



DEGUSTACIÓN GASTRONÓMICA

Productos de Semana Santa

Del 2 al 5 de abril 2015

Móstoles, de Interés Turístico



móstoles
el acento en las personas

Los establecimientos adheridos a la Degustación Gastronómica nos ofrecen...

- Menús Especiales de Semana Santa • Tapas típicas de Vigilia • Torrijas
- Ofertas • Descuentos y más con tus consumiciones...

Consulta más información de la promoción

www.mostoles.es

La gastronomía, un elemento revitalizador



Una veintena de establecimientos hosteleros nos volverán a deleitar, del 2 al 5 de abril, con una amplia y diversa oferta de productos de Cuaresma, en el contexto de unas jornadas de Degustación Gastronómica que se han convertido ya en una tradición en Móstoles.

En el marco de nuestra Semana Santa de interés turístico regional, nuestro municipio vuelve a apostar por la dinamización de la Hostelería como foco de riqueza para el municipio.

La restauración y la gastronomía son fuertes ejemplos de atracción de visitantes y, además de ser un reclamo turístico para la ciudad durante estos días, la Degustación se está erigiendo en los últimos años en un polo de revitalización del sector.

Móstoles, la única ciudad de Madrid con 3 fiestas de interés turístico, está haciendo de la promoción turística un motor de su economía local.

Animo a todos los mostoleños y madrileños a degustar los platos que con esmero y cariño han preparado los restauradores participantes en las jornadas, así como, en paralelo, disfrutar de la amplia programación de Semana Santa.

Daniel Ortiz Espejo
Alcalde de Móstoles

Productos ofrecidos por los establecimientos adheridos a la Degustación Gastronómica

Bar Cafetería Sarmiento

C/ Calvo Sotelo, 2

Con el café te obsequian con Rosquilla de azucar a 1.20 €. Torrijas 1.50 €. Café + torrijas a 2.50 €. Con la consumición te obsequian con aperitivos y tapas de vigilia, tortilla española en salsa, cazuelita de potaje, mixto de troncos de espárragos blancos con palitos de cangrejo y pimiento, boquerones en vinagre con tomate natural, anchoa con pepinillo, patatas con alioli, etc.

Bar El Rincón Taurino

C/ Andrés Torrejón, 13

Consumición + Tapa de bacalao con tomate (1€ de suplemento). Menú: Potaje de cuaresma con relleno , tortilla española, torrijas, pan y bebida a 8.50€. Menú Especial: 1º Gambón plancha o ensalada primavera o revuelto de setas; 2º Potaje de cuaresma o calamar a la plancha o merluza en salsa; Postres: torrijas o pudin. Pan y bebida a 14€.

Bar Hermanos Cedillo

C/ Juan XXIII, 21 posterior

Aperitivo de bacalao a la dorada con la consumición. Menú: 1º Ensalada de pimientos o potaje; 2º Merluza a la gallega o bacalao; 3º ó Postre Torrijas o flan o pestinos. Pan y bebida a 15€.

Productos ofrecidos por los establecimientos

Café Sito 2

Avda. Constitución, 32

Consumición + tajada de bacalao rebozado de Móstoles por 2.75€. Del 2 al 4 de abril (el domingo, 5 cerrado).

Cafetería Cruz II

C/ Juan XXIII, 5

Con la consumición aperitivos y tapas de vigilia. Menú: 1º Patatas marineras o ensalada de frutas con frutos secos; 2º Bacalao a la parrilla con pimiento caramelizado o merluza al horno; Postres caseros, café, bebida y pan a 12€.

Cafetería Helen

C/ Simón Hernández, 5

Consumición + tapa de tortilla de bacalao a 2.50€. Menú: 1º Gambón a la plancha o Potaje de Cuaresma; 2º Bacalao à brás (Bacalao dorado) o Huevos rotos con patatas, gulas y gambas al ajillo. Postre Torrija en sopa de arroz con leche. Pan y bebida a 15€.

Cafetería La Fuente de los Peces

C/ Antonio Hernández, 5

Consumición + bacalao a la vizcaína a 3€. Menú Semana Santa del 2 al 5 de abril: 1º Sopa de rape o potaje con bacalao o migas del pastor con huevo o ensalada de la casa; 2º Parrillada de marisco o bacalao a la vizcaína o vieiras gratinadas o salmón a plancha con guarnición de verduras a la parrilla; Postre Torrija o arroz con leche o fresas con nata y chocolate; Bebida+ pan a 17€.

Cafetería Rte. J.L. Simón

C/Sitio de Zaragoza, 6

Tapa de bacalao a 3€. Café con torrijas a 2.50€. Menú de potaje, lenguado a la plancha, croquetas de bacalao, café y postre a 10€.

Cafetería Torrecilla

C/ Dos de mayo, 1

Ración chocolate con churros a 3€.



adheridos a la Degustación Gastronómica

Caura Gastro Bar

C/ Canarias, 1

Menú: huevo relleno de bacalao sobre muselina de borrajas, croquetón de bacalao con pasas de corintio y su alioli, potaje de vigilia y flor de langostino, torrija caramelizada en su sopa de naranja, pan y bebida a 25€.

Heavens Door Móstoles Abbey

Avda. Portugal, 59

Consumición + revuelto de bacalao con patatas paja a 2.50€.

Pub Chacao

C/ Dolores Hidalgo, 20

Torrijas con la consumición.

Rte. Cervecería Pintxos

C/ Canarias, 1

Menú: Potaje mixto, bacalao al club ranero, torrijas y vino blanco a 25€.

Restaurante Pino

C/ Juan XXIII, 17

Con la consumición te obsequian con tapas de vigilia. Para desayunar o merendar deliciosas torrijas caseras. Menú: Primeros: Potaje de Vigilia o Caldo Gallego; Segundos: Croquetas de Bacalao o Pimientos de Piquillo Rellenos o Bacalao en Pipirrana; Postre. Pan y bebida a 15€.

Taberna Gobana

C/ Ciudad de Dolores Hidalgo, s/n.

Cazuelita de marmitaco (bonito con patatas) con la consumición.



Productos de Semana Santa