

11 RESTAURANTE EL LABRADOR

Carretera de Porzuna km. 2 - CIUDAD REAL
Reservas: 629 252 090
chellabrador@hotmail.com
www.restaurantellabrador.com

AL CENTRO (Para compartir)

Caviar de la sierra. Migas (torreznos, chorizo, pimienta). Gachas Manchegas.

SEGUNDO PLATO (A elegir)

Chuletillas de cordero lechal con patatas. Secreto confitado con salsa de miel y soja. Bacalao gratinado con ali-oli de manzana.

POSTRE CASERO

Precio: 40 € (Incluye bebidas, vino tinto D.O. La Mancha, casera, agua y café)

12 MIAMI GASTRO

Avenida del Rey Santo, 3 - CIUDAD REAL
Reservas: 926 921 943
miamigastro@gmail.com

SUGERENCIA: Tosta de perdiz en escabeche con crema de foie, ajo negro y queso manchego

Precio: 7 €

13 HOTEL NAVARRO

Avenida Pío XII, 18 - CIUDAD REAL
Reservas: 926 214 377
correo@hotelnavarro.es
www.hotelnavarro.es

ENTRANTES:

Migas del pastor con uvas. Gachas Manchegas. Croquetas de rabo de toro. Pisto Manchego con huevo frito.

SORBETE DE LIMÓN Y AZAFRÁN

SEGUNDOS A ELEGIR: Carrillada al Pedro Ximénez ó Bacalao al pil pil.

POSTRE, PAN Y BEBIDA (Vino de la casa, gaseosa, agua, caña o botellín segunda unidad se cobra aparte, otras bebidas no incluidas).

HORARIO: 13:30 h. a 15:30 h. y de 20:15 h. a 22:15 h.

Precio: 22 €

¿A quién no le gusta conocer los lugares donde disfrutar de la buena gastronomía? Ya sea en nuestra propia ciudad o cuando hacemos turismo, siempre es un placer disfrutar de establecimientos que son una apuesta segura por su cercanía, por su propuesta apetecible y con buen ambiente, además de asequibles. En esto consisten nuestras propuestas gastronómicas, que engloban a 19 establecimientos donde pasar un buen rato y disfrutar de esos pequeños placeres... solo o en compañía.

14 PARADOR DE ALMAGRO

Ronda de San Francisco, 31 - ALMAGRO
Reservas: 926 860 100
almagro@parador.es
www.paradores.es-parador-de-almagro

ENTRANTES INDIVIDUALES:

Salmorejo de frutos rojos. Paté de perdiz con polvo de pistacho. Croquetas de Almortas. Brocheta de cordero marinado con hierbas del monte.

PLATO PRINCIPAL A ELEGIR: Lomo de ternera selección paradores o Bacalao gratinado al azafrán.

POSTRE: Natillas del convento con flor de Calatrava.

Precio: 42 € (No incluye bebidas). Pan incluido. Descorche: Incluido

15 HOTEL PARQUE REAL

C/ Cruz de los Casados, 1 - CIUDAD REAL
Reservas: 926 219 013
info@hotelparquereal.es
www.hotelparquereal.es

PRIMER PLATO AL CENTRO DE MESA:

Jamón Ibérico. Queso Manchego. Pisto Manchego con tropezones. Tomate feo de Tudela y bonito del Norte.

SEGUNDO PLATO A ELEGIR:

Chuleta de carne roja gallega 600 gr. Rabo de toro al vino tinto. Jarrete de cordero manchego. Bacalao a la vizcaína.

POSTRE A ELEGIR:

Arroz con leche de oveja. Hojaldre con crema. Helado de turrón.

Precio: 50 € (Bodegas de vino en autoservicio, cerveza, refresco o agua)

Descorche: Incluido

16 RESTAURANTE LA PÉRGOLA

Parque de Gasset, s/n - CIUDAD REAL
Reservas: 648 277 524
www.restaurantearrocerialapergola.es

MESAS COMPLETAS:

Surtido típico Manchego (individual): Pisto Manchego-Gachas de pitos-Migas del pastor. Ensalada al centro. Queso de cabra o Ensalada de perdiz escabechada y pimientos asados o Tomatada templada de gambones al ajillo (1 pax).

SEGUNDO A ELEGIR:

Presas de vaca a la parrilla. Lomo de Bacalao Manchega. Arroz (Mínimo 2 pax):

Cazador (ciervo-pato) o A banda (sepia-gambón).

Pan, Postre, café y agua.

Precio: 39 € (No incluye bebidas). Descorche: 7 €.

Descuento especial 10% en bebidas sobre precios carta.

17 TABERNA LA PESETA

C/ Ramírez de Arellano, 3 - CIUDAD REAL
Reservas: 926 202 096
gerencia@tabernalapeseta.es
www.tabernalapeseta.es

(MÍNIMO 2 PERSONAS)

ENTRANTES: (Al centro de mesa)

Láminas de lomo de orza artesano con asadillo manchego. Tabla de queso manchego con mermelada de AOVE. Gachas manchegas. Tiznao.

Segundo: (A elegir)

Filetitos de ciervo adobado con cama de patatas o Bacalao a la manchega.

Postre: Tarta de queso manchego.

Precio: 27 € (Incluye agua o refresco). Descorche: 12 €

18 SOGA BAR

Plaza de la Provincia, 5 - CIUDAD REAL
Reservas: 926 921 368 - 664 355 805
direccion@eltenteenpie.com

MENÚ:

Ensalada de perdiz en escabeche y asadillo manchego.

Arroz cremoso con albóndigas de jabalí y chipirones.

Bacalao al pil pil con verduras de temporada en tajine.

Solomillo de ciervo con ravioli de queso manchego y trufa.

Torrija con helado de canela.

Precio: 35 € (No incluye bebidas). Descorche: 8 €

19 LA ZARANDA

Pasaje Dulcinea del Toboso, 2 - CIUDAD REAL
Reservas: 661 587 499
rodriguezsanchez_andres@yahoo.es

ENTRANTES:

Ensalada de gourmet con crema de mango. Croquetas de Jamón ibérico. Zamburiñas con ajo y perejil. Gamba roja alistada.

SEGUNDOS A ELEGIR:

Chuletillas de lechal. Abanico ibérico a la plancha. Entrecot de vaca con patatas panaderas. Rabo de toro a la cordobesa. Bacalao en tempura con un toque de queso manchego. Tataki de atún rojo.

POSTRE

Precio: 35 € (Incluye solo agua). Descorche: 10 €

IVA INCLUIDO EN TODOS LOS PRECIOS

FENAVIN

Feria Nacional del Vino

Ciudad Real, del 5 al 9 de Mayo



Placeres..

19

propuestas gastronómicas
para disfrutar



1 RESTAURANTE EL AGUADERO

Paseo Carlos Eraña, 16 - CIUDAD REAL
Reservas: 926 226 228
gestion@tascasytabernas.es
www.tascasytabernas.es

PRIMEROS (A elegir)

ENSALADAS: Ensalada de ventresca. Ensaladilla rusa casera especial. Tomatada de queso de cabra con frutos secos. Ensalada de perdiz con asadillo manchego.

DE CUCHARA: Migas del pastor con huevo frito. Gachas manchegas. Fabada asturiana.

VERDURAS: Wok de verduras con salsa de soja y sésamo. Habitas baby con jamón y huevo. Setas a la plancha con huevo.

PASTA ITALIANA: Risotto de espinacas y gambas con crema de queso. Spaguettis a la carbonara. Pimientos rellenos de marisco con salsa de mostaza.

HUEVOS: Con jamón o Con gulas.

SEGUNDOS (A elegir)

CARNES: Cachopo de lomo ibérico. Carrillada de cerdo al vino tinto. Solomillo de cerdo ibérico al Oporto. Muslo de pollo deshuesado a la parrilla. Entrecot de ternera.

PESCADO: Suprema de bacalao crujiente. Atún rojo con verduritas y cebolla caramelizada. Lomo de lubina a la bilbaína. Pescado del día.

Precio: 17,90 € (Incluye una bebida, pan y postre)

2 RESTAURANTE EL CALLEJÓN

Plaza de Cervantes, 6 - CIUDAD REAL
Reservas: 926 214 894
gestion@tascasytabernas.es
www.tascasytabernas.es

PRIMEROS (A elegir)

ENSALADAS Y PLATOS FRÍOS: Ensalada de ventresca. Ensaladilla rusa casera especial. Ensalada de perdiz con asadillo manchego.

DE CUCHARA: Migas del pastor con huevo frito. Gachas manchegas. Fabada asturiana.

DE LA GRANJA: Huevos rotos con gulas. Huevos rotos con Jamón.

PLATOS INTERNACIONALES: Risotto de espinacas y gambas con crema de queso. Spaguettis a la carbonara. Pimientos rellenos de marisco con salsa de mostaza.

VERDURAS: Habitas con Jamón y huevo. Setas a la plancha. Wok de verduritas con gambas.

SEGUNDOS (A elegir)

CARNES: Cachopo de lomo ibérico. Solomillo de cerdo ibérico al Oporto. Muslo de pollo deshuesado a la parrilla. Codillo asado.

PESCADO: Bacalao crujiente. Calamares a la andaluza. Lubina a la plancha con ajitos. Pescado del día.

Precio: 17,90 € (Incluye una bebida, pan y postre)

3 HOTEL SANTA CECILIA

C/ Tinte, 3 - CIUDAD REAL
Reservas: 926 228 545
recepcion@santacecilia.com
www.santacecilia.com

ENTRANTE DE BIENVENIDA: (Al centro)

Surtido de quesos de la zona. Degustación de embutidos de caza de nuestros montes.

PRIMER PLATO: Tartar de tomate del terreno con perdiz de tiro escabechada.

SEGUNDO PLATO: Lomo de merluza de pincho del Cantábrico a la espalda.

TERCER PLATO: Cordero Manchego asado al estilo castellano.

POSTRE: Torrija de pan brioche con helado.

Precio: 55 € (Incluye agua y vino D.O.)

4 CLUB DE CAMPO

Carretera de Toledo N-401 Km 180,8 - CIUDAD REAL
Reservas: 625 693 998
clubdecampoctr@gmail.com
www.clubdecampoctr.wordpress.com

PRIMEROS (Al centro)

Degustación de patés de caza. Mini tostas de asadillo y codorniz. Ensalada de granada y medallones de queso de cabra. Risotto de boletus con un ligero escabeche de perdiz.

SEGUNDOS (A elegir)

Cachopo de ciervo con queso manchego ó Rape al oloroso en salsa roja

POSTRE: Torrijas caseras con helado de dulce de leche.

BODEGA: BLANCOS: Corcovo (Airén) D.O. Valdepeñas, Ojos del Guadiana (Verdejo) D.O. La Mancha.

TINTOS: Quinta de aves D.O. Tierra de Calatrava. Corcovo D.O. Valdepeñas

Precio: 35 € (Incluye bebidas, botella de vino cada 4 personas, cervezas y refrescos)
OPCIÓN IDA Y VUELTA EN TAXI POR 5 € MÁS

5 HOTEL CUMBRIA

Carretera de Toledo, 26 - CIUDAD REAL
Reservas: 926 250 404
info@encumbria.es
www.cumbriahotel.es

MENÚ (Mínimo para dos personas)

ENTRANTES PARA COMPARTIR: Huevo a 62° con parmentier y pulpos fritos. Verduras a la plancha con crema de queso. Brandada de Bacalao crujiente. Ensalada de langostinos, mango y aguacate.

PLATO PRINCIPAL A ELEGIR: Brocheta de presa ibérica 100% bellota o Taco de atún, tallarines de calamar, ali-oli y dulce de pimiento rojo.

POSTRE A ELEGIR: Bomba de chocolate con helado o Tiramisú.

Precio: 38 € (No incluye bebidas) Descorche: Incluido.

6 ENVERO BY RAEZ

Avenida Alfonso X El Sabio, 6 - CIUDAD REAL
Reservas: 664 239 488 (Carlos) - 622 211 341 (María)
enverobyraez@gmail.com

APERITIVO DEL CHEF: Enceitado artesano con tartar de atún con berenjena de Almagro y guacamole.

PRIMER PASE: Alcachofa que quería ser croqueta (Flor de alcachofa gratinada con relleno de croqueta de ibérico y queso manchego).

SEGUNDO PASE: Lomo de bacalao confitado en AOVE Volcánico de la Encienda cubierto de pisto manchego Km. 0 sobre migas del pastor.

TERCER PASE: Chuletillas de cordero a la brasa con "revientalobos".

POSTRE: Tarta de queso manchego puro de oveja con coulis de frutos rojos y tempranillo de Montanchuelos.

Precio: 40 € (No incluye bebidas). Descorche: 12 €

7 RESTAURANTE FERIA OCHO

C/ Feria, 8 - ALMAGRO
Reservas: 682 409 253
info@feriaocho.com

MENÚ ALMUERZO (Mínimo para dos personas)

APERITIVO DE BIENVENIDA: Queso manchego curado y queso en manteca y flores.

ENTRANTES PARA COMPARTIR AL CENTRO: (No se elige)

Tabla de ibéricos. Duelos y quebrantos (huevos revueltos con chorizo y panceta).

PLATO INDIVIDUAL: (A elegir entre)

Bacalao a baja temperatura con parmentier de patata. Corvina con salsa de azafrán. Chuletillas de cordero lechal con patatas panaderas. Pluma ibérica con salsa de Pedro Ximénez.

OTROS PLATOS CON SUPLEMENTO:

Parpatana de atún con tomate natural (+10 €). Pulpo a la plancha con parmentier al pimentón (+8 €). Paletilla de cordero manchego lechal (+10 €). Solomillo de Angus con compota de manzana (+10 €).

POSTRES: (A elegir entre)

Tarta de queso manchego y pistacho. Alfonsino (rollito de bizcocho, mazapán y yema quemada). Pastel del convento (milhojas de hojaldre, crema pastelera, nata y almendras). Brownisú (Tiramisú con browni de chocolate).

Precio: 25 € (Bebida no incluida) Descorche: 12 €

MENÚ DE CENAS

ENTRANTES AL CENTRO: (No se elige)

Paté de perdiz roja con miel de caña y pimienta rosa. Ensalada de ventresca con queso fresco y pimiento caramelizado. Pisto manchego con huevo frito.

PLATO INDIVIDUAL: (A elegir entre)

Merluza en salsa verde. Lubina con salsa de almejas y almendras. Solomillo de cerdo con reducción de Pedro Ximénez. Estofado de ciervo al chocolate.

OTROS PLATOS CON SUPLEMENTO:

Paletilla de cordero manchego lechal (+10 €). Solomillo de Angus con compota de manzana (+10 €).

POSTRES: (A elegir entre)

Tarta de queso manchego y pistacho. Tiramisú. Pastel del convento (milhojas de hojaldre, crema pastelera, nata y almendras). Fruta de temporada.

Precio: 30 € (Bebida no incluida). Descorche: 12 €

8 RESTAURANTE EL FOGÓN DE BARBA ROJA

C/ Tomillo, 1 - CIUDAD REAL
Reservas: 606 441 404
fogonbarbarroja@gmail.com
www.elfogondebarbarroja.es

(A ELEGIR UN PRIMERO Y UN SEGUNDO)

PRIMEROS: Ensalada de temporada. Croquetas de jamón ibérico. Ensaladilla rusa. Migas manchegas.

SEGUNDOS: Secreto a la plancha. Escalope de pollo y salsa Roquefort. Merluza a la vizcaína. Paella campera.

POSTRE

Precio: 18 € (Incluye bebidas, una consumición de la casa, cerveza de barril, botella de agua o refresco).

9 HOTEL GUADIANA

C/ Guadiana, 36 - CIUDAD REAL
Reservas: 926 223 313
info@hotelguadiana.es
www.seccotelhotels.com>hotel-guadiana

MENÚ (Mínimo para dos personas)

ENTRANTES A COMPARTIR: Ensalada de perdiz en escabeche, su emulsión y Pimiento asado. Tatakí de atún rojo con costra de sésamo, teriyaki, aceite de trufas y anardos. Boquerones crujientes con mahonesa de cítricos. Taco de Foie, mermelada de pimientos asados, chutney de piña, mango y brotes.

PLATO PRINCIPAL A ELEGIR:

Cordero asado a baja temperatura con jugo de miel y romero con patata rosti. Tronco de Bacalao asado con velo de tocino ibérico, pil-pil de pisto y crujiente de puerro.

POSTRE A ELEGIR: Brownie de caramelo, dulce de leche y crumble de canela. Torrija de Baileys con helado de crema de orujo.

Precio: 46 € (No incluye bebidas). Descorche: Incluido

10 ASADOR SAN HUBERTO

C/ Montiel s/n - CIUDAD REAL
Reservas: 926 923 535
info@asadorsanhuberto.es
www.asadorsanhuberto.es

SUGERENCIA: Perdiz escabechada de tiro con verduritas de temporada.

Precio: 26,5 € (No incluye bebida) Descorche: 12 €