

RESTAURANTE VIVA GALICIA
Ctra. Galapagar-Guadarrama Urb. El Guijo
91 858 86 72 - www.vivagalicia.es
Comidas y cenas todos los días de las jornadas



Menú 38€

Precio por persona / Incluye una bebida

MENÚ AL CENTRO

Pulpo a feira con panterreiro de patata a la trufa
Carpaccio de ternera gallega relleno de foie con cítricos y queso parmesano

Mejillones a la salsa de azafrán y champagne
Alcachofas confitadas con sal de jamón

SEGUNDOS A ELEGIR

- Cochinitillo asado a baja temperatura con gratin de patata y calabaza
- Merluza rellena de brandada de bacalao y gambas con crema suave de carabineros y cigalas acompañado de panaderías al albariño

Postre: Flan de requesón gallego al romero

Bodega: Vinos Rioja Crianza Gironoso y Albariño Vía del Corpus

THE AMERICAN DREAM
Avda. Juan Carlos I, 20 - C.C. Zoco
28400 Collado Villalba
91 851 51 43



Facebook americandreamvillalba.es
Comidas y cenas todos los días de las jornadas (lunes cerrado)

Menú 18,90€

Precio por persona / Mínimo 2 personas / Incluye una bebida

MENÚ DEGUSTACIÓN

Ensalada de frutos del mar
(Lechuga, salmón, surimi, gambas, tomate, cebolla y toque de salmorejo)

Hamburguesas Ibérica
(Cerdo ibérico, queso manchego, jamón ibérico, lechuga, tomate, cebolla y pepinillo)

Brownie

Cerveza, refresco o agua

EL SUEÑO DE LAURA
Honorio Lozano, 11 - 28400 Collado Villalba
91 082 92 46 - www.elsueñodelaura.es
Comidas y cenas todos los días de las jornadas



Menú 27€

Precio por persona / Mínimo 2 personas / Incluye una bebida y café

ENTRANTES PARA COMPARTIR

-Ensalada NORDIC (lechugas variadas, salmón ahumado, mango, huevas de lumpo y vinagreta de mostaza y eneldo) o Parrilla de verduras de temporada con romesco y bagna de càuda

-Croquetas caseras "El Sueño" (boletus y jamón 2 pax.)

SEGUNDOS PARA ELEGIR

- Lomo alto de vaca santa con papas arugadas y mojo rojo
- Cremoso de presa ibérica con foie
- Brocheta de rape, langostinos y verduras con mayonesa de alcázaras
- Tataki de atún rojo con pétalos de jengibre, salsa teriyaki y alvó de wasabi

POSTRES PARA ELEGIR

- Brownie con helado de vainilla y chocolate caliente
- Chesse cake con mermelada de frutos rojos
- Tarta de zanahoria con su cobertura
- Tiramisú
- Milihoja de crema con cardamomo y frutos rojos

JORNADAS GASTRONÓMICAS

GastroVillalba

DEL 17 DE FEBRERO
AL 5 DE MARZO

NUESTRA GASTRONOMÍA
A LOS MEJORES PRECIOS



JORNADAS GASTRONÓMICAS

the Club MIRADOR THE CLUB MIRADOR
Mirador del Moncayo, s/n Urb. El Mirador de la Sierra. 28400 Collado Villalba- 654 180 064
Comidas de jueves a domingo

Menú 12€

Precio por persona / Incluye una bebida / Solo al mediodía

PRIMEROS A ELEGIR

- Salmorejo cordobés
- Ensalada de tomate con ventresca
- Fideúa

SEGUNDOS A ELEGIR

- Rabo de toro a la cordobesa
- Sepia a la plancha
- Secreto ibérico

Pan, postre o café incluido

Menú fin de semana siempre a 10€, después de las jornadas

PATROCINA



JORNADAS GASTRONÓMICAS

EL CORTIJO Cervantes, 1 (lunes cerrado)- 91 850 47 61
Comidas y cenas todos los días de las jornadas
EL CORTIJO TAPAS
Gertrudis G. de Avellaneda, 6 - 91 819 07 07
28400 Collado Villalba

