

# Mes de los Callos® en Madrid

Del 1 al 30 de noviembre de 2018

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.

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 Garbacera 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  
7as Jornadas Gastronómicas de los Callos

Cuenta con el apoyo de



Colaboran



saborea-madrid.com



Medios colaboradores



Patrocinan



www.lachinata.com



Pruebe la Tapa de Callos con los auténticos GARBAÑOS de Madrid



GANCEDO DESDE 1903  
MAYORISTAS DE CASQUERÍA  
www.gancedos.com



Organiza



www.proyectosalacarta.com



# Mes de los Callos® en Madrid

7as Jornadas Gastronómicas de los Callos  
Del 1 al 30 de noviembre de 2018

*El Menú* incluye:

Primer Plato  
**Plato de Callos**  
Postre o Café  
+ 1 bebida x persona\*

Elija un Restaurante y pruebe su Menú

PVP del menú recomendado por la Organización

**30'00€\*\***

IVA incluido

\* Consulte la oferta de bebidas en cada Restaurante



@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).

## 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:** Pioneros. **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.casarbaranda.es](http://www.casarbaranda.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](http://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:** Copas 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](http://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](http://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:** Copas de Vino o Agua.

.....**Precio 34,00€**.....

Calle de la Bola, 5. 28013 Madrid

Reservas: 915 476 930

[www.labola.es](http://www.labola.es)

e-mail: labola@labola.es

### Los Galaxyos

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:** Copas 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](http://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](http://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, Copas de Vino, Cerveza o Refresco incluido.

.....**Precio 30,00€**.....

Calle Lagasca, 81. 28006 Madrid

Reservas: 915 754 130

[www.restaurantetheone.com](http://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: Bollo

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 Bilbaína 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](http://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 Hojaldre

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](http://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 Escabechedo. 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.opazodellugo.es](http://www.opazodellugo.es)

e-mail: info@opazodellugo.es

### Zona Argüelles/Chamberí

#### La Zaguina

Días de cierre: No cierra ningún día.

**Menú:** Plato de Jamón Ibérico,

Salmorejo Cordobés, Boquerones a la

Andaluza, 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](http://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:** Copas de Rioja

Crianza o Sidra Natural.

.....**Precio 30,00€**.....

Calle Aviador Zorita, 32

28020 Madrid

Reservas: 913 080 382

[www.lasreses.com](http://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](http://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](http://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.restauranteeoviedo.com](http://www.restauranteeoviedo.com)

e-mail: alfonsoviedeo@yahoo.es

### Zona Pueblo de Fuencarral

#### Casa Pedro

Días de cierre: Domingo noche.

Servicio de Aparcacos con Parking Propio.

**Menú:** Espárragos Trigueros. Callos

a la Madrileña, Pan. **Postre:** Postre

o Café. **Bebida:** Copas de Vino o

Aqua o Cerveza.

.....**Precio 35,00€**.....

Nuestra Señora de Valverde, 119

28034 Madrid

Reservas: 917 340 201

[www.casapedro.com](http://www.casapedro.com)

e-mail: restaurante@casapedro.com

### 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 Julianas de

Cebollas y Jamón Ibérico. Callos

con su Morro y Pata a la Madrileña.

<b