



www.fruitattraction.ifema.es

Ruta Semana de la Verdura

Vegetable Week Tour

19-28 Oct. 2012



Ruta Semana de la Verdura

Del 19 al 28 de Octubre, coincidiendo con la celebración de **FRUIT ATTRACTION; Feria Internacional del Sector de Frutas y Hortalizas**, Madrid se convertirá en el mejor lugar para degustar las tapas, platos y menús más exquisitos elaborados con **frutas y/o verduras españolas**.

Algunos hoteles y restaurantes han creado propuestas gastronómicas, creando el **Menú Fruit Fusión**.

¡PRUÉBALO!

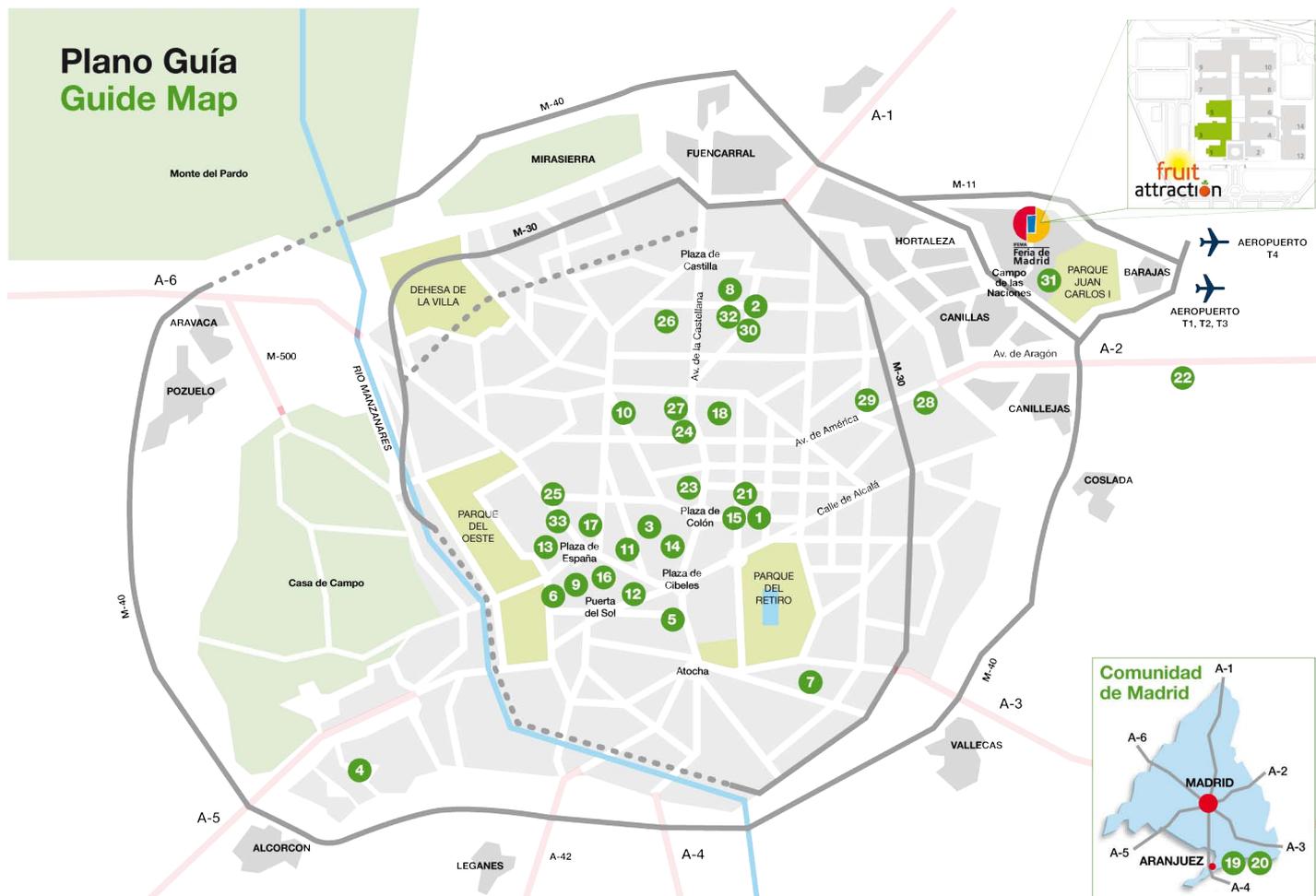
Vegetable Week Tour

From 19 to 28 October, coinciding with the celebration of **FRUIT ATTRACTION; International Trade Show for the Fruit and Vegetable Industry**, Madrid will be the best place to enjoy exquisite tapas, dishes and menus prepared with **Spanish fruits and/or vegetables**.

Some restaurants have made gastronomic proposals creating the **Fruit Fusion Menu**.

TASTE IT!

ORGANIZAN / ORGANIZED BY: **FRUIT ATTRACTION & MADRID FUSIÓN**



1 **ÁLBORA**
Jorge Juan, 33 · 28002 Madrid
Tel: 91 781 61 97
www.restaurantealbora.com

Plato:

Salteado de cardos (LC) en salsa verde
con berberecho y mejillón

Precio: 12,50€

2 **ALDABA**
Avda. Alberto Alcocer, 5 · 28036 Madrid
Tel: 91 345 21 93
www.restaurantealdaba.es

Platos:

Menestra de verduras frescas de temporada

Precio: 29€ + IVA

Alcachofas tibias con foie de pato fresco a la plancha, cebolla roja y tomate en dados

Precio: 26€ + IVA

Borraja con huevo escalfado

Precio: 21€ + IVA

Postre:

Frutas rojas sobre crema de chantilly y merengue seco

Precio: 9€ + IVA

3 **ARCE**
Augusto Figueroa, 32 · 28004 Madrid
Tel: 91 522 04 40
www.restaurantearce.com

4 **AYNAELDA**
Los Yébenes, 38 · 28047 Madrid
Tel: 91 710 10 51
www.aynaelda.com

Plato:

Arroz de verduras

Precio: 11,20€

5 **CASA ALBERTO**
Huertas, 18 · 28012 Madrid
Tel: 91 429 93 56
www.casaalberto.es

Tapa:

Milhojas de berenjena crujiente con foie
y mermelada de tomate

Con bebida (Cerveza, Vermut o Vino)
4,00 € IVA incluido

Cerrado domingo noche y lunes

6 **EL CAFÉ DE LA ÓPERA**
Arrieta, 6 (frente al Teatro Real) · 28013 Madrid
Tel: 91 542 63 82
www.elcafedelaopera.com

Tapa:

Tataki de tiburón con confitura tropical

Precio: 3,00 € IVA incluido

Menú:

Gazpacho asado

Lasaña de caponata con bechamel de clorofila

Wok de verduras con tallarines y salsa hoi-sin

Mousse de turrón con frutas tropicales

Precio: 25,00 € IVA incluido

7 **EL COLMADO**
Juan de Urbietta, 4 · 28007 Madrid
Tel: 91 433 64 99
www.elcolmado.info

Tapa:

Salmorejo en dos texturas de frutas tropicales
y crujientes de tubérculos

Precio: 2,50€

8 **EL QUËNCO DE PEPA**
Henri Dunant, 21-23 (semiesquina con Padre
Damian) · 28036 Madrid
Tel: 91 345 10 84
www.quenco.com

Platos:

Verduras de la huerta asadas aliñadas con aceite
de trufa blanca de Piamonte

Pimiento rojo al horno con crema de tomate
y cebolla morada

9 FUENTES Y BONETILLO
Fuentes, 1 · 28001 Madrid
Tel: 91 758 67 45
www.fuentesybonetillo.com

Degustación para dos:

Tempura vegetal con alioli de aguacate
Timbal de calabacín y cabra con germinados
Patata rellena de hongos, huevo y salsa holandesa
postre y bebida

Precio p/p 15€

10 LA CAZUELA
Santa Engracia, 156 · 28003 Madrid
Tel: 91 533 98 44
www.lacazuela.es

Plato:

Ensalada de salmón ahumado, lechugas variadas,
endivias, tomatitos cherry y salsa de yogourt

Precio: 11,90 + 10% IVA

11 LA TASQUITA DE ENFRENTÉ
Ballesta, 6 · 28004 Madrid
Tel: 91 532 54 49
www.latasquitadeenfrente.com

Plato:

Alcachofas en dos texturas
con velo de jamón ibérico

Precio: 17€

12 LA TERRAZA DEL CASINO
Alcalá, 15 · 28014 Madrid
Tel: 91 532 12 75
www.casinodemadrid.com

Plato:

Canelón de aguacate con cous cous
de maíz baby y zamburiñas

Precio: 25€

13 LEMPIKA
Juan Álvarez Mendizábal, 10 · 28008 Madrid
Tel: 91 541 62 82
www.lempika.net16.net

Tapa:

Timbal de calabacín, relleno de verdura

Precio: 2,20€

14 MEATING
Villalar, 4 · 28001 Madrid
Tel: 91 431 69 97
www.restaurantemeating.com

Platos:

Puerros de Villabona al dente y marcados en plancha
con aceite de oliva y flor de sal - Precio: 15€
Pencas de Acelga del Goiherri con crema de su propia hoja
y jamón ibérico - Precio: 15€
Corazones "baby" de alcachofas con foie micuit - Precio: 17€
Pétalos de habitas de Guetaria con yema de huevo
y pan de parmesano - Precio: 21€
Crema de "porrusalda" con una brizna de bacalao ahumado - Precio: 14€
Espárragos de Tudela "extra gruesos"
con mayonesa de trigueros - Precio: 17€
Tomates de huerta de San Sebastián
con lomos de ventresca de atún - Precio: 17€

15 RAMÓN FREIXA MADRID
Claudio Coello, 67 · 28001 Madrid
Tel: 91 781 82 62
www.ramonfreixamadrid.com

16 SAMURAI
Cuesta Santo Domingo, 24 · 28013 Madrid
Tel: 91 559 30 65
www.restaurantsamurai.es

Plato:

Tempura de setas japonesas shiitake con su caldo,
sudachi (lima japonesa) y sal maldon.

Precio: 13,50€

17 TREZE

San Bernardino, 13 · 28015 Madrid

Tel: 91 541 07 17

www.trezerestaurante.com

Menú:

Alcachofas confitadas y a la brasa

Precio: 14€

Salteado de verduras de temporada con aromas de romero

Precio: 14€

Postre:

"Vaso" de mousse de lichy, crumble y cremoso de frambuesa con rosas.

Precio: 5,75€

Todos los precios van con iva incluido.

18 VIRÚ

Claudio Coello, 116 · 28006 - Madrid

Tel: 91 561 77 71

www.restauranteviru.com

Plato:

Ensalada de Quinoa con langostinos crujientes

Precio: 18€ IVA incluido

RESTAURANTES ARANJUEZ / ARANJUEZ RESTAURANTS

19 CASA JOSÉ

Abastos, 32 · 28300 Aranjuez, Madrid

Tel: 91 891 14 88 - 91 892 02 04

www.casajose.es

Plato:

Tomate frito en grasa de sardinas

Plato dentro del menú degustación

Precio menú degustación 69,50€

20 RODRIGO DE LA CALLE

Antigua carretera de Andalucía, 85

28300 Aranjuez, Madrid

Tel: 91 891 08 07

www.restaurantedelacalle.com

Plato:

Raíces Pivotantes

Precio: 8€

RESTAURANTES DE HOTEL / HOTEL'S RESTAURANTS

21 ADLER

HOTEL ADLER

Velázquez, 33 · 28001 Madrid

Tel: 91 426 32 20

www.hoteladler.es

Menú:

Crema de calabaza

Hongos asados al perfume de romero

Milhojas de berenjena con pisto y queso tofu

Postre:

Pera en almibar con crema tostada

Café y vinos de la casa incluidos

Precio: 55€ iva incluido

22 EL GUERIDÓN

LOBBY BAR

HOTEL AUDITORIUM MADRID

Avda. de Aragón, 400 · 28022 Madrid

Tel: 91 400 44 00

www.hotelauditorium.com

Aperitivo del día

Entrantes:

Mosaico de verduras y fruta con vinagreta de tomate

Guisadillo a la importancia de patatas, espárragos verdes y calamares

Menestra de verduras de vaina y hoja con buñuelos de bacalao

Plato Principal:

Lomos de salmonetes con ensalada de cítricos y puré de guisantes

Pepitoria de picantones con reinetas y risotto de trigo

Cochinillo deshuesado y confitado a baja temperatura

con cus cus de verduras y manzana asada

Ravioli de berenjena y cordero con pisto de aguacate

Postres:

Macedonia de melocotones asados con agua de canela

Hojaldre de frutos rojos con helado de lima

Crepes de lima a la vainilla

Precio: 25€ IVA incluido

Lobby Bar

Tapas:

"Bocados de verduras y frutas"

23 **EL JARDÍN DE ORFILA**
HOTEL ORFILA
Calle de Orfila, 6 · 28010 Madrid
Tel: 91 702 77 70
www.hotelorfila.com

Cocina en miniatura

Tapas:

Tomate tratado en ensalada

Precio: 6,75€

Verduras en matices verdes en menestra

Precio: 7,80€

Manzana hojaldrada

Precio: 5,50€

24 **EL JARDÍN DEL INTERCONTINENTAL**
HOTEL INTERCONTINENTAL
Paseo de la Castellana, 49 · 28046 Madrid
Tel: 91 700 73 00
www.intercontinental.com/madrid

Menú:

"Irish Coffee" de Otoño, cuerno trufado
Cóctel de cangrejo real, manzana granny y crucíferas
con espuma de zanahorias y curry
Merluza de pincho en caldo orto con microvegetales y tofu
Chuletas de ciervo marinado en ginebra, pan de maíz,
chutney de calabaza y jugo de enebros

Postre:

Frutas InterContinental con sorbete de limón y jengibre

Menú marinado con cervezas del mundo

Precio p/p 70€ + IVA

Menú servido a mesa completa

25 **GLOBAL CAFÉ**
HOTEL HUSA PRINCESA
Princesa, 40 · 28008 Madrid
Tel: 91 542 21 00
www.husa.es

Plato:

Gnocci Tiernos de Calabaza con salsa trufada
y Habas Tiernas

26 **L'ALBUFERA**
LA BRASSERIE
HOTEL MELIÁ CASTILLA
Capitán Haya, 43 · 28020 Madrid
Tel: 91 567 51 72
www.meliacastilla.com

Primeros platos:

19 de octubre: Menestra de verduras
20 de octubre: Sopa Minestrone
21 de octubre: Salteado de setas
22 de octubre: Parrillada de verduras
23 de octubre: Crema de puerros y almendras
24 de octubre: Lasaña de verduras
25 de octubre: Nuggles de setas al wok con salsa de soja
26 de octubre: Crema de espárragos

Segundos platos:

Los segundos constarán de pescado o carne acompañados
todos por su guarnición de verduras

Postres:

Diversos tipos de fruta fresca de temporada,
tanto entera como troceada

27 **LA MANZANA**
HOTEL HESPERIA MADRID
Paseo de la Castellana, 57 · 28046 Madrid
Tel: 91 210 88 12
www.hesperia-madrid.com

Menú

Alcachofas con Jamón Ibérico, Piñones y Emulsión de Parmesano
Raviolis de Boletus con Vinagreta de Hierbas y Tomate Asado
Salteado de Setas y Verduras de Otoño con Langostinos
y Mollejas de Ternera

Prepostre

Gin-Tonic de Lemongras y Albahaca

Postre

Tatin de Manzana con Limón y Helado de Vainilla

Precio por persona: 39 €* - Bebida no incluida
* IVA incluido

28 **LA ORZA**
HOTEL SILKEN PUERTA MADRID
Juan Rizi, 5 · 28027 Madrid
Tel: 91 743 83 00
www.hotelpuertamadrid.com

Menú

Crema de puerro y coco con aire de zanahoria
Ensalada de tiras de Daikon, falsa carne de cangrejo
y jugo de pimientos asados
Coulant de patata
Calabaza al horno, sopa de leche de soja con almendras
y frutos rojos

Servicio, pan y bebida incluidos.

(Bodega: Agua Mineral y copa de vino
especialmente elegida para el Menú)

Horario: Almuerzo y Cena

Precio: 28 € IVA 10% Incluido.

29 **LÁGRIMAS NEGRAS**
HOTEL PUERTA AMÉRICA MADRID
Avenida de América, 41 · 28002 Madrid
Tel: 91 744 54 00
www.hotelpuertamerica.com

Snack
I aperitivo

Menú:

Ensalada de lubina marinada y algas aciduladas al mango.
Raviolis de verduras y setas con salsa de alcachofas y jamón.
Presa de cerdo ibérica marinada con mermelada de manzana verde, salsa de tamarindo y mojo rojo.
Bizcocho de queso con helado de yogur e infusión de frutos rojos.

PVP Sin bebida IVA incluido: 48€

30 **MAGERIT**
NH EUROBUILDING
Padre Damián, 23 · 28036 Madrid
Tel: 91 353 73 00
www.nh-hotels.com

Tapas
Trufa de berenjena
Crocant de lombarda y mouse de queso
Tartar de aguacate y pomelo
Huerta y bosque
Crema de calabaza con sus migas crujientes
Canelón de verduritas y láminas de setas
Frescura
Sorbete de granada
Tierra
Ternera melosa con patata trufada y cous-cous de brócoli y coliflor
Disfruta
Melocotón estofado con miel y espuma de romero

Precio: 30€ iva incluido

31 **MARE NOSTRUM**
PULLMAN MADRID AIRPORT & FERIA
Av. Capital de España, Madrid, 10 · 28042 Madrid
Tel: 91 721 00 70
www.pullmanhotels.com - www.accorhotels.com

Snack
Tortitas crujientes de harina de garbanzos con vegetales y camarón pipa
Menú
Tartar de aguacate y tomate con perlititas de mozzarella guisantes dulces y avellanas
Alcachofas y setas silvestres en consomé de verduras con lascas de jamón ibérico de bellota
Flor de calabacín con pisto vegetal, lascas de bacalao, crema de calabaza con queso de la sierra de Madrid y huevo crujiente
Bizcocho de zanahoria con crema de castañas, sorbete de yogurt y mermelada de rosas
Menú sin bebidas - 30€
Menú con vinos seleccionados - 39€
Copa de Santa Digna, Sauvignon Blanc, Chile
Copa de Pinot Noir, Louis Jadot, Bourgogne, Francia
Copa de Malbec, Alta Vista, Argentina
Precios con iva incluido
Abierto para el almuerzo de lunes a viernes de 13h30 a 16h30

32 **MIRAGE**
AXOR HOTELES
Campezo, 4 · Madrid 28022
Tel 91 312 19 60
www.axorhoteles.com

Menú
Crema de calabaza y zanahoria con crujiente de puerro
Ensalada de aguacate, piña y cherrys con vinagreta de frutos rojos
Chipirones salteados con wok de verduras
Pisto con medallones de ibérico
Brochetas de fruta y chupito de sorbete de mandarina
Vinos recomendados del mes
Blanco
Mesache Blanco - D.O. Somontano -
uvas Macabeo vendimia tardía, Gewurztraminer y Chardonnay
Tinto
Pago de Cirsus Vendimia Seleccionada - D.O. Navarra -
uvas Tempranillo, Merlot, Sirah

33 **UNO**
HOTEL MELIÁ MADRID PRINCESA
Princesa, 27 · 28008 Madrid
Tel: 91 541 82 00
www.meliamadridprincesa.com

Menú
Escalibada en ensalada sobre romesco de avellana con galleta de hojaldre, hoja de berro y vinagreta de datil con fruto seco
Menestra de verdura de temporada en milhoja de patata a la trufa con huevo poché y confitado de pato
Bizcocho de calabaza sobre crema de coco con helado de chocolate italiano

20 € por persona, bebidas no incluidas
Desde el viernes 19 al domingo 28 de octubre (ambos inclusive) en servicio de almuerzo y cena

+ info: www.fruitattraction.ifema.es

IFEMA 
www.ifemaplus.ifema.es



24-26
OCT.
2012
MADRID-ESPAÑA-SPAIN

**¡Te esperamos en
la gran fiesta del sector,
TU FIESTA!**

**Come and discover
the latest news and trends
of our industry.
WAITING FOR YOU!**

Sigue en directo la feria en / Follow us:



[facebook.com/fruitattraction](https://www.facebook.com/fruitattraction)



[@FruitAttraction](https://twitter.com/FruitAttraction)

www.fruitattraction.ifema.es

COORGANIZAN / COORGANIZED BY:

