierra ningún día.
No cierra a mediodía.
Menú ofrecido todos los días.
Horario: de 11:00 h. a 01:00 h.

Menú: Brandada de Bacalao. Callos a la Madrileña. **Postre:** Tatin de Manzana con Helado de Vainilla. **Bebida:** A elegir.

Calle Colón, 11. 28004 Madrid
Reservas: 911 373 019
e-mail: victorlaardosa@hotmail.es

Hylogui

Días de cierre: Domingos noche.

Menú: (A elegir) Pisto Manchego Casero o Croquetas de la Abuela. Callos a la Madrileña, con Pata y Morro, elaborados en Cocina de Carbón. **Postre:** Casero a elegir o Café. **Bebida:** Media Botella Finca la Estacada Crianza o Copa de Cerveza o Agua Mineral.

Calle Ventura de la Vega, 3
28014 Madrid
Reservas: 914 297 357
www.restaurantehylogui.com
e-mail: restaurantehylogui@yahoo.es

La Ardosa

Días de cierre: No cierra ningún día.
(Menú ofrecido de lunes a viernes).

Menú: Alcachofas. Callos a la Madrileña. **Postre:** Sotobo de Chocolate. **Bebida:** A elegir.

Calle Colón, 13. 28004 Madrid
Reservas: 915 214 979
www.laardosa.es
e-mail: victor-laardosa@hotmail.es

La Bola

Días de cierre: Domingo noche.
Dos turnos de comidas: 13:30 h. y 15:30 h.
Dos turnos de cenas: 20:30 h. y 22:30 h.

Menú: Sopa de Cocido. Callos a la Madrileña. **Postre:** Buñuelos de Manzana con Helado. **Bebida:** Copa de Vino de la Casa, Cerveza o Refresco.

Calle de la Bola, 5. 28013 Madrid
Reservas: 915 476 930
www.labola.es
e-mail: labola@labola.es

Los Galayos

Días de cierre: No cierra ningún día.

Menú: Pan, Aceitunas y Mantequilla. Entradas a compartir: Brandada de Bacalao con Tostas de Tomate, Espárragos Trigueros Empanados y Ali-Oli de Cebollino. Plato de Callos a la Madrileña. **Postre:** Sorbete de Manzana Verde a la Sidra o Café. **Bebida:** Copa de Vino de la Casa o Cerveza o Refresco.

Calle Botoneras, 5. 28012 Madrid
Reservas: 913 663 028
www.losgalayos.net
e-mail: losgalayos@losgalayos.net

Malacatin

Días de cierre: Domingo.

Comida: de lunes a sábado de 11:00 a 17:30h.
Cena: de miércoles a sábado de 20:00 a 24:00h.
Menú ofrecido excepto los domingos.
Comidas sólo en Barra. Cenas en Mesa y Barra.

Menú: Sopa de Cocido Malacatin, Callos a la Madrileña. **Postre:** Sorbete de Limón, Mandarina o Frambuesa o Café de Puchero o Infusión. **Bebida:** Cerveza o Copa de Vino de la Casa o Refresco o Agua.

Calle Ruda, 5. 28005 Madrid
Reservas: 913 655 241
www.malacatin.com
e-mail: restaurante@malacatin.com

Zona Atocha/Embajadores

A Cañada Delic Experience

Días de cierre: No cierra ningún día.

Menú: Anchoas Artesanales de Guetaria con Cherrys Horneados, más Croquetas de Chipirones en su Tinta Rebozadas con Pasta Kataifi. Callos de Bacalao con Verduritas Asadas de Temporada. **Postre:** A elegir entre Arroz con Leche, Torrija Caramelizada de Pan Brioche o Tocineto de Cielo. **Bebida:** Incluida.

Calle Alonso del Barco, 4
28012 Madrid
Reservas: 914 670 325
www.delicexperience.com
e-mail: hola@delicexperience.com

Samarkanda

Días de cierre: Noches de domingo y lunes.

Menú: Tomate Samarkanda. Callos. **Postre:** A elegir de la Carta. **Bebida:** Agua Mineral sin Gas o Refresco o Cerveza o Copa de Vino.

Plaza del Emperador Carlos V (Estación Puerta de Atocha-AVE)
28045 Madrid
Reservas: 915 309 746
www.restaurantesamarkanda.com
e-mail: samarkanda@restaurantesamarkanda.com

O Pazo de Lugo

Días de cierre: No cierra ningún día.

Menú: Pulpo a la Brasa con Crema de Patata. Callos con Garbanzos. **Postres:** Filloa Rellena de Compota de Manzana y Crema de Queso Cebreiro, Café. **Bebida:** Vino Abadía Da Costa (D.O. Ribeira Sacra) Media Botella por persona.

Calle Argumosa, 28
28012 Madrid
Reservas: 915 396 057
www.opazodelugo.es
e-mail: info@opazodelugo.es

Zona Chamartín

Ferreiro Restaurante

Días de cierre: No cierra ningún día.

Menú: Aperitivo de la Casa: Bollito Relleno de Chorizo Asturiano. Croquetas Caseras de Nuestra Fabada.

1^{er} Plato (A elegir): Ensalada de Aguacate, Tomate, Endivias, Queso Fresco y Nueces o Arroz al Estilo Marinero con Carabineros o Pastel de Cabracho al Horno. **2^o Plato:** Guiso de Callos y Morro al Estilo "de Oviedo". **Postres:** Sorbete de Limón al Cava o Tarta de Queso con Helado Artesanal o Café. **Bebida:** Agua Mineral y Dos Copas de Vino por persona D.O. Rueda o D.O. Rías Baixas o Tinto D.O. C.A. Rioja o D.O. Ribera del Duero o Cerveza o Refresco.

Calle Comandante Zorita, 32
28020 Madrid
Reservas: 915 539 342/108
www.restauranteferreiro.es
e-mail: czorita@restauranteferreiro.es

Taberna Gaztelupe

Días de cierre: Domingo noche.

Menú: Tartar de Aguacate y Cangrejo con Vinagreta de Centollo. Callos a la Madrileña.

Postre: Pequeña Torrija sobre Crema de Arroz con Leche, Helado de Leche Merengada. **Bebida:** 1 Copa de Vino ó 1 Refresco ó 1 Cerveza.

Calle Comandante Zorita, 32
28020 Madrid
Reservas: 915 349 116
www.goizeko-gaztelupe.com

Zona Salamanca/Recoletos

Jardín de Recoletos

Días de cierre: No cierra ningún día.

Menú: Carpaccio de Vieiras y Aguacate. Torrija de Callos y Mollejas con Crujiente de Chorizo y Morcilla. **Postre:** Sorbete de Mojito con Ron Añejo. **Bebida:** Incluida.

Calle Gil de Santivañes, 6
28001 Madrid
Reservas: 917 811 640
www.recoletos-hotel.com.
e-mail: rc@vphoteles.com

Zona Retiro

La Emualda

Días de cierre: Noche de domingo y lunes noche.

Menú: Pisto con Huevo Frito de la Pollería de Higinio. Cazuela de Callos a la Madrileña. **Postre:** Tarta de Limón de La Emualda. **Bebida:** Incluida.

Calle Menorca, 4. 28009 Madrid
Reservas: 915 466 496
www.laemualda.es
e-mail: contacto@laemualda.es

Taberna Alegrias

Días de cierre: No cierra ningún día.

Menú: Ensalada Vasca según Teodoro Bardaji (Langosta y Besugo en Escabeche). Callos del Foro. **Postre:** Perras al Vino Tinto "Alegrias" con Helado de Magdalena. **Bebida:** Incluida.

Avda. de Menéndez Pelayo, 17
28009 Madrid
Reservas: 910 813 718

Zona Argüelles/Chamberí

Casa Paulino

Días de cierre: Domingo noche.

Menú: Lentejas Estofadas con Verduras y Cúrcuma o Berenjenas Asadas y Tomate Seco con Yogourth. Callos a la Madrileña, al Estilo de Paca. **Postre:** Postre de Nuestra Carta o Café. **Bebida:** Copa de Vino de Nuestra Barra o Cerveza.

Calle Alonso Cano, 34
28003 Madrid
Reservas: 914 418 737
www.casapaulinodelonsocano.com
restaurantespaulino@hotmail.com

Los Arcos de Ponzano

Días de cierre: Domingo noche y lunes (excepto festivos).

Menú: Verduras y Langostinos en Tempura con Salsa de Miel o Soja, o Huevos Revueltos con Puerros, Salmón y Queso. Callos a la Madrileña. **Postre:** Sorbete de Piña al Cava o Flan con Helado. **Bebida:** Copa de Vino de la Casa o Cerveza o Refresco o Agua.

Calle Ponzano, 16
28010 Madrid
Reservas: 914 425 884
914 411 275
www.losarcosdeponzano.es
e-mail: losarcos.de.ponzano@gmail.com

Manolo 1934

Días de cierre: No cierra ningún día.

Aperitivo: Ensalada de Brotes Típicos con Mojama. **Menú:** Menestra de Verduras con Huevo Escalfado. Callos a la Madrileña. **Postre:** Sorbete de Orujo y Pasas. **Bebida:** Incluida.

Calle Princesa, 83
28008 Madrid
Reservas: 915 441 222
www.manolorestaurante.com
e-mail: 1934@manolorestaurante.com

Zona Pueblo de Fuencarral

Casa Pedro

Días de cierre: Domingo noche.

Menú: Espárragos Trigueros, Callos a la Madrileña. **Postre:** Postre o Café.

Bebida: Copa de Vino o Cerveza o Agua o Refresco.

Nuestra Señora de Valverde, 119
28034 Madrid
Reservas: 917 340 201
www.casapedro.com
e-mail: restaurante@casapedro.com

Zona Arturo Soria

El Pitaco

Días de cierre: Domingo y lunes noche.

Menú: Parrillada de Verduras. Callos a la Madrileña.

Postre: Milhojas de Nata y Crema (hecha al momento). **Bebida:** Cerveza o Copa de Vino de Rioja o Ribera.

Avenida Badajoz, 25
28027 Madrid
Reservas: 914 038 862
www.elpitaco.es
e-mail: testebangarciamar@hotmail.com

Zona Vallecas

Cruz Blanca de Vallecas

Días de cierre: No cierra ningún día.
(Reservar con antelación).

Menú: Croquetas de la Abuela, Pulpo a la Piedra. Callos a la Madrileña. **Postre:** Arroz con Leche. **Bebida:** Copa de Cerveza o Vino Ribera Heredad de Peñalosa, Café. Calle Carlos Martín Álvarez, 58
28018 Madrid
Reservas: 914 773 438
www.cruzblancavallecas.com
e-mail: info@cruzblancavallecas.com