

Mes de los Callos®

en Madrid

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.

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

Del 1 al 30 de noviembre de 2018

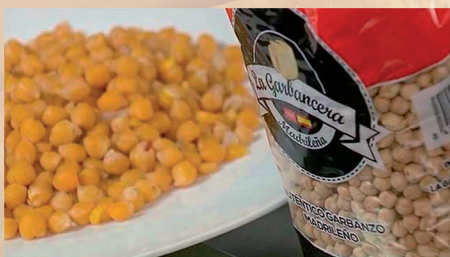
Mucho se sabe y se ha escrito sobre la Casquería y sobre el **Plato de Callos**, siendo el ingrediente principal el Callo (incluida la pata, el morro y la tripa), también existen otros ingredientes que no debemos olvidar: ajos, cebolla, laurel, chorizo, morcilla, aceite, sal, agua y uno muy destacado que le dan su color y su sabor más o menos picante al plato; sin lugar a dudas es el **Pimentón**.

Existen otras elaboraciones con los Callos como el acompañarlos con **garbanzos**.

Hace tres años, junto al **IMIDRA** (Instituto Madrileño para el Desarrollo Agrario de la Comunidad de Madrid) agricultores y alcaldes de algunos municipios de la **Comarca Oeste de Madrid** deciden recuperar el **garbanzo autóctono madrileño**.

Este es un garbanzo tipo castellano, de variedad Amelia, que se siembra de enero a marzo y se recolecta de junio a julio. Duplica su tamaño en remojo, no se desprende el pellejo al cocinarse. De textura mantecosa absorbe el sabor del guiso.

La Garbancera Madrileña cultiva el auténtico garbanzo madrileño en estos municipios de Madrid: Boadilla del Monte, Brunete, Colmenar del Arroyo, Navalagamella, Navalcarnero, Quijorna, Sevilla La Nueva, Valdemorillo, Villamanta, Villamantilla, Villanueva de Perales, Villanueva del Pardillo, Villanueva de la Cañada, Villaviciosa de Odón.



Del 1 al 30 de noviembre de 2018

7^{as} Jornadas Gastronómicas de los Callos

Cuenta con el apoyo de



MADRID

Colaboran

LA VIÑA
hosteleriamadrid.com



saborea-madrid.com



Medios colaboradores

EL DISTRITO



TDT / frecuencias 45 y 47 Tu canal



Patrocinan



www.lachinata.com



GANCEDO

DESDE 1903
MAYORISTAS DE CASQUERÍA
www.gancedosl.com



@GarbanceraMad

Pruebe la Tapa de Callos con los auténticos GARBANZOS de Madrid

Organiza



www.proyectosalacarta.com



Mes de los Callos®

en Madrid

7^{as} Jornadas Gastronómicas de los Callos

Del 1 al 30 de noviembre de 2018

Elija un Restaurante y pruebe su Menú

El Menú incluye:

Primer Plato

Plato de Callos

Postre o Café

+ 1 bebida x persona*

PVP del menú recomendado por la Organización

30'00€
IVA incluido



@mesdeloscallos7



mesdeloscallos.com



mesdeloscallos

**El importe de las especialidades ofrecidas, incluida la bebida, podrá ser fijado por cada establecimiento participante en esta 7ª Edición del MES DE LOS CALLOS, siendo el P.V.P. recomendado por la Organización de treinta euros (30€) IVA incluido.

*Consulte la oferta de bebidas en cada Restaurante

Zona Centro

Casa Baranda

Días de cierre: No cierra ningún día.
No cierra a mediodía.

Menú ofrecido de lunes viernes en Comidas.

Menú: Buñuelos de Bacalao y Palitos de Berenjena. Callos a la Madrileña.
Postre: Piononos. **Bebida:** 1/2 Botella de Fino o Cerveza o Ribera del Duero. Chupito de la Casa.

.....**Precio 30,00€**.....

Calle Colón, 11. 28004 Madrid

Reservas: 911 373 019

www.casabaranda.es

e-mail: victor-laardosa@hotmail.es

Cubiertos de Gloria

Días de cierre: Martes y lunes tarde.

Menú: Buñuelos de Bacalao. Callos a la Madrileña. **Postre:** Postre o Café. **Bebida:** 1 Bebida por Persona.

.....**Precio 30,00€**.....

Calle Toledo, 28. 28005 Madrid
Reservas: 913 653 837

www.cubiertosdegloria.com

e-mail: reservas@cubiertosdegloria.com

El Hylogui de las Letras

Días de cierre: Domingos noche.

Menú: Aperitivo de la Casa.

Primer Plato: (A elegir) Menestra de Verduras Frescas o Asadillo de Pimientos Rojos Asados en Horno de Carbón o Huevos Rotos con Gulas. Callos a la Madrileña elaborados en Cocina de Carbón. **Postre:** A elegir entre: Filloa Rellena de Crema con Almíbar de Aguardiente o Sorbete de Limón al Cava. Incluye Pan. **Bebida:** Copa de Vino o Cerveza o Agua Mineral. Café o Infusión.