Menú 21,50€

Precio por persona / Incluye una bebida

PRIMERO

Ensalada templada de rulo de cabra con frutos secos y vinagreta de miel

SEGUNDO

Estofado cordobés de rabo de toro al vino tinto

POSTRE

Tatín de manzana templada con helado de vainilla y nata líquida

Café

JORNADAS GASTRONÓMICAS

RESTAURANTE FC HOTEL FC RESTAURANTE
Ctra. Navacerrada, km. 1,375. 28400 C.Villalba
91 840 74 30 - Reservas: 91 851 83 54
Comidas y cenas todos los días de las jornadas

Menú 38€

Precio por persona / Incluye la bebida

PRIMEROS PARA ELEGIR

- Ensalada de canónigos con tartar de salmón, huevas de lumpo y vinagreta de miel y mostaza
- Gambones del mediterráneo a la plancha
- Mandaje: Vino Blanco D.O. Rueda Verdejo

SEGUNDOS PARA ELEGIR

- Lomos de lubina hojaldrada rellena de crema de puerros y gambas sobre cama de pisto manchego
- Solomillo de ternera de guadarrama al Foie con reducción de Qporto y ajetes secos
- Mandaje: Vino Tinto D.O. Rioja Crianza

POSTRES PARA ELEGIR

- Milihoja segoviana de crema y nata o Mousse de tres chocolates
- Mandaje: Vino dulce andaluz

CAFÉ O INFUSIÓN

Bodega: Los vinos del Mandaje o cerveza, refrescos y agua mineral.



MESÓN EL CARRIZAL
Isla de Lobeira, 15. 28400 Collado Villalba
91 851 97 92
Comidas y cenas todos los días de las jornadas



Menú 30€

Precio por persona / Incluye una bebida

EMPEZAMOS

Habitas baby de mata con taquitos de jamón ibérico y ajo de Las Pedroñeras

SEGUIMOS

Morrillo de bacalao con alioli y patatas paja

TERMINAMOS

Rabo de toro de la sierra de Guadarrama al más puro estilo cordobés

POSTRES

Tarta de hojaldre con helado de vainilla

BEBIDA Vino D.O. Ribera del Duero, café y Orujo

MESÓN EL TIBÓN
Urb Pryoonsa
(detrás IES Lázaro Cárdenas)
Tf. 638 618 959. Menú mediodía y noche
Comidas y cenas todos los días de las jornadas

MESÓN "EL TIBÓN" PARRILLA

Menú 25€

Precio por persona

PRIMEROS A ELEGIR

- Portobello con toque andaluz
- Mollejas de ternera a la parrilla

SEGUNDOS A ELEGIR

- Picaña en parrilla acompañada de verduras y patatas
- Lubina o dorada a la parrilla acompañada de verduras y patatas panaderas

POSTRES A ELEGIR

- Natillas caseras
- Arroz con leche casero

Café, Vino Rioja o Ribera

RESTAURANTE EL GALLINERO
Ctra. de Navacerrada km. 0,600. 28400 Collado Villalba
91 840 66 58 - www.grupoelgallinero.com
Comidas y cenas todos los días de las jornadas
(lunes cerrado)



Menú 24,95€

Precio por persona / Incluye una bebida

APERITIVO

Croqueta de jamón hecha en casa

ENTRANTES A COMPARTIR

- Carpaccio de solomillo de ternera con finas hierbas y parmesano
- Huevos de El Gallinero con Fole, trompeta negra y lascas de jamón

SEGUNDOS A ELEGIR

- Bacalao confitado con su emulsión y verduras
- Corvina asada con ragout de verduras
- Entrecote de ternera con Patatas asadas y piquillos

POSTRES A ELEGIR

- Mijojos de crema y nata / Texturas de chocolate
- MIGNARDISES

Copa de vino de Rioja o caña de cerveza de barril o refresco o agua.
Ración de pan de distintas variedades hecho al estilo tradicional

KANDRAK
C/ Peñalara, 1
28400 Collado Villalba
91 026 36 79
Cierra de lunes a jueves y domingo noche



Menú de día 17,50€

Precio por persona

Cocido completo en horno de leña

Menú de noche 25€

Precio por persona

Atadillo de trigueros con crema de batata.

Vieiras y crema de patata

Carrillada ibérica con salsa de higos y cama de tomate concase

JORNADAS GASTRONÓMICAS

GastroVillalba

JORNADAS GASTRONÓMICAS

GastroVillalba



MESÓN EL FRESOR
Urb. La Cerca, 26. 28400 Collado Villalba
91 850 69 34
Comidas y cenas todos los días de las jornadas
(miércoles cerrado)

Menú 30€

Precio por persona / Incluye una bebida / 50% se sirve a mesas completas

MENÚ DEGUSTACIÓN

Medallón de foie de pato sobre cebolla caramelizada y reducción balsámica de manzana y frutas del bosque

Pata de pulpo braseado sobre parmentier de patatas con mojo y toques de aceite de pimentón

Piquillos rellenos de merluza y gambas con cremoso de tomate

Tacos de bacalao en salsa verde con almejas y gulas

Rabo de toro estofado o brocheta de ternera a la parrilla con verduras

Degustación de postres caseros

Espectacular chupito de mojito violeta

Bodega: vino Bravía (1 botella por cada 2) y agua



EL CORRAL DE LOS VACOS
Ctra. C. Villalba - Morazarzal, km 2,400
28400 Collado Villalba
www.fincaelcorraldelosvacos.com

Menú 43,80€

Precio por persona / Mínimo 2 personas / Incluye una bebida / Iva no incluido 10%
Menú mediodía y noche excepto lunes, martes, miércoles y domingo noche

MENÚ DEGUSTACIÓN

Alcachofa confitada con aceite de trufa blanca y virutas de foie fresco

Carpaccio de gamba blanca con salsa kimcheé

(ligeramente picante) y su sofrito de ajitos

Mini bollito de callos hornados a la madrileña

Rape con tallarín de calamar y salsa de mostaza de Dijón

Cubo de cochinillo confitado, deshuesado con micromezclum y su jugo

Postres, acompañados con una copita de Malvasía

Yogurt casero con mermelada de mango, fruta de la pasión,

granizado de miel y teja de naranja

Nuestra particular torrija con reducción de uva,

helado de café y teja de cacao

Cafés, infusiones y mignardises. Vino blanco - D.O. Penedés - Honey

Moón. Vino Tinto - D.O. Rioja - Ugarte Crianza. Agua Mineral



RESTAURANTE GASTROBAR JARANA
La venta, 3 - Local 18. 28400 Collado Villalba
91 842 40 45 - www.jaranagastrobar.com
Comidas y cenas todos los días de las jornadas
facebook jaranagastrobar

Menú 25€

Precio por persona / Mínimo 2 personas / Incluye una bebida
Comidas y cenas todos los días de las jornadas

MENÚ DEGUSTACIÓN

Tartar de salmón con guacamole

Acachofas naturales a la plancha

Crujientes de Briks

Brazo de pulpo sobre mojo

Risotto de rabo de toro

Volcan de chocolate relleno de tiramisú casero

Pan, copa de vino, cerveza, refresco o agua



RESTAURANTE LA LAGUNA
C/ Playa de la Lanzada, 2. Parque de la Coruña
28400 Collado Villalba.
91 849 29 71
Comidas y cenas todos los días de las jornadas

Menú 27€

Precio por persona / Incluye maridaje de vinos y aguas
Mesa completa y previa reserva

MENÚ DEGUSTACIÓN

APERITIVO DE LA CASA

Migas manchegas con huevo de codorniz

ENTRANTE

Crema fina de alcachofas con sus chips y láminas de jamón ibérico

PESCADO

"Bomba de lubina" lubina de estero en costra hojadrada con pisto clásico

CARNE

Carrillera de ternera del Guadarrama glaseada con tomate asado a la vainilla y camita de panadera

POSTRE

"Tiramisú deconstruido"

Armonía de amareto, toffee y espuma de mascarpone