

COLABORAN:

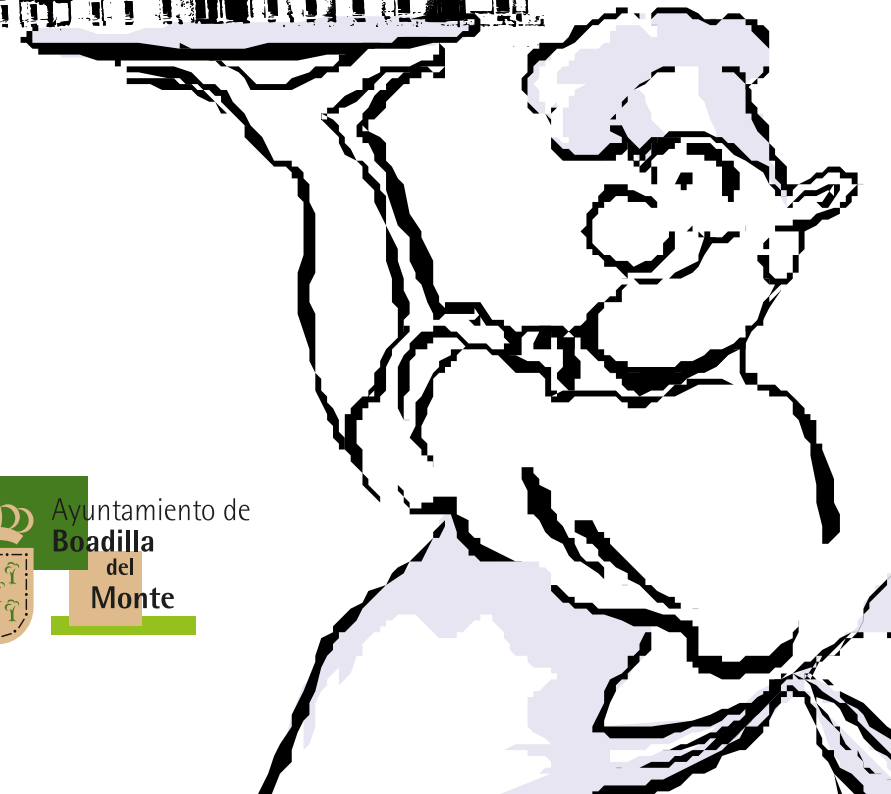


Ayuntamiento de
VILLA DEL PRADO



VI JORNADAS gastronómicas Boadilla del Monte

del 6 al 30 de marzo de 2015



GASTEREA

Pº de Madrid, 3, Tfno: 916323952
 "Menudo Menú": 22€ (IVA incluido)

*Guiso de garbanzos con boletus
 Sardina ahumada con tumaca
 Croqueta de chistorra y trufa
 Empanadilla de pato a la naranja
 Tartaleta de manzana estofada con jalea de canela*

TRATTORIA PROVERBIUM

C/ Mártires, 19, Tfno: 916320574
 Plato: 16,50€ (IVA incluido)

Guiso de jabalí en reducción de tomate sobre polenta de maíz

LAS TRES NUECES

Avda. Siglo XXI, 4, Tfno: 916339140
 Plato: 10,90€ (+IVA)

Fabes asturianas

EL BUEY

Avda. de España, 1, Tfno: 916332588
 "Menú Borbón": 25€ (bebida aparte)

*Bisquet de nécoras
 Carrilleras de ternera al vino tinto
 Carlota Bavaois*

DE BRASA Y PUCHERO

C/ Isabel II, 22, Tfno: 916327742

"El Conduimio del Rey": 30€ (IVA incluido, se ruega reserva)

*Aperitivo
 Potaje de vigilia
 Paletilla de cordero lechal a la brasa
 Torrija a la crema de orujo con helado de canela
 Vino Ribera del Duero "Páramo de Fresnedo"*

SUSHIBARITA

Avda. Siglo XXI, 10, Tfno: 916339109
 Plato: 11€

Arroz con setas y langostinos

CAFETERÍA BOADILLA CASA MANOLO

Pza. de la Cruz, 5, Tfno: 916320728
 Plato: 10€

Venado adobado con salsa y patatas

LA LONJA DE BOADILLA I

C/ García Noblejas, 5, Tfno: 916330239
 Plato: 10€

Chipirón de potera plancha

LA LONJA DE BOADILLA II

Avda. Adolfo Suárez, 31, Tfno: 916330239
 Plato: 18€

Merluza del Cantábrico a la vasca.

RESTAURANTE PUERTOCHICO

Pza. de la Barbacana, s/n, Tfno: 918272685
 Plato: 14€ €

"Olla podrida en la Corte de Felipe V"

LA VINOTECA DE BOADILLA

Avda. Infante Don Luis, 8, Tfno: 916339129
 Tapa: 4€

Solomillo ibérico bañado con queso Brie y cebolla caramelizada

LA ANTIGUA TABERNA

Avda. Infante Don Luis, 8, Tfno: 916339187
 Tapa: 3€ (IVA incluido)

Timbal de patatas revolconas con tropezones

PARRILLA EL BURY

Avda. Siglo XXI, 10 – local 3, Tfno: 610241264
 Menú: 18€

*Lomo de Buey a la parrilla de carbón (para 2 personas)
 Incluye botella de vino*

ASADOR COKOTE

Calle Isabel II, 1 - Tfno: 649205929
 Menú: 30€ (IVA incluido)

"Comer como un Rey"

*Ensalada de Pimientos Asados en nuestro horno de brasas con Tronco de Bonito del Norte, Morcilla de Aranda y Pimientos de Padrón.
 Chuletón de Vaca Pinta Gallega con siete años de media.
 Incluye vino de la Tierra de Navarra y café*

EL RINCÓN DEL BIERZO

C/ Martires, 35, (C.C. El Palacio) - Tfno: 916330052
 Plato: 12,90€ (IVA incluido)

*Botillo de Bierzo.
 Plato único completo.*

MESÓN JAMONERO CANETE

C/ Enrique Calabria, 6 - Tfno: 916332768
 Plato: 8€

Alubias de Talosa

EL ANDALUZ BAR DE TAPAS

Avda. Adolfo Suárez, 1- Tfno: 916324346
 Tapa: 3.50€

Cazuelita de callos con Copa de vino de la casa, o refresco, o cerveza

NUEVO SOMOLINOS

C/ José Antonio, 17 - Tfno: 910230437
 Menú: 17€

*Pimientos del Piquillo y ventresca
 Rabo de toro a la Cordobesa
 Con Bebida y postre*

ACTIVIDADES GRATUITAS

(Imprescindible inscripción previa en tfno.: 916024200 o en el mail: comercioyempresa@aytoboadilla.com)

7 DE MARZO, 12'00 H. Taller para niños "Taller de pasta fresca" en el Colegio Federico García Lorca. (C/ Federico García Lorca, 4)

ESCUELA DE PADRES / JORNADAS GASTRONÓMICAS

COCINANDO EN FAMILIA PASTA FRESCA. Aprenderemos a cocinar de forma sana y saludable. Elaboraremos pastas y salsas de forma casera y muy sana. Impartido por Alicia de Castro, médico de familia del SERMAS, especializada en nutrición y Dieta. Elvira Conde, chef de Le Cordon Bleu. Con la colaboración de la empresa SERUNIÓN.

Destinado a familias con niños mayores de 5 años. En cada inscripción solo podrá asistir un adulto y un menor. PLAZAS LIMITADAS, por riguroso orden de inscripción.

11 DE MARZO, 12'00 H. "Taller productos de la huerta de Villa del Prado" Centro de Formación. (C/ Victoria Eugenia de Battenberg, 10)

15 DE MARZO, 12'30 H. Charla y Cata "La cerveza a través del tiempo" en el restaurante Sushibarita. (inscripción previa en el restaurante: 916339109 - Avda. Siglo XXI, 10, local,9 y 10)

Recorrido histórico y descripción del proceso de fabricación de la cerveza, impartido por Don Juan Miguel López-Gil. Descubriremos de una manera lúdica la historia de la cerveza, sus componentes y su elaboración.

17 DE MARZO, 12'00 H. Taller "Cerveza La Cibeles" Centro de Formación. (C/ Victoria Eugenia de Battenberg, 10)

18 DE MARZO, 12'00 H. Jornada de Enoturismo: mesa redonda "Vinos de Madrid" Centro de Formación. (C/ Victoria Eugenia de Battenberg, 10) Una amena charla sobre enoturismo, que une vino, turismo y gastronomía.

25 DE MARZO, 11'00 H. Taller de miel "APISCAM" y Jesús Almagro Centro de Formación. (C/ Victoria Eugenia de Battenberg, 10) El célebre chef Jesús Almagro nos presenta elaboraciones comestibles con el polen desde su etapa de grano hasta que se convierte en miel. Sugerencias y versatilidad en la alimentación.

Apoyo a la importancia ecológica de las abejas.

26 DE MARZO, 13'00 H. Taller "Quesos La Cabezuela" Centro de Formación. (C/ Victoria Eugenia de Battenberg, 10) Impartido por Juan Luis Royuela



Ayuntamiento de
Boadilla
 del
Monte