.....**Precio 30,00€**.....

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 viernes en Comidas.

Menú: Alcachofas a la Parrilla. Callos a la Madrileña. **Postre:** Tatin de Manzana, Café. **Bebida:** Pinta de Urquel o Ribera del Duero. Chupito de la Casa.

.....**Precio 30,00€**.....

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: Caldo Madrileño, Croquetas. Callos a la Madrileña.

Postre: Buñuelos de Manzana o Café.

Bebida: Copa de Vino o Agua.

.....**Precio 34,00€**.....

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.

Pan, Aceitunas y Mantequilla. **Menú:**

Entradas a compartir: Brandada de Bacalao con sus Tostas, Espárragos Trigueros Empanados y Ali-Oli de Cebollino. Croquetas de Espinacas con Piñones, Queso de Cabra y Salsa Romesco. **Plato Principal:** Callos a la Madrileña. **Postre:** Sorbete de Manzana Verde a la Sidra con sus Frutas Secas o Café. **Bebida:** Copa de Vino de la Casa o Cerveza o Refresco.

.....**Precio 30,00€**.....

Calle Botoneras, 5 - Plaza Mayor, 1
28012 Madrid

Reservas: 913 663 028

www.losgalayos.net

e-mail: losgalayos@losgalayos.net

Zona Salamanca

La Clave

Días de cierre: Domingo noche.

Menú: Pimientos de Piquillo Rellenos de Bacalao. Callos a la Madrileña. **Postre:** Flan de Queso. **Bebida:** Bebida Incluida.

.....**Precio 29,00€**.....

Calle Velázquez, 22. 28001 Madrid

Reservas: 910 532 031

www.restaurantelaclave.com

e-mail: reservas@restaurantelaclave.com

The One

Días de cierre: Domingo.

Menú: Crema de Calabaza con Raviolis Hongkoneses de Carne y Langostino. Callos a la Hongkonesa, preparados con Vino de Arroz y Jengibre (este plato se finaliza en el wok, aderezándolo con Verduras y Hongos) va acompañado con Arroz al Punto de Cocción. **Postre:** Pastel de Nata al Estilo Tradicional de Macau. **Bebida:** Aperitivo, Copa de Vino, Cerveza o Refresco incluido.

.....**Precio 30,00€**.....

Calle Lagasca, 81. 28006 Madrid

Reservas: 915 754 130

www.restaurantetheone.com

e-mail: lagasca.the.one@gmail.com

Zona Chamartín

Ferreiro Restaurante

Días de cierre: No cierra ningún día.

Menú: Aperitivo de la Casa: Bollito Relleno de Chorizo de Tineo. Croquetas Caseras de Nuestra Fabada. **Primer Plato:** (A elegir).

Ensalada Especial FERREIRO (Ensalada de Aguacate, Tomate, Endivias, Queso Fresco y Nueces) o Espárragos Verdes Naturales a la Parrilla con Lardones de Jamón Ibérico o Arroz Meloso de Chipironcitos y Setas de Otoño. **Segundo Plato:** Guiso de Callos y Morro al Estilo "de Oviedo", o Lomo de Pez Mantequilla a la Bilbaina de Piparras. **Postre:** Sorbete Refrescante de Limón al Cava o Bizcocho de Chocolate Blanco, Crema de Queso, Manzana Caramelizada y Helado de Nata.

Bebida: Aguas Minerales, Vino Blanco D.O. Rueda o Tinto D.O. CA Rioja o Sidra Natural.

.....**Precio 30,00€**.....

Calle Aviador Zorita, 32

28020 Madrid

Reservas: 915 539 342/ 9108

www.restauranteferreiro.com

e-mail: czorita@restauranteferreiro.com

Taberna Gaztelupe

Días de cierre: Domingo noche y festivos.

Menú ofrecido de lunes viernes.

Menú: Pastel de Cabracho con Dos Salsas y Pan de Carasatu. Croquetas de Trufa. Callos a la Madrileña.

Postre: Panchineta de Hojaldré Rellena de Crema Pastelera.

Bebida: Aguas Minerales, Vino Tinto Rioja Crianza.

.....**Precio 35,00€**.....

Calle Aviador Zorita, 32

28020 Madrid

Reservas: 915 349 116

www.goizeko-gaztelupe.com

e-mail:

rosagarcia@goizeko-gaztelupe.com

Zona Atocha/Embajadores

O Pazo de Lugo

Días de cierre: No cierra ningún día.

Menú: Bonito Escabechado. Callos con Garbanzos. **Postre:** Arroz con Leche. **Bebida:** Vino de Garnacha de Cebreros o Cerveza de la Casa.

.....**Precio 30,00€**.....

