

CIUDAD REAL, DESTINO GASTRONÓMICO

La época de Alfonso X representa un hito en la historia de España en general y más particularmente en la de Ciudad Real.

Hoy en día podemos adentrarnos en aquel apasionante periodo a través de su cocina.

La evocación de los banquetes medievales estimula los sentidos y apetitos culinarios; la recreación gastronómica de un momento perdido permite viajar en el tiempo a través de los sabores.

Las Jornadas este año coinciden con FERCATUR, Feria de Caza y Turismo, cobrando especial protagonismo los platos realizados con carnes de caza, y ofreciendo la oportunidad de degustarlos y disfrutarlos durante estas fechas.

LA COCINA ALFONSÍ

organizan:



AYUNTAMIENTO DE CIUDAD REAL



IV

Jornadas
de



*... de las cosas que hallaron los antiguos que más aprovecha es la caza
... pues ella ayuda mucho a menguar los pensamientos y la saña.
Código de las Siete Partidas T. 5, Ley 20 Alfonso X El Sabio*

Ciudad Real
del 16 al 25 de septiembre
2011

Programa de Actividades

Martes 20:

Actividades para niños:

Historia y Gastronomía en la época de Alfonso X.

Lugar: Bibliotecas Municipales. Por la tarde

Viernes 23:

Concierto de Música Medieval.

Grupo Eanes

Lugar: Antiguo Casino. 20.30 h. Gratuito

Sábado 24:

Visita por la historia de Ciudad Real.

Salida: Oficina Municipal de Turismo. 11.30 h.

Precio: 3 € / 1 € niños (de 6 a 12 años)

Cata de Vinos. Especial Reservas

Lugar: Antiguo Casino. Sala Carlos Vázquez.

11.30 h. Precio: 5€

Bodegas participantes: Vinícola de Castilla,

Bodegas Naranjo, Bodegas Arúspide,

Bodegas J. Ramírez y Bodegas Real.

Domingo 25:

Paseo histórico en tren panorámico.

Salida: Plaza del Pilar. 11.00 h.

Precio: 3 € adultos/ 2€ niños (de 6 a 12 años),

hasta 5 años gratuito.

Información y compra de tickets:

Oficina Municipal de Turismo. Plaza Mayor, 1.

Tlf.: 926 21 64 86. www.ciudadrealturismo.com

Menús Alfonsíes

Alfonso X El Sabio (Hotel - Restaurante)

C/Carlos Vázquez, 8. *Abierto todos los días.*

Tlf.: 926 224 281.

Jefe de Cocina: Francisco Rodríguez.

Milhoja de berenjena con crujiente de jamón ibérico. Ensalada de escarola con jamón de pato y sus muslos confitados con vinagreta de miel.
Ciervo en salsa de frutas del bosque al aroma de monte Torrija caramelizada con helado de leche merengada.
Vino Cuerva Crianza.
Precio: 37 € (IVA incluido)

Almanzor (Hotel - Restaurante)

C/Bernardo Balbuena, 14. *Domingos noche cerrado.*

Tlf.: 926 214 303.

Jefe de Cocina: Diego Morales.

Tosta de asadillo de verduras con queso especiado. Filetes de ciervo marinados en orujo de higos con su guarnición. Yogurt hecho en casa con miel y galleta de romero.
Vinos de la tierra.
Precio: 30 € (IVA incluido)

Restaurante Asador San Huberto

C/Montiel, s/n. *Abierto todos los días.*

Tlf.: 926 923 535.

Jefe de Cocina: Juan Alfonso Olivencia Lara.

Saquito de morcilla, crema de asadillo y espuma de cerveza. Doblón de salmón marinado al humo de vid, tapenade de aceituna negra y naranja persa. Delicia de ciervo-carpaccio de higos a la menta y salsa de tempranillo. Crema helada de regaliz y melocotón.
Agua mineral, vino tinto joven de la región.
Precio: 35 € (IVA incluido)

del 16 al 25 de septiembre

Restaurante La Cabina

C/Elisa Cendrerros, 18. *Lunes cerrado.*

Tlf.: 926 920 980.

Jefe de Cocina: José Luis Alcaide.

Ciervo marinado sobre tosta de pan blanco y reducción de moscatel. Crujiente de queso de oveja sobre lecho de pimientos y berenjenas confitadas. Filetito de trucha rellena con dátiles al aroma de jengibre. Costillas de cordero asadas al aroma de miel y cardamomo. Mousse de arroz con crujiente de almendras y frutos rojos.
Rosado Petit Verdot (P.Vicario)/ Multivarietal Maza Cruz (Dehesa Llanos)/ Vino postre Finca Antigua Moscatel.
Precio: 32 € (IVA incluido)

Restaurante La Cuchara

C/Toledo, 85. *Lunes noche cerrado.*

Tlf.: 926 225 707.

