



CARTA DE MENÚS



Ayuntamiento de  
Villanueva de la Cañada

**VdIC**  
es futuro

# IV SEMANA *gastro*n*ómica*

DEL 13 AL 19 DE JUNIO DE 2011



Ayuntamiento de  
Villanueva de la Cañada

# CARTA DE MENÚS

*El Ayuntamiento, a través de la Concejalía de Turismo, pone en marcha la IV Semana Gastronómica para potenciar y promocionar el ocio y el turismo en Villanueva de la Cañada a través de la amplia, rica y variada oferta gastronómica con la que cuenta el municipio.*

*En esta iniciativa participan los hosteleros del municipio y colaboran la Dirección General de Turismo de la Comunidad de Madrid, la Cátedra Ferran Adrià de la Universidad Camilo José Cela, la Universidad Camilo José Cela, la Universidad Alfonso X "El Sabio", la Camara de Comercio e Industria de Madrid, Radio Turismo, Aceites Vega Carabaña, Jamónes Lazo, así como las asociaciones de comerciantes y empresarios del municipio ACONOR y ACOVI.*

*En la IV Semana Gastronómica se llevarán a cabo diferentes actividades relacionadas con la gastronomía: Ruta del Maridaje, Carta de Menús, Concurso de Tortillas y Concurso de Bocadillos.*

*Esta es una muestra de menús que podrán degustarse durante estos días en los diferentes establecimientos participantes.*

*¡Que aproveche!*





# *A mi manera*

*Plato combinado y refresco*

*Precio 6,00€*

*De lunes a domingo, mediodía y noche*



---

**C/ Móstoles, 1 esq. C/ Real. Tel.: 91 811 75 72**

# *All Pizza*



*Pizza grande gourmet, Suiza*  
o  
*Pizza grande gourmet, 6 quesos*  
o  
*Pizza grande gourmet, Cabra*

*Y una botella de Lambrusco*

*Precio 11,90€*

*El miércoles, de 19:00 a 23:30h.*

---

**C/ Jacinto Benavente, 2. Tel.: 91 815 71 26**

# *La Arrocería*

*3 primeros a elegir*

*3 segundos a elegir*

*Postre y bebida*

*Precio 12,50€*

*De lunes a domingo, mediodía y noche*



---

**Pza. de la Tejera, 2. Tel.: 91 811 79 56**

# *The Capi Tavern*



## **Primeros**

*Ensalada de queso de cabra  
o  
Salmorejo*

## **Segundos**

*Chipirones en su tinta  
o  
Costilla dulce o picante*

## **Postres**

*Brownie o Tiramisú*

*Precio 18€*

---

**C/ Cristo, 38. Tel.: 91 815 62 72**

# *Dantzari*

## **Aperitivo**

*Wan-tan de confit de pato, pera y jengibre  
con salsa de frutos rojos.*

## **A compartir**

*Ensalada de hojas, gajos de cítricos, lascas  
de parmesano y reducción de oporto.  
Carpaccio de atún rojo con salsa de verduras  
crudas, soja y lima.  
Revuelto de ajetes y gambas con brocheta  
de langostinos al curry.*

## **A elegir**

*Bacalao a la vizcaína o Secreto ibérico a la parrilla  
con puré de reinetas a la mostaza de Dijon*

## **Postre**

*Tarta deconstruída de queso fresco e idiazábal*

*Café*

*Maridado con Rioja Abalos crianza 2007  
tempranillo y garnacha*

*Precio 38€ (para 2 personas)*

*De lunes a viernes, de 14:00 a 16:00h. y de 21:00 a 24:00h.*







# Hotel Don Ángel

## **Primeros**

*Ensalada de mango, naranja confitada  
y láminas de jamón ibérico*

*Ensalada de mi-cuit de pato con lechugas variadas  
y vinagreta al Pedro Ximénez*

*Escalibada con lomo de sardinas*

*Mariscada de langostinos y gambón a la plancha*

## **Segundos**

*Lomo de bacalao acompañado de moldeado  
de hortalizas asadas*

*Chuleta de ternera blanca a la plancha  
con patatas a lo pobre*

*Entrecot de ternera roja acompañado  
con trigueros a la plancha*

*Lomos de merluza en salsa verde acompañado  
de patatas al vapor y gambas*

*Bebida, postre y café*

*Precio 25€*

*Sábado y domingo, de 13:00 a 16:00h.*

*El resto de días menú especial con motivo  
de la Semana Gastronómica*

---

**C/ Real, 45. Tel.: 91 811 73 10**

# *La Grilla*

## **Menú de mediodía**

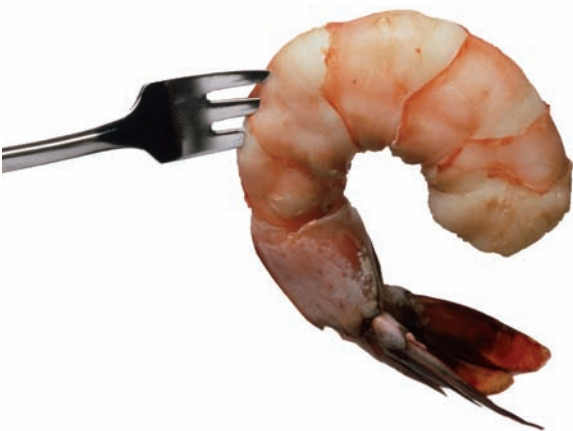
*3 primeros a elegir*

*2 segundos a elegir*

*Postre, bebida, café y chupito*

*Precio 10€*

*De martes a viernes, 13:30 a 16:30h.*



---

**C/ Cristo, 30. Tel.: 91 815 75 76**

# Natur & Sushi



## **Menú individual**

- 4 piezas de Maki de Foie
- 4 piezas de Maki tempura de langostino
- 1 nigiri de unagui
- 1 nigiri de salmón
- 1 nigiri de atún
- 1 sashimi atún
- 1 sashimi de salmón
- 1 sashimi de pez mantequilla

Precio 20 €

## **Menú doble**

- Ensalada Wafi
- 4 piezas de maki de Foie
- 4 piezas de maki tempura de langostino
- 4 piezas de maki "Sushi Tenga"
- 4 piezas de maki "Saki Maki"
- 2 nigiri de unagui
- 2 nigiri de salmón
- 2 sashimi atún
- 2 sashimi de salmón
- 2 sashimi de pez mantequilla

Precio 40€

# Nishi

## **Primeros**

Rollo de primavera  
Ensalada de la casa  
Rollitos vietnamitas  
Rollitos de pollo con mango  
Sopa agrio picante  
Sopa miso  
Maki variado 6 unidades

## **Segundos**

Loncha de buey estilo tailandés con curry rojo  
Loncha de buey con setas y bambú  
Pechuga de pollo en salsa limón  
Pollo al curry estilo tailandés  
Dados de cerdo en salsa de frutas  
Pato con salsa de naranja  
Langostinos con verduras al wok  
Pollo con almendras y verduras  
Verduras selectas al wok  
Ternera con patata  
Pollo con setas y bambú

## **Acompañantes**

Arroz salteado  
Tallarines fritos tres delicias  
Pan caliente de la casa  
Arroz con curry y marisco al estilo tailandés