Calle Argumosa, 28. 28012 Madrid

Reservas: 915 396 057

www.opazodelugo.es

e-mail: info@opazodelugo.es

Zona Argüelles/Chamberí

La Zaguina

Días de cierre: No cierra ningún día.

Menú: Plato de Jamón Ibérico, Salmorejo Cordobés, Boquerones a la Andaluz, Callos.

Postre: Variado de Postres Caseros.

Bebida: Incluida, Chupito y Café.

.....**Precio 25,00€**.....

Calle Rafael Calvo, 36

28010 Madrid

Reservas: 917 023 997

www.lazaguina.es

e-mail: lazaguina@outlook.es

Las Reses

Días de cierre: Sábado noche y domingo.

Menú: Ensalada de Sardinas Ahumadas con Sal de Limón y Vinagreta Barbacoa. Callos a la Madrileña. **Postre:** Bartolillos de Crema o Café. **Bebida:** Copa de Rioja Crianza o Cerveza.

.....**Precio 30,00€**.....

Calle Orfila, 3. 28010 Madrid

Reservas: 913 080 382

www.lasreses.com

e-mail: restaurante@lasreses.com

Los Arcos de Ponzano

Días de cierre:

Domingo noche y lunes (excepto festivos).

Menú: Primeros a elegir: Ensalada de Pollo y Manzana con Salsa de Yogourth o Alcachofas a la Plancha. Callos a la Madrileña. **Postre:** Tarta de Tres Chocolates o Pudding de la Casa. Incluye Pan. **Bebida:** Una Bebida (Copa de Vino, de Cerveza, Refresco o Agua). Café o Infusión.

.....**Precio 30,00€**.....

Calle Ponzano, 16. 28010 Madrid

Reservas:

914 425 884 / 914 411 275

www.losarcosdeponzano.es

e-mail:

los.arcos.de.ponzano@gmail.com

Manolo 1934

Días de cierre: No cierra ningún día.

Menú: Alcachofas Naturales Rehogadas con Jamón y Queso. Callos a la Madrileña. **Postre:** Dulce de Café con Helado Mantecado. Café.

Bebida: No incluye Bebida.

.....**Precio 30,00€**.....

Calle Princesa, 83. 28008 Madrid

Reservas: 915 441 222

www.manolorestaurante.com

e-mail: 1934@manolorestaurante.com

Zona Arganzuela

Restaurante Oviedo

Días de cierre: No cierra ningún día.

Menú: Un Entrante a elegir de la Carta. Plato de Callos.

Postre: Postre o Café. **Bebida:** Una Bebida por Persona.

.....**Precio 30,00€**.....

Paseo de Yeserías, 45

28005 Madrid

Reservas: 914 747 380

www.restaurantenoviedo.com

e-mail: alfonsoviedo@yahoo.es

Zona Bº de la Estrella

Gula Pintxos Bar

Días de cierre: No cierra ningún día.

Aperitivo: Txistorra de Arbizu con Piparra de Ybarra. **Menú:** Alcachofas Confitadas en Oliva Virgen Extra Salteadas con Juliana de Cebollas y Jamón Ibérico. Callos con su Morro y Pata a la Madrileña. **Postre:** Brownie con Chocolate Caliente y Bola de Helado. **Bebida:** Dos Consumiciones por Persona. Agua Natural.

.....**Precio 35,00€**.....

Calle Sirio, 54. 28007 Madrid

Reservas: 915 733 121

Zona Vallecas

Cruz Blanca de Vallecas

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

Menú: Croquetas de la Abuela, Calamar Rebozado. Callos a la Madrileña. **Postre:** Postre Casero a elegir. **Bebida:** Copa de Cerveza o Vino de Ribera Heredad de Peñalosa. Café.

.....**Precio 32,00€**.....

Calle Carlos Martín Álvarez, 58

28018 madrid

Reservas: 914 773 438

www.cruzblancavallecas.com

e-mail:

info@cruzblancavallecas.com



Zona Pueblo de Fuencarral

Casa Pedro

Días de cierre: Domingo noche.

Servicio de Aparcacoches con Parking Propio.

Menú: Espárragos Trigueros. Callos a la Madrileña, Pan. **Postre:** Postre o Café. **Bebida:** Copa de Vino o Agua o Cerveza.

.....**Precio 35,00€**.....

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: Tosta de Sardina con Salsa de Miel y de Mostaza, Pastel de Puerros y Gambas. Callos a la Madrileña. **Postre:** Milhojas de Nata y Crema (hecha al momento). **Bebida:** Copa de Vino de Rioja o Ribera o Cerveza.

.....**Precio 35,20€**.....

Avenida Badajoz, 25

28027 Madrid

Reservas: 914 038 862

www.elpitaco.es

e-mail:

estebangarciamar@hotmail.com

Pida su tapa o ración de Callos con Garbanzos de la Garbancera Madrileña en las Barras de Bar y Restaurantes.

