

JORNADAS GASTRONÓMICAS  
..... CIUDAD DE MÓSTOLES .....

DEL 8 AL 17 DE MARZO DE 2013



“EL SABOR”  
DE TU CIUDAD



# RESTAURANTES

---

LA CASUCA

LA FUENCISLA

HECUBA (HOTEL LA PRINCESA)

EL GALEÓN

GUERIDÓN (HOTEL CIUDAD DE MÓSTOLES)

GREGORIO

RESTAURANTE MORENO

ROSAURA

TRUFA Y BOLETUS

---

# LA CASUCA

C/ Goya nº24 (Móstoles)

**Horario:**

Todos los días de 10:00-16:00

Viernes y sábados: 10:00-16:00 y 20:00-24:00



## MENÚ DEGUSTACIÓN

### **Entrantes a compartir:**

- Bandeja de ibéricos
- Gambas blancas cocidas
- Setas de cardo (silvesetres)
- Salteado de bacalao

### **Segundos a elegir:**

- Bacalao confitado al pil-pil sobre una cama de tomate
- Merluza de pincho con almejas
- Cocote de merluza a la espalda
- Chuletas de cabrito lechal
- Steak tártaro (de solomillo de ternera)
- Entrecot a la pimienta verde o parrilla

**Postres:** Variados de la casa

**Bebidas:** Vino blanco o tinto

**Café**



# LA FUENCISLA

Ctra. Extremadura  
km 23, 200  
28935 Móstoles  
MADRID

Horario:  
todos los días de 13:30-16:00 y 21:00-23:00  
Cierra lunes noche



## MENÚ DEGUSTACIÓN

Croquetas caseras  
Alcachofas fritas  
Lomo de arenque  
Setas guisadas  
Taco de bacalao con tomate  
Milhojas de rabo de toro

**Postres:** Crema de yogurt con chocolate blanco

**Bebidas:** Vino tinto o blanco,  
Copas de Licor o combinado

**Café**



# HECUBA, HOTEL SPA LA PRINCESA

Ctra. M-506, Salida 9  
Móstoles Centro

**Horario:**  
Lunes a viernes: 14:00-16:30 y 21:00-23:30  
Sábado: 14:00-16:30 y 21:00-24:00  
Domingo: 14:00-16:30



## MENÚ DEGUSTACIÓN

### PRIMEROS A ELEGIR UNO:

Ensalada de Foiegras de Pato y Jamón de Buey  
Crema de Bogavantes  
Arroz con Boletus y Perdiz  
Judías Blancas con Rabo de Ternera

### SEGUNDOS A ELEGIR UNO:

Rape confitado con erizos de Mar  
Merluza al vapor con PilPil de Gulas

### TERCEROS A ELEGIR UNO:

Presas Ibérica Marinada a la Parrilla con Dulce de Reinetas  
Tournedo de Cordero con tomate del Bierzo Confitado

**Postres:** Milhojas de Crema y Nata a la Frambuesa

Torrijillas de Pan de Leche a la Naranja y Helado de Chocolate

**Bebidas:** Agua, Vino Blanco o Tinto

**Café**

**Copa Gin hendricks**



# EL GALEÓN

C/ Dalia 42 y  
C/ Río Segura 24.  
Móstoles

**Horario:** Abierto todos los días

(domingo a jueves): 13:00-17:00 y de 20:30-00:00

(viernes y sábado): 13:00-17:00 y de 20:30-1:00



## MENÚ DEGUSTACIÓN

### ENTRANTES PARA COMPARTIR:

- Cremoso queso brie con rebozado crujiente, chutney de tomate casero y confitura de limón
- Endibias con salmón y salpicón de granada
- Croquetas caseras de jamón y queso roquefort

### SEGUNDO PLATOS A ELEGIR:

- Secreto ibérico a la sidra y manzana
- Solomillo de ternera parrilla, foie templado y salsa de boletus
- Estofado de cordero lechal con castañas y nueces acompañado delicias de patata y almendra.
- Lomo de merluza gratinado, con bechamel de queso brie, calabacín y berenjena.

• Entrecot de ternera aliste parrilla y salsa chimichurri

• Bacalao a la plancha sobre cama de patata crujiente, setas y cebolla confitada.

**Postres:** Fresas marinadas con dulce de arroz

Puding de chocolate y coco

**Bebidas:** Agua, Vino Blanco o Tinto

**Café**



# EL GUERIDÓN, HOTEL CIUDAD DE MÓSTOLES

Ctra Móstoles a  
Villaviciosa de Odón, km  
0,200.  
28935 MADRID

**Horario:**  
Lunes a viernes 13,30 a 16 y de 20 a 23  
Sábados, domingos y festivos: cerrados



## MENÚ DEGUSTACIÓN

### Entrantes a compartir:

- Ensalada de bogavante con frise y salsa de salmorejo
- Bacalao de Islandia confitado con trigueros y piquillos
- Medallón de solomillo de ternera con foie y cebolla caramelizada al Pedro Ximénez

**Postres:** Sorbete de mandarina al cava,  
Mouse de cereza y chocolate blanco

**Bebidas:** Vino blanco y tinto

**Café**



# MESÓN GREGORIO I

C/ Reyes Católicos,  
16,28938 MOSTOLES  
MADRID

Horario:  
todos los días de 13:30-16:00 y 21:00-23:00



## MENÚ DEGUSTACIÓN

Boquerones fritos  
Puding de puerros  
Guisantes con chipirones  
Habitas fritas  
Delicias de rape  
Confit de pato

**Postres:** Crepes con chocolate

**Bebidas:** Vino tinto o blanco

**Café**



# MARISQUERÍA MORENO

Antigua Carretera de  
Extremadura km 20,300.  
Salida 22 de la A5.  
28935 MOSTOLES

Horario:  
todos los días de 9:30 a 24:00



## MENÚ DEGUSTACIÓN

### Primero

Mariscada (Buey, nécora, cigala, gamba y langostino)

### Segundo

Parrillada de Marisco  
(carabinero, cigala, gamba, langostino y calamar)

### Tercero

Entrecot a la parrilla o Lubina a la Espalda

**Postres:** Surtido variado de tartas

**Bebidas:** Vino tinto y blanco

**Café**



# ROSAURA

Ctra de Móstoles a  
Fuenlabrada Km 2

Horario:  
Todos los días 12 a 24 horas



## MENÚ DEGUSTACIÓN

**Entrante:** Cecina de León

**1<sup>er</sup> plato:** Sopa de Marisco

**2<sup>o</sup> plato:** Bacalao al pil pil o cochinillo estilo Segovia

**Postre:** Arroz con leche o flan

**Bebida:** Vino blanco y tinto

**Café**



# TRUFA Y BOLETUS

Avda. Ramón de la  
Sagra 7,  
28935 Móstoles

**Horario:**  
Lunes a jueves: 7.30 a 17  
Viernes: de 7.30 a 00.00  
Sabado: 11-00.00  
Domingo y festivos: 11 a 17



## MENÚ DEGUSTACIÓN

### Entrantes a compartir:

Pulpo al ajillo con boletus  
Rulo de cabra con confitura de tomate y cebolla  
Surtido de ibéricos

**Postres:** Surtidos de postres al centro

**Bebidas:** Agua mineral  
Vino tinto o blanco

### Café

### Entrantes a compartir:

Rabo de toro deshuesado relleno de foie  
Presa ibérica a la parrilla con confitura de higos  
Entrecot de buey a la brasa con carbón de encina  
Rapa a la brasa  
Bacalao sobre lecho de callos  
Lubina rellena de marisco



Trufa y Boletus



JORNADAS GASTRONÓMICAS  
CIUDAD DE MOSTOLES

DEL 8 AL 17 DE MARZO DE 2013

