

Organiza



ASOCIACIÓN DE
EMPRESARIOS Y COMERCIANTES
GUADARRAMA ALTO
- CERCEDILLA -

Patrocina



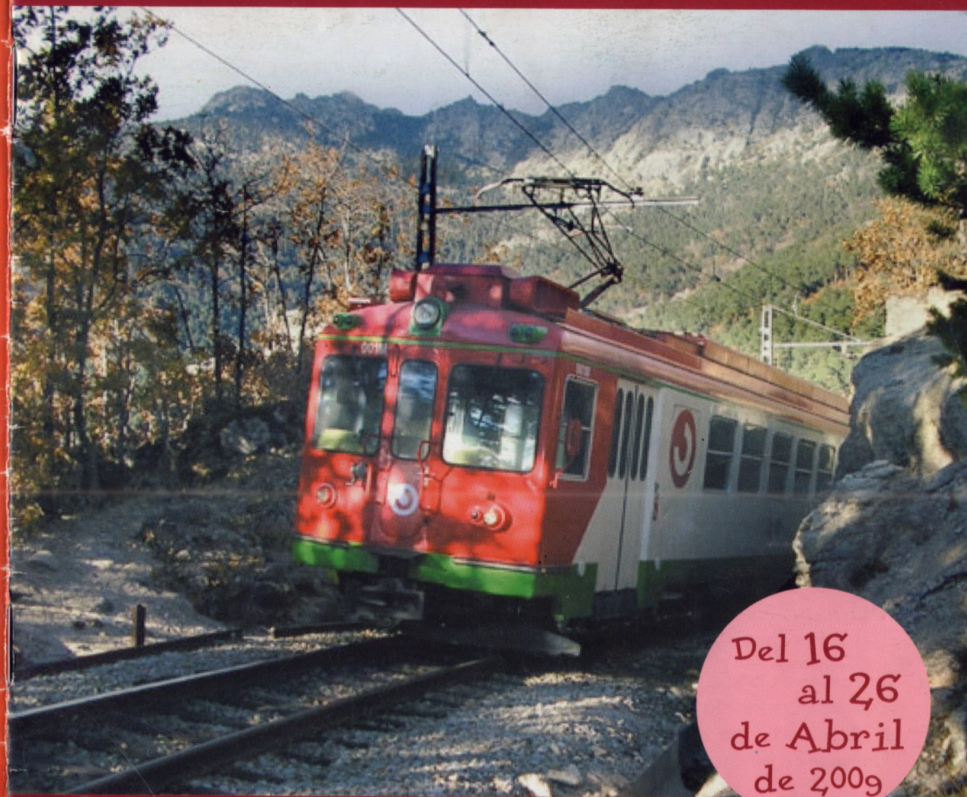
EXCMO. AYUNTAMIENTO
DE CERCEDILLA

Colaboran



Cámara
Madrid


Séptimas Jornadas Gastronómicas de Cercedilla



Del 16
al 26
de Abril
de 2009

De Cercedilla al Puerto de Navacerrada

FERROCARRIL ELÉCTRICO DEL GUADARRAMA

cercedilla modernamente no la podemos imaginar sin su estación de tren y su tranvía, que desde comienzos de siglo XX nos ha comunicado con la capital del reino, permitiendo a gran número de personas apearse en nuestro pueblo y disfrutar de nuestro patrimonio natural conectando con el tranvía en busca de la nieve, del paisaje y de la belleza del conjunto. Por eso nos parece apropiado unir gastronomía con transporte y dedicar estas jornadas a recordar una obra pública de gran trascendencia para todos nosotros y que afortunadamente a través de los años sigue funcionando para disfrute de todos los públicos.


Los Datos del proyecto para la construcción del **FERROCARRIL CERCEDILLA - PUERTO DE NAVACERRADA - COTOS** datan del año 1917, al constituir nuestra localidad el punto más idóneo para adentrarse en la Sierra de Guadarrama y disfrutar de la belleza de sus valles y picos.

En el año 1919, se constituye la Sociedad Anónima del Ferrocarril del Guadarrama y el 12 de julio de 1923 sus Majestades los Reyes D. Alfonso XIII y Dña. Victoria Eugenia inauguran las obras acompañados de numerosas personalidades, saliendo a las seis de la tarde en el tranvía desde Cercedilla hacia el Puerto, haciendo una parada breve en el apeadero de Siete Picos.

El proyecto inicial lo firma D. José Aguinaga Kéller y pasando el tiempo, se trabaja sobre el mismo para las sucesivas ampliaciones de la línea ferroviaria que primeramente, en 1930, pretendía enlazar a través de la sierra, con el ferrocarril del norte que servía la línea Madrid - Burgos. El veinte de Mayo de 1925 se firmaba un nuevo proyecto por parte del mismo ingeniero, que no llegó a realizarse y que iba desde el Puerto de Navacerrada hacia Segovia, con apeaderos en Guarramillas, Camino del Paular, Venta los Mosquitos, Boca del Asno, Balsaín, San Ildefonso, San Isidro, Buenos Aires y tres apeaderos más en Segovia con final en el Azoguejo.

Luego, hacia el año 1959, se inician las obras de ampliación hacia Cotos, que antes se denominaba Puerto del Paular, sin que llegasen a terminar los ramales que salían a Valdemartín y a Peñalara y que luego conectaban con los funiculares aéreos a Cabezas de Hierro y Lagunas de Peñalara respectivamente.

Durante la guerra civil, el tranvía trasladaba a los niños de Cercedilla a Camorritos (en donde a propósito de la construcción de la línea férrea nació la actual colonia residencial) a un chalet acondicionado para escuela llamado La Casona.

uisiera comenzar estas líneas felicitando y agradeciendo el esfuerzo que cada año realiza la Asociación de Empresarios del Guadarrama Alto (AEGA), junto con los restauradores, comerciantes y profesionales de cualquier ramo, que permiten que un año más disfrutemos de estas **VII Jornadas Gastronómicas**, en colaboración con la Concejalía de Desarrollo Local.

El viaje que nos permite