

Actividades Gastronomicas

- Cena medieval maridada con cervezas calatrava (Calatrava, A.K.Damm, Inedit, Bock Damm).

Jueves 14. 21.30 horas. Precio: 22€. Inscripciones y celebración en Secretos de Autor. Plaza Virgen de las Lágrimas, 1. Telf 617 218 080. reservas@secretosdeautor.com (* se realizará para un mínimo de 24 personas).

- Cena maridada con cata de aceite "Juventud". Viernes 15. 21.30 h. Precio: 35€. Inscripciones y celebración en Mesón Octavio. C/ Severo Ochoa, 6. telf. 926 256 050.

- "Master Class Elaboración de pan artesanal en la época medieval" ofrecida por el maestro panadero Florindo Fierro Toledo. Viernes 15. De 17.30 a 21.30 horas. Precio: 60€. Dirigido a mayores de 18 años. Inscripciones en: www.facebook.com/elobradordelartesa/ telf. 628614172. Celebración en El Obrador de Lartesa. C/La Mata, 2 bis (local), frente al nº 11.

Durante esta semana El Obrador de Lartesa elaborará hogazas de pan artesanal medieval que se venderán al peso como se hacía en la Edad Media (3,20 kilo de pan).

Colaboran:



Actividades

- Conciertos de música Antigua de Alarcos - Música Cervantina. Del 15 al 17 de julio a las 22:00 h. Venta de entradas anticipadas en Concejalía de Cultura (Antiguo Casino-C/ Caballeros, 3) y Oficina de Turismo (Plaza Mayor, 1).

- Recreación Vida en Alarcos. (En colaboración con el Ayuntamiento de Poblete). Días: 15,16 y 17.

- Visitas guiadas a Alarcos. Días 15,16 y 17 de julio. 20.30 h. Inscripción en la Concejalía de Cultura (Antiguo Casino - C/Caballeros,3) y Oficina de Turismo (Plaza Mayor, 1).

- "Rincones de nuestra historia". Visita guiada por Ciudad Real. Sábado 16. Precio: 2€ adultos. menores de 12 años gratuito. Inscripciones en la Oficina de Turismo-Pza Mayor, 1, telf 926 216 486.

- Especial Año Cervantino: Primera de las dos finales del concurso "Cervantes en Rap", Jueves 14. A las 21.30 h. en la Plaza Mayor.

ACTIVIDADES PARA NIÑOS

- "Diviértete viajando De Alarcos a Villa Real". Martes 12 en las bibliotecas municipales.

- "Alarcos: una frontera y dos culturas". Los días 13, 14 y 15. Dirigido a alumnos de las escuelas municipales de verano.

- "De Alarcos a Villa Real en el Museo de Ciudad Real". Del 12 al 15 de julio en el Museo de Ciudad Real. Dirigido a las escuelas municipales de verano y bibliotecas municipales.

- "Arte y cultura. Las huellas de nuestra historia". Del 12 al 15 de julio. Visitas guiadas por Ciudad Real dirigidas a las escuelas municipales de verano.

Alarcos Villa^a Real

SEMANA HISTÓRICA
DE CIUDAD REAL

Del 12 al 17 de julio de 2016



a cocina



Alfonsí

IX

Jornadas
de

Ciudad Real,
del 12 al 17 de julio,
2016

Organiza:

Platos, Raciones y Tapas Medievales

Secretos de autor

Pza. Virgen de las Lágrimas, 1
Tlf. 617 218 080
Cerrado: Lunes

Ración: Piruletas de ibérico con reducción de tempranillo de La Mancha -12€-

Tapa: Croquetas de gachas y venado -1€-

Taberna Napoletana

C/ Lanza, 9
Tlf. 926 709 862
Cerrado: Lunes

Plato: Pasta del borgo antiguo -8€-

Tapa: Calzone Medieevo -1€-

Tapería el Txoko

C/ Lanza, 9
Tlf. 636 243 619
Cerrado: Domingo tarde y Lunes

Plato: Codornices en escabeche con su guarnición -12€-

Vinalia

C/ Lanza, 4
Tlf. 926 924 909
Cerrado: Domingo

Plato: Pollo de boda en salsa de hinojo y almendra -8,90€-

Ración: Buñuelos de convento con bacalao -5,5€-

Tapa: "Queso Pastor" frito -1€-

Platos, Raciones y Tapas Medievales

Alquimia

Ronda Ciruela, 34
Tlf. 637 307 017
Cerrado: Domingo noche

Plato: La Adafina -12€-
Ración: Guiso de trigo con capón -8€-
Tapa: Guiso de trigo con capón -1€-