Helado, flan, café o te  
Cerveza, copa de vino o refresco

Precio 8€

De lunes a viernes, mediodía

---

**C/ Barrancas, 1. Tel.: 91 815 58 56**



# Ojú



## ***Menú fresquito para el buen tiempo***

*Primer plato*

*Segundo plato*

*Postre, cafe y bebida*

*Precio 10 €*

*De lunes a viernes*

---

**C/ Molino, 1. Tel.: 91 815 70 27**

# *La Partida Restaurante*

## **Primeros**

*Ensalada de piña y gambas*  
O  
*Patata rellena de rabo de toro*

## **Segundos**

*Bacalao sobre crema de almendras*  
O  
*Pierna de cordero a las finas hierbas*

## **Postres**

*Mojito de fruta de la pasión*  
O  
*Mousse de queso con helado de fresa*



*Vino y agua*

*Precio 15€*

*Miércoles, de 13:30 a 16:00h.*

---

**C/ Velázquez, 2. Tel.: 91 815 68 90**

*Pentu*



**CRÊPE A ELEGIR**

*Jamón y queso  
Jamón, Brie y nata  
Margarita York  
Vegetal*

*Refresco o caña de cerveza y café*

*Precio 7 €*

**CRÊPE GOURMET A ELEGIR**

*Maki  
Tejano  
Indian  
Carbonara  
Manchego*

*Refresco o caña de cerveza y café*

*Precio 9.50€*

**CRÊPE DULCE A ELEGIR**

*Nocilla  
Chocolate  
Frambuesa  
Limón  
Y café*

*Precio 4€*

*De lunes a domingo, de 09:00 a 12:00h.  
y de 16:00 a 20:00h. Menú dulce.*

*De lunes a domingo, de 12:00 a 16:00h.  
y de 19:00 a 22:00h. Menú salado.*

# *El Rincón II*

## **Primeros**

*Ensalada de canónigos, queso de cabra y boletus*  
*Risotto de gambas*  
*Trigueros a la bilbaína con piquillos confitados*

## **Segundos**

*Puntas de solomillo con salsa de setas*  
*Bacalao encebollado con aceitunas negras*  
*Milhojas de solomillo de cerdo y foie*

*Copa de vino, cerveza o refresco*  
*Pan y postre*

*Precio 19,50€*

*El jueves y el viernes, a partir de las 20:30h.*





# Señorío de Barguño

## Primeros

Fabada asturiana  
Ensalada del chef  
Revuelto de gambas y ajetes

## Segundos

Atún plancha con sal ahumada y patata panadera  
Solomillito ibérico con salsa pimienta  
Entraña de ternera al grill

## Postres

Fresón con zumo de naranja natural  
Flan casero  
Helado artesanal con chocolate caliente

Vino blanco, tinto, cerveza, refrescos, agua mineral, café

Precio 10€

De miércoles a viernes de 14:00 a 16:30h.

## Menú fin de semana

### Primeros

Espárragos de navarra con mahonesa  
Ensalada de ventresca y langostinos  
Cremas de boletus y muchos más

### Segundos

Arroz con bogavante  
Merluza crocante almendras  
Solomillo de buey  
Entrecot

Bebida, postre y café

Precio 28€

Sábado y domingo, de 14:00 a 16:30h.

**C/ Castillo de Alarcón, 5. Tel.: 91 490 35 93**



# *El Txoco de Ari*

*Confecciona tu menú de mediodía  
2 platos más postre*

*Precio 5,50€*

*De lunes a domingo*



---

**C/ Luna, 1. Tel.: 91 812 55 60**

# Villacañada



## **Entrante**

*Crema fría de sandía*

## **Primeros**

*Ensalada templada con vinagreta dulce y huevo escalfado  
Cuna de patata asada con pisto y huevo de codorniz  
Riñoncitos de ternera con salsa verdeo*

## **Segundos**

*Bife de chorizo con salsa toscana  
Codornices con salsa de beicon  
Solomillo de ternera con salsa de foie*

## **Postres**

*Panqueque de dulce de leche  
Panqueque de manzana flambeada con helado  
Vino argentino, cerveza, agua o refresco.*

*Precio 22€*

*De lunes a sábado al mediodía y noche*

---

**C/ Real,2 esq. Avda. Juan Gris. Tel.: 91 811 70 98**

# *La Zahora*

*Ensalada de pasta con salsa de mostaza*

*Nuggets de pollo*

*Arroz con leche*

*Precio 5,90€*

*De martes a domingo, de 10:00 a 16:00h.*



---

**C/ Empedrada, 15. Tel.: 91 815 77 69**



## Establecimientos participantes en la Semana Gastronómica:

