



Alcortia
Pasión por Rioja

GUÍA
RUTA GASTRONÓMICA
Alcortia

¡No te pierdas los rincones más especiales
del Madrid de los Austrias y
Boadilla del Monte!

Del 20 de marzo al 5 de abril





Ruta
Gastronómica
Alcorta

En esta guía están **los rincones más especiales** y los mejores bocados del Madrid de los Austrias y Boadilla del Monte.

Sólo establecimientos con un **sabor único** y personalidad propia.

Son un **punto de encuentro** en el que se producen momentos **de buen vino** y de complicidad.



LOS SABORES DE MADRID

En un mundo tan globalizado como el actual y a pesar de la crisis económica en la que estamos inmersos, parece evidente que el ocio y el turismo son y seguirán siendo en el futuro, "necesidades" indiscutibles en el estilo de vida de los ciudadanos, y dentro de éstos, **la gastronomía ha adquirido una importancia fundamental.**

En las encuestas que se realizan a los turistas que nos visitan, la gastronomía es siempre uno de los valores más apreciados, y la restauración en general y la gastronomía en particular, han pasado de ser oferta complementaria a oferta fundamental y uno de los principales motivos por los que vuelven a visitarnos.

Madrid debe continuar en su esfuerzo de articular una oferta gastronómica potente y de calidad, que vaya además en consonancia con las nuevas tendencias y que trabaje los productos autóctonos, con **honestad, técnica, imaginación y una cierta conciencia ecológica.**

Estoy convencido que ésta es la línea de actuación, pero es absolutamente necesario mejorar en lo que es sin duda la asignatura pendiente de nuestro sector, el marketing y la comercialización de nuestros productos turísticos y gastronómicos.

Es fundamental en un mercado tan competitivo como el actual **saber comunicar para después vender**, y será cada vez más importante que los empresarios y las instituciones de nuestro sector, enfoquemos una parte importante de nuestros esfuerzos en mejorar estos aspectos. Lo que no se comunica, no se sabe, y lo que no se sabe no se vende.

Por estas razones, acojo con satisfacción la iniciativa de editar **esta guía gastronómica** que usted tiene en sus manos, que colabora a los fines que aquí se han expuesto.

José María Rubio

Federación Española de Hostelería

Si disfrutas de Alcorta en tus establecimientos preferidos, disfrutarás de Alcorta en tu casa.

En todos los establecimientos seleccionados encontrarás Pasaportes de la Ruta. En ellos cada hostelero estampará su propio sello a todo aquel que pida la especialidad recomendada junto con una copa de Alcorta.

Consigue 4 sellos de 4 establecimientos distintos, y deposita tu Pasaporte de la Ruta con tus datos en cualquiera de las urnas que encontrarás en los establecimientos. En poco tiempo, **recibirás en tu casa un exclusivo regalo de Alcorta** con el que podrás seguir disfrutando de este gran Rioja en tu propia casa.



+

4
Sellos



* Sortearemos 1.000 Sets de Vino entre todos los pasaportes válidos. A los no premiados les enviaremos un aro recogegotas al domicilio indicado.

RUTA GASTRONÓMICA

Alcorta

Madrid
de los Austrias



Botillería de Maxi

Cava Alta, 4
MADRID
Tel.: 913 65 12 49
Callos a la madrileña



Café Conde Barajas

Plaza Conde Barajas 2
MADRID
Tel.: 913 66 19 93
Medallón de solomillo ibérico con reducción dulce de Alcorta



Casa Paco

Puerta Cerrada, 11
MADRID
Tel.: 913 66 31 66
Pinchos de chicharrones, de queso manchego o de queso roquefort



Casa Víctor

Cava Baja, 26
MADRID
Tel.: 913 66 13 36
Huevos estrellados



Cervecería Plaza Mayor 2

Plaza Mayor, 2
MADRID
Tel.: 913 65 06 46
Patatas fritas al ajillo con torreznos



Cervecería San Andrés

Pza. San Andrés, 4
MADRID
Tel.: 913 66 55 51
Bacalao a la vizcaína



Corrientes 348

Toledo, 4
MADRID
Tel.: 913 65 31 46
"El salto" cazuelita de guiso de carne con verduras y patata



Díaz y Larrouy

Cava Baja, 6
MADRID
Tel.: 913 66 70 89
Bacalao con salmorejo





El Escaldón

Cava Baja, 29
MADRID
Tel.: 913 66 16 30

Papas arrugadas con mojo rojo y verde



El Mentidero

Almendo, 22
MADRID
Tel.: 913 54 64 92

Montado de jamón pata negra con aceite de oliva y tomate



El Sitio

Segovia la Nueva, 1
MADRID

Bacalao rebozado



El Tomás

Cava Baja, 42
MADRID

Jamón braseado y queso



El Viajero

Pza. de la Cebada, 11
MADRID

Tel.: 913 66 90 60

Carnes a la parrilla



La Cava de Illán

Cava Baja, 16
MADRID

Tel.: 913 66 38 83

Tosta de salmón ahumado



La Cava de Syra

Cava Baja, 38
MADRID

Salmorejo y flamenquín



La Miguela

Tintoreros, 4 (puerta cerrada)
MADRID

Tel.: 913 64 08 62

Tosta de morcilla con cebolla y manzana caramelizada

La Peonza

Cava Baja, 19
MADRID
Tel.: 913 54 60 52

Carrillada de ternera con boletus



La Perejila

Cava Baja, 25
MADRID
Tel.: 913 64 28 55

Rebanada de morcilla con piñones y alioli tostado



La Posta del Quitapenas

Postas, 15
MADRID

"El Albero" rabo de toro formato cazuelita



La Turuleta

Almendo, 25
MADRID
Tel.: 913 64 26 66

Lomo alto raza angus (Argentina)



Las Cosas del Toni

Cava Alta, 32
MADRID
Tel.: 913 66 61 61

Tortilla de bacalao, verduritas y txangurro



Limón y Sal

Cava Alta, 27
MADRID

Bacalao con pimientos del piquillo



Los Arcos

Pza. Mayor, 1
MADRID
Tel.: 913 66 48 53
Paella



Los Galayos

Botoneras, 5 (Esquina Pza. Mayor, 1)
MADRID
Tel.: 913 66 30 28

Brocheta de langostinos Villaroy con crema de queso Brie





Los Nobles de Castilla

Toledo, 28
MADRID
Tel.: 913 65 38 37
Voladores en salsa americana



Mesón Carnal

Cava de San Miguel, 6
MADRID
Tel.: 913 66 10 14
Pimientos del piquillo rellenos de calamar y gambas



Mesón de la Cerveza

Cuchilleros, 2
MADRID
Tel.: 913 66 41 58
Pincho de jamón



Mesón de la Tortilla

Cava de San Miguel, 15
MADRID
Tel.: 915 47 10 08
Tortilla de patatas



Mesón del Corregidor

Pza. Mayor, 8
MADRID
Tel.: 913 66 30 24
Empanadillas caseras de morcilla y manzana



Morena Tropicana Restaurante

Cuchilleros, 9
MADRID
Tel.: 913 66 20 18
Feijoada completa



Restaurante Cava Blanca

Cava Alta, 7
MADRID
Tel.: 913 65 05 03
Milhojas de bacalao



Restaurante Chateau Barbarroja

Cava de San Miguel, 8
MADRID
Tel.: 913 65 81 95
Merluza rellena de salmón y gulas

