

ESTABLECIMIENTOS PARTICIPANTES EN EL I CERTAMEN GASTRONÓMICO CIUDAD DE MÓSTOLES “GUSTAMOS”

Los establecimientos hosteleros ofrecerán tres modalidades:

- PLATO ÚNICO + BEBIDA

Precio: 12€

- MENU DE LUNES A VIERNES, consistente en:

Menú 1er plato+ 2º plato + bebida+ postre o café

Precio: 15€

- MENU DE FIN DE SEMANA VIERNES, consistente en:

Menú 1er plato+ 2º plato + bebida+ postre o café

Precio: 25 €

Los 20 establecimientos hosteleros participantes y sus propuestas gastronómicas serán:

- **EL ESLABÓN** (C/ Río Segura, 24) que ofrecerá “RAMEN DE COCIDO AROMÁTICO CON SETAS SIMEJI, NOODLES & POLLO” + BEBIDA a 12€
- **EL GALEÓN** (C/ Río Segura, 24 y C/ Dalia, 42) que ofrecerá un “MENÚ ESPECIAL BOGAVANTE” como MENÚ FIN DE SEMANA: 1º Ensalada de espinacas, queso roquefort, granada, nueces, cebolla morada, mostaza en grano y vinagreta de frutos rojos, 2º Arroz con bogavante, bebida y postre Brownie de chocolate casero con helado de vainilla o café” a 25€
- **BUENA VIDA** (C/ Río Segura, 22, L13 y 14) que ofrecerá “TIMBAL DE PATATA CONFITADA Y RABO MECHADO” + BEBIDA a 12€
- **TABERNA LA MAJADA** (C/ Río Llobregat, 9, posterior) que ofrecerá “ARROZ, ABANICO IBÉRICO Y SETAS” + BEBIDA a 12€
- **CAFETERÍA BOM-BON** (C/ Río Segre, 2) que ofrecerá “HAMBURGUESA BUEY” (Pan, carne 50% buey 50% vacuno 200 gr, pepinillo, lechuga, salsa bbq, tomate, cebolla) + BEBIDA a 12€
- **CATERING COCINA SELECTA** (C/ Pegaso, 23 posterior, PAU 4) que ofrecerá “CAZUELA DE HERVÁS BY DOLORES” (Patatas, huevo, bacalao desalado, aceite oliva virgen, harina, sal, pimentón de la vera, clavo, ajo, perejil y agua) + BEBIDA a 12€
- **TABERNA TRES HERMANOS** (C/ Petunia, 21; C/ Andrómeda, 66) que ofrecerá “CARACOLES GUISADOS CON UN TOQUE PALENTINO” (Caracoles, chorizo, jamón, tomate, comino, pimienta, ajo y verduras) + BEBIDA a 12€.
- **EL RISVEGLIO** (Avda. Cámara de la Industria, 20) que ofrecerá:
 - MENÚ DE LUNES A VIERNES: 1º Yakitori de langostinos al ajillo y delicia cremosa crujiente con sésamo dorado. 2º Torre de secreto ibérico con cabrales a las tres leches sobre cama de patatas provenzales o Dorada a la espalda con bisquet de marisco, bebida y postre Tarta de capuccino essence o café a 15€