Jefa de Cocina: Irene Nieto Barquillo.

Puchero de las Cuatro Órdenes (guiso de garbanzos, verduras y aves de caza). Cochinillo acorazado al estilo mozárabe (cochinillo confitado con frutos secos y asado con reducción al oporto). Delicias del Pozo de Don Gil.
Vinos: Sancti Pauli (Tempranillo 6 meses barrica).
Precio: 25 € (IVA incluido)

Restaurante Don Sancho

C/Altagracia,52. *Abierto todos los días.*

Tlf.: 926 256 853.

Jefe de Cocina: Ángel Pozo Amador.

Las Viandas de Don Sancho (degustación variada). Pichones de torcaz estofados. Dulce de leche.
Vino crianza, agua y café
Precio: 30 € (IVA incluido)

Guijas de la Mancha (Hotel Sta. Cecilia)

C/Tinte,3. *Domingos noche cerrado.*

Tlf.: 926 228 545.

Jefe de Cocina: Francisco León.

Delicias frutales de temporada. Caldito de caza con hortalizas del huerto. Arroz meloso con codorniz. Ossobuco al estilo de antaño. Dulces manchegos con helado de mantecado.
Vinos bodega, agua de la Fuente e infusión.
Precio: 32 € (IVA incluido)

Restaurante Miami Park

Rda. Ciruela, 34. *Domingos noche cerrado.*

Tlf.: 926 222 043.

Jefe de Cocina: José Carlos Macías.

Crema de calabaza con huevas de trucha. Ensalada de solomillo ibérico ahumado. Pintada rellena de setas con compota de orejones. Canela, almendra, limón.
Precio: 40 € (IVA incluido)

Pago del Vicario (Hotel - Restaurante)

Ctra. C.Real-Porzuna km. 16. *Todos los días comidas,*

viernes y sábados también cenas.

Tlf.: 902 092 926/926 666 027.

Jefe de Cocina: Carlos Camarena Gómez.

Asado de hortalizas en puré con especias, pimentón y torreznos crujientes. Trucha arco iris en escabeche, tubérculos y verdura. Guiso de vacuno con vino. Crema de queso con miel y dulce de leche.
Vino Pago del Vicario.
Precio: 35 € (IVA incluido)

Rincón de Cervantes (Hotel Guadiana)

C/Guadiana, 36. *Abierto todos los días*

Tlf.: 926 223 313.

Jefe de Cocina: José Antonio Gallardo Figueras.

Cuenco de sopa blanca de trigo. Tosta de corzo curado con queso especiado al jengibre y azafrán y avellanas caramelizadas con miel. Pisto medieval al Agraz con ladrones de tocino "Casa Alba". Pieza de cerdo ibérico asada con puré de pastinaca y arroz de vino de la tierra. Higos frescos con crema de pistachos o bizcocho de mazapán al agua de rosas con sopa de yogurt.
Todo el menú irá acompañado de Hipocrás.
Precio: 33 € (IVA incluido)

Roberto (Hotel Dña. Carlota)

Rda. Toledo, 21. *Domingos noche cerrado.*

Tlf.: 926 231 610.

Jefe de Cocina: Álvaro Madrid.

Tosta de paté de caza. Zancarrón de vaca estofado con hortalizas y verduras de la huerta manchega. Manjar blanco, taco de bacalao desalado con garbanzos y almendras tiernas. Escalopines de ciervo adobado en salvia y romero asados y napados en un demi-glacé con trigo tierno y champiñones. Empanadillas rellenas de requesón y membrillo con agua y miel, acompañadas de peras al vino de la mancha.
Agua, vinos de la tierra y café
Precio: 36 € (IVA incluido)

Restaurante El Torreón

Avda. El Torreón, 7. *Abierto todos los días.*

Tlf.: 926 228 313.

Jefe de Cocina: Gregorio Chacón.

Puchero de habichuelas con pichón. Carnero al estilo de la Orden de Calatrava. Sopá de leche.
Vinos Mancha y Valdepeñas, agua, zumos, cerveza.
Precio: 25 € (IVA incluido)

Restaurante Torreón de Fuensanta

Ctra. De la Fuensanta, Km. 1,2. *Lunes cerrado.*

Tlf.: 926 692 101.

Jefe de Cocina: Ricardo Chacón.

Sopa de conejo escabechado con frutos desecados, queso de cabra y picatostes de hogaza. Solomillo de venado asado al tomillo con hongos y crema de castañas. Flan de higos con yogurt a la miel y crema de azafrán.
Vinos Mancha y Valdepeñas, agua, zumos, cerveza.
Precio: 25 € (IVA incluido)