Restaurante La Camarilla

Cava Baja, 21
MADRID
Tel.: 913 54 02 07

Pincho de setas, jamón ibérico y pimiento de Guernica



Restaurante Liana

Gerona, 14
MADRID
Tel.: 913 66 46 21

Pincho de tortilla con pimientos



San Bruno

Toledo, 36
MADRID
Tel.: 913 65 49 30

Jamón asado



Taberna Antigua 100 Vinos

C/ Nuncio, 17
MADRID

Bacalao gratinado al ali oli



Taberna de la Salamandra

Don Pedro, 4
MADRID
Tel.: 913 65 96 49

Arroz frito balinés



Taberna de los Austrias

Nuncio, 17
MADRID
Tel.: 913 66 57 36

Confit de pato sobre fondo de frutas salvajes



Taberna del Zapatero

Almendo, 22
MADRID
Tel.: 913 65 37 57

Suela de torta de la serena



Taberna La Concha

Cava Baja, 7
MADRID
Tel.: 913 65 05 91

Solomillo a los tres quesos



Taberna Lizarrán

Gómez de Mora, 1
MADRID
Tel.: 913 66 39 22

Vienés de morcilla con piñones





Taberna Rte. La Percha

Toledo, 28
MADRID
Tel.: 913 66 40 00
Berenjena en salsa de almendras



Taberna Miranda

Pza. Conde Miranda, 4
MADRID
Tel.: 915 41 37 00
Monterita de champiñón rellena de brandada de bacalao gratinado



Taberna Salamanca

Cava Baja, 31
MADRID
Tel.: 913 66 31 10
Croquetas



Taberna Txakoli

Cava Baja, 42
MADRID
Tel.: 608 70 09 01
Pintxo de txistorra con huevo de codorniz y patata



Tapas Sentao

Almendo, 27
MADRID
Tel.: 913 64 07 21
Ensalada templada de 3 quesos



Tapas Sentao El de abajo

Príncipe de Anglona, 1
MADRID
Tel.: 913 64 58 33
Churros de queso con salsa de tomate



Terra A Nosa

Cava de San Miguel, 3
MADRID
Tel.: 915 47 11 75
Pincho de lacón, grelos, chorizo y puré de patata ahumada



Tío Timón

Costanilla de San Andrés, 10
MADRID
Solomillo con queso gratén



Toma Jamón Almendo 21

Almendo, 21
MADRID
Jamón ibérico con pan de pueblo y tomate

RUTA GASTRONÓMICA

Alcorta

Boadilla del Monte





Antiguo Convento

C/ Monjas, s/n
MADRID
Tel.: 916 32 08 32
Suquet de rape y bogavante



Borleña

C/ José Antonio, 1
MADRID
Tel.: 916 32 76 46
Tosta de setas y pollo gratinado



Cafetería Boadilla

Plaza de la Cruz, 5
MADRID
Tel.: 916 32 07 28
Croqueta de gambas al ajillo y chipirón



Cafetería Delicias

C/ Convento, 3
MADRID
Tel.: 916 33 12 76
Presa ibérica al panal



Cafetería López

C/ Santillana del Mar, 14 C.C. El Zoco
MADRID
Tel.: 916 32 13 32
Choricito al vino blanco



Cafetería Rte. Nuevo Mundo

Avda. Nuevo Mundo, 7
MADRID
Tel.: 916 32 31 19
Bife de chorizo



Club Social Parque Boadilla

C/ Río Tajo, 1 Urb. Parque Boadilla
MADRID
Tel.: 686 47 01 45
Bomba de jamón y trigueros



Coppola

Avda. Generalísimo, 7
MADRID
Capataz

De Brasa y Puchero

C/ Isabel II, local 15

MADRID

Tel.: 916 32 77 42

Tartar de aguacate con langostinos a la plancha



El Rey Gambón

Avda. Siglo XXI, 8 local 3

MADRID

Tel.: 916 33 91 63

Tapa el Rey Gambón



Gambrinus

Avda. Siglo XXI, 9

MADRID

Tel.: 916 33 67 17

Rabo de toro con virutas de foie salpicado con trufa



Golfo Di Taranto

Avda. de los Mártires, 19

MADRID

Tel.: 916 32 38 37

Orecchiette a la pugliese



Jamón-Jamón

Avda. Siglo XXI, 2 local 8-9

MADRID

Tel.: 916 33 92 01

Flamenquín cordobés



Juanes

Avda. Infante Don Luis, 7

MADRID

Tel.: 916 33 80 74

Empanada pollo-carne-queso



La Antigua Taberna

Avda. Infante Don Luis, 8

MADRID

Tel.: 916 33 91 87

Solomillo al foie



La Lonja de Boadilla

C/ García Noblejas, 5

MADRID

Tel.: 916 32 03 88

Garbanzos con almejas y gambas





La Marina

C/ La Vega, 1
MADRID
Tel.: 916 33 20 27
Tapa la marina y sugerencias



La Morenica del Bierzo Mesón-Rte.

Avda. Nuevo Mundo, 7 local 3
MADRID
Tel.: 916 33 26 19
Steak tartare con higos zoupeiros



La Oficina

Avda. Generalísimo, 5
MADRID
Tel.: 916 32 75 18
El secreto de la oficina



La Taberna

Avda. Siglo XXI, 13 local 12
MADRID
Tel.: 916 33 96 20
El caprichito



La Vía

Avda. Siglo XXI, 13 local 9
MADRID
Tel.: 916 33 96 17
Rollo di pollo con pasta



La Vinoteca

Avda. Infante Don Luis, 8, local 7
MADRID
Tel.: 916 33 91 29
Foie con manzana caramelizada



Las Tres Nueces

Avda. Siglo XXI, 4
MADRID
Tel.: 916 33 91 40
Nido de codorniz



Mesón Jamonero Canete

C/ Enrique Calabia, 6
MADRID
Tel.: 916 33 27 68
Tosta de cabrales con carne de membrillo y reducción de vinagre de Jerez

Peca-Tapa

Avda. Infante Don Luis, 6 local 1

MADRID

Tel.: 916 32 55 33

**Volauvent de rabo de toro con crema de hongos
y gratinado de queso de oveja**



Restaurante Puerta de Sevilla

Avda. Isabel de Farnesio, 27 local 7

MADRID

Tel.: 916 32 68 59

Cocido andaluz



Restaurante Arbequina

Avda. Siglo XXI, 16

MADRID

Tel.: 916 33 66 73

Canelón de langostino hilado con espuma de alioli



Rte. Arrocería Gloria Bendita

Avda. Siglo XXI, 13 local 24

MADRID

Tel.: 916 33 96 27

Arroz con setas, solomillo ibérico y su lasca de foie



Restaurante La Baltasara

Avda. Infante Don Luis, 9

MADRID

Tel.: 916 33 91 54

Arroz de boletus edulis con jamón



Restaurante Rincón Castellano

C/ Alberca, 1

MADRID

Tel.: 916 32 34 05

Bacalao con sal de jamón ibérico



Taberna Fisterra

Avda. Siglo XXI, 9 local 4

MADRID

Tel.: 916 33 67 19

Huevos con zorza



Bodegas Juan Alcorta es un templo, un lugar de culto dedicado al vino de Rioja. Es una cita ineludible en la agenda de todo amante del buen vino.

Un lugar en el que el silencio, la penumbra, infinidad de aromas y la quietud dominan cada rincón, haciéndolo único y convirtiendo la visita en una experiencia inolvidable.

HORARIO DE VISITAS

De lunes a viernes:
a las 11, 13 y 16 horas (cita previa).

Sábados y domingos:
a las 11 y a las 13 horas (cita previa).

Bodegas Juan Alcorta

Camino de Lapuebla 50
26006 Logroño (La Rioja)
Tel: +34 941 279900
juanalcorta@domecqobodegas.com
www.bodegasjuanalcorta.com

Alcorta Crianza



Origen:

D.O. Ca. Rioja

Composición varietal:

100% Tempranillo

Elaboración y crianza:

Un año de crianza en barrica y 6 meses en botella. Maceraciones más largas para un vino más estructurado y con mayor equilibrio entre fruta y madera. Esto nos permite obtener un crianza más afrutado y especiado.

Cata:

Color rojo cereza brillante con aromas varietales de fruta roja y especias. Suave, con cuerpo, dulcemente tánico y prolongado.

Alcorta Reserva



Origen:

D.O. Ca. Rioja

Composición varietal:

100% Tempranillo

Elaboración y crianza:

Dos años de crianza en barrica de roble francés y americano y un año en botella, nos permiten obtener un vino más afrutado, de color intenso y buena estructura.

Cata:

Color rojo cereza con borde rubí, limpio, brillante, con gran profundidad. Nariz compleja con aroma a frutas rojas maduras y toques tostados a especias. En boca es suave, carmoso y estructurado con un final prolongado y aromático.