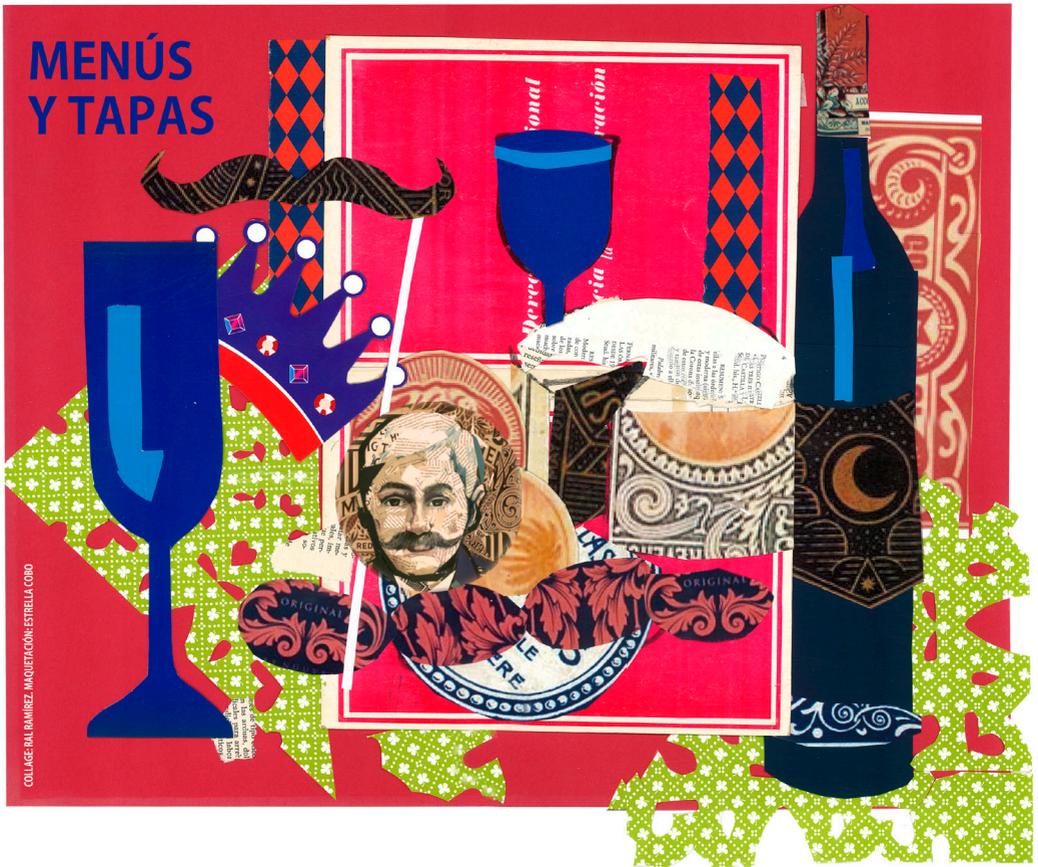


# LA COCINA DE GALDÓS

I JORNADAS **GALDÓS EN LA MANCHA**

DEL **3 AL 7 DE DICIEMBRE DE 2020**. Alcázar de San Juan



*En el centenario de su muerte recordamos cómo Galdós, canario de nacimiento y manchego de corazón, utilizó con maestría la comida para describir a sus personajes. En esta ocasión, se le rinde homenaje "con las mejores viandas, la mejor cocina y los excelentes caldos de la Ruta del Vino de La Mancha".*

**PARA MAS INFORMACIÓN Y RESERVAS CONSULTAR  
LA WEB DE DON QUIXOTE TOURS "RUTA DE GALDÓS" Y ESTABLECIMIENTOS PARTICIPANTES**



LA SONRISA  
DEL  
QUIJOTE



ASECEM  
ASOCIACIÓN MANCHEGA DE  
CERVIZOS Y VINOS



Ayuntamiento de  
ALCÁZAR DE SAN JUAN



AYUNTAMIENTO  
DE  
ALCÁZAR DE SAN JUAN



#EAlcázar



DON QUIJOTE  
TOURS



DCOOP



**MENÚ DEL DOCTOR CENTENO (13,00€)**

En esta novela se detallan los particulares hábitos culinarios de la hidalga manchega D<sup>a</sup> Isabel Godoy de la Hinojosa, un auténtico recetario manchego, como ya hiciera Cervantes en *El Quijote*, y es que, sin duda Galdós, detrás de Cervantes es: "el mejor escritor de la narrativa en lengua castellana".

- Entrantes
- Postre: Pistachos con mostillo o arrope
- Olla castellana (Olla podrida) - Sopa Castellana
- Pan, agua mineral y vino de La Mancha

Restaurantes Participantes: **Hotel Ínsula Barataria y La Cayetana Gastrobar**

**TAPAS HOMENAJE A GALDÓS Y VINO DE LA MANCHA (3,00€)**

- LA SANTINA:** Tapa al estilo canario.
- LA LONJA:** Tapa pescadito en adobo.
- ETAPAS:** Tapa típica canaria.
- LA CAPILLA:** Tapa croqueta de La Capilla.

**COCIDO "GARBANCEROS A MUCHA HONRA" (13,00€)**

*Valle-Inclán criticó duramente a Galdós, calificándolo de escritor "garbancero" debido a su estilo, el cual consideraba ordinario y vulgar. Un adjetivo al que el canario dio la vuelta y reivindicaba como "expresión de la escritura popular".*

- Sopa
- Garbanzos "el alimento más democrático"
- Carne de este plato
- Pan, agua mineral y vino de La Mancha
- Postre

Restaurantes Participantes: **Hotel Ínsula Barataria y La Cayetana Gastrobar**

**TAPAS HOMENAJE A GALDÓS Y VINO DE LA MANCHA (3,00€)**

- LA SANTINA:** Callos a la madreña con garganzos
- LA TERCIA:** Croqueta de gachas manchegas
- ETAPAS:** Croqueta de "Doña Barbarita"
- LA CAPILLA:** Tapa solomillo de La Capilla

**MENÚ FUSIÓN CANARIO-MANCHEGO (20,00€)**

*Sabores de la infancia y juventud de don Benito*

- Productos tradicionales canarios y carne de cordero IGP mancheto
- Postre especial
- Pan, agua mineral y vino de La Mancha.

Restaurantes Participantes: **Hotel Ínsula Barataria**

**TAPAS DEL CENTENARIO Y VINO DE LA MANCHA (3,00€)**

- LA SANTINA:** Lomo de orza con pisto
- LA TERCIA:** Croqueta de gachas manchegas
- ETAPAS:** Tapa Canaria

**MENÚ FUSIÓN CANARIO-MANCHEGO (20,00€)**

*Sabores de la infancia y juventud de don Benito*

- Productos tradicionales canarios y carne de cordero IGP mancheto
- Postre especial
- Pan, agua mineral y vino de La Mancha

Restaurantes Participantes: **Hotel Ínsula Barataria**

**TAPAS DEL CENTENARIO Y VINO DE LA MANCHA (3,00€)**

- LA SANTINA:** Caldereta de cordero IGP manchego
- LA TERCIA:** Croqueta de gachas manchegas

**MENÚ ESPECIAL DE LOS EPISODIOS NACIONALES (17,00€)**

- Entrantes: Ensalada "Fortunata" con escarola, cominos y pimientos.
- Judías Pinesas "Del Batallón del Empecinado" con sus sacramentos.
- Postre: Queso fresco con membrillo.
- Pan, agua mineral y vino de La Mancha.

Restaurantes Participantes: **Hotel Ínsula Barataria**

**TAPA "HUEVO DE FORTUNATA" Y VINO DE LA MANCHA (3,00€)**

*"Con mucho donaire, la muchacha se llevó a la boca por segunda vez el huevo roto y se atizó otro sorbo." Fortunata y Jacinta.*

- LA VIÑA E:** Huevo relleno al estilo de La Viña
- ETAPAS:** Huevo relleno Etapas
- LA SANTINA:** Huevo con jamón