- MENÚ FIN DE SEMANA: 1º Verdinas a la marinera con frutos del mar. 2º Medallón de solomillo de ternera con verduritas de temporada o Pulpo a la brasa con crema fina de cachelos, pimentón de la vera, sal maldom y aceite de chile, bebida y postre Tarta de capuccino essence o café a 25€
- **EL PERRO FLACO** (C/ Clavel, 27) que ofrecerá “TACO CUBANO” (Tortilla de maíz y carne de vacuno) + BEBIDA a 12€
- **LA BARBERÍA** (C/ Orquídea, 7, local 5) que ofrecerá “OREJA BARBERÍA” (Oreja, tomate, cerveza, cayena y amor) + BEBIDA a 12€
- **RESTAURANTE TRUFA Y BOLETUS** (Avda. Ramón de la Sagra, 7, Móstoles Tecnológico) que ofrecerá “MENÚ MOSTOLEÑO”:
 - MENÚ DE LUNES A VIERNES: 1º Pastel de puerros sobre salsa de boletus, 2º Entrecot ternera al carbón de encina, bebida y postre o café a 15€.
 - MENÚ FIN DE SEMANA: 1º Carpaccio de pulpo con mahonesa de bonito y cangrejo 2º Jarrete de cordero lechal confitado al horno, bebida y postre Tarta de queso o café a 25€.
- **RESTAURANTE LA CORTE** (Avda. de las Nieves, 16) que ofrecerá:
 - MENÚ DE LUNES A VIERNES: 1º Risotto de setas y boletus con langostino torpedo. 2º Lomo de angus a la parrilla con chimichurri uruguayo y patatas ajilimón/Lomo de corvina sobre piperrada de mejillón y gulas, bebida y postre Tarta de dulce de leche o café a 15€.
 - MENÚ FIN DE SEMANA: 1º Arroz con langosta y chipirones. 2º Chuleton de cebón con papa asada canaria y mojo rojo y verde/Mero con costra provenzal sobre pomodoro de cherry y albahaca fresca, bebida y postre Tarta de dulce de leche o café a 25€.
- **HOTEL CIUDAD DE MÓSTOLES** (Ctra. Móstoles a Villaviciosa de Odón, km 0,200) “VENADO, PAPA CANARIA Y ESPÁRRAGOS VERDES” + BEBIDA a 12€.
- **LA TABERNA DEL PICALAGARTOS** (Avda. Iker Casillas, 51) que ofrecerá “PACO’S” (Solomillo de cerdo, patatas panaderas y salsa de verduras) + BEBIDA a 12€
- **HEAVEN'S DOOR MÓSTOLES ABBEY** (Avda. de Portugal, 59) que ofrecerá “PEPPER DINAMITE” (Tortilla mejicana, pimienta, pollo picado, queso cheddar, copos de maíz (Kellogs), huevo, ajo y perejil) + BEBIDA a 12€
- **VALI GASTROBAR** (C/ Ricardo Medem, 31) que ofrecerá “IBERISSIMO” (Jamón ibérico, panecillo candeal, tumaca de tomate cherry, ajo negro y oliva virgen) + BEBIDA a 12€.
- **LA FUENTE DE LOS PECES** (C/ Antonio Hernández, 10) que ofrecerá:

- MENU DE LUNES A VIERNES 1º Salmorejo cordobés con virutas de Jamón ibérico y huevo duro, 2º lingote fresco de bacalo skei de temporada con salsa de tomate casero, bebida y postre flan de huevo de la casa caramelizado con nata a 15€.
- MENU DE FIN DE SEMANA: 1º Crema de rape con gambas y almejas, 2º Tournedo Rossini de solomillo de ternera con salsa de oporto, con paté y trufa negra, bebida y postre unas peras rellenas de frambuesa con sabayón al cava a 25€.
- **TABERNA GOBANA** (C/ Ciudad Dolores Hidalgo, 20) que ofrecerá “HUEVOS ROTOS CON JAMÓN IBÉRICO” + BEBIDA a 12€
- **CAFETERÍA BUS EXPRESS** (Pº de Goya, 7 posterior) que ofrecerá “POLLO POND-PHUKET” (Pollo, setas, cebolla, cayena, curry, ajo, leche de coco, anacardos, aceite de oliva, sal, arroz basmati, pimiento rojo y verde) + BEBIDA a 12€
- **ORISHE'S** (C/ Pintor El Greco, 1) que ofrecerá “BOCADO” (Oreja con queso ricota, cebolla encurtida, martini blanco) +BEBIDA a 12€.