Bernon Rest. & Afterwork

C/Pasaje Vicente Ferrer, 1
Tlf. 926 221 680
Cerrado: Lunes

Plato: Lomitos de cierva en adobo con frutos rojos -12€-
Ración: Carrillada estofada al vino tinto -14€-
Tapa: Berenjenas fritas con miel de caña -1€-

Cervecería Lager

C/Compás de Santo Domingo, 11
Tlf. 926 255 129
Cerrado: ninguno

Plato: Bacalao con frutos secos en salsa de almendras -7,5€-
Ración: Cerdo a la miel -6€-
Tapa: Majar blanco de pollo -1€-

Rest. Cafet. Don Sancho

C/Altagracia, 52 bajo
Tlf. 926 256 853
Cerrado: ninguno

Plato: Delicias de corzo adobadas a la antigua guarnicionadas con higos confitados -13€-
Tapa: Tosta de boquerón en salazón con aceite de oliva virgen -1€-

Bar El Botijo

Avda. Descubrimiento de América, 23
Tlf. 926 708 521
Cerrado: Lunes

Ración: Desmigado de conejo escabechado -10€-
Tapa: Desmigado de conejo escabechado -1€-

El Patio de mi Casa

Avda El Torreón, 7
Tlf. 664 683 805
Cerrado: Martes

Plato: Secreto de ciervo al romero con asadillo manchego+ Botella de vino Finca Elez -14,5€-

El Portalón de la Casona

Plaza Mayor, 9
Tlf. 661 300 110
Cerrado: ninguno

Tapa: Caldero de cordero -1€-

Mesón El Ventero

Plaza Mayor, 8
Tlf. 652 093 118
Cerrado: ninguno

Tapa: Ave de corral en escabeche a las cinco especias -1€-

Junkal Bar

C/ Estación Vía Crucis, 2
Tlf. 926 708 516
Cerrado: ninguno

Tapa: Albóndigas al-Andalus con cilantro y jengibre -1€-

La Cocina de Las Huertas

C/Camino Hoya de Palo s/n
Tlf. 628 197 950
Cerrado: Lunes y Martes

Plato: Almendrado de bacalao al azafrán -13€-
Ración: Gratinado de berenjenas al queso manchego -9€-

La Marimorena

C/ Ramírez de Arellano, 2
Tlf. 926 924 161
Cerrado: Domingos

Ración: Tosta de crujiente de almendra y queso de cabra -6€-
Tapa: Mini-tosta de crujiente de almendra y queso de cabra -1€-

La Marmita

C/ Carretera Fuensanta s/n
Tlf. 926 216 039
Cerrado: Domingos

Ración: Lomo de orza a los aromas del monte -9,5€-
Tapa: Berenjena eon camisa de miel de caña -1€-

Latitud Food & Drink

C/Mata, 10
Tlf. 926 011 616
Cerrado: ninguno

Plato: Lomo de bacalao con verduritas al dente y galleta de queso manchego -15€-
Ración: Lomo de bacalao con verduritas al dente y galleta de queso manchego -15€-
Tapa: Nuestro ajoarriero -1€-

Mesón Rest. Octavio

C/ Severo Ochoa, 6
Tlf. 926 256 050
Cerrado: Domingo

Plato: Alboronía andalusí -14€-
Ración: Albóndigas de ciervo sefardí -12€-
Tapa: Los aperitivos de Alfonso X -1€-

Miami Gastro

Avenida Rey Santo, 3
Tlf. 926 921 943
Cerrado: Domingo

Plato: Solomillo de cerdo con confitura de dátil y canela acompañado de calabaza -12€-

Asador Rest. San Huberto

C/ Montiel s/n
Tlf. 926 923 535
Cerrado: Domingo noche

Plato: Libritos de ciervo y setas con reducción de oloroso y romero -17€-

Hotel Santa Cecilia

C/Tinte, 3
Tlf. 926 228 545
Cerrado: Domingo noche

Plato: Manjar del Rey al vino tinto (jamón asado) -9€-
Tapa: Señor del Mar en escabeche suave (bacalao) -1€-

IVA incluido
* Indicados los días de cierre del 12 al 17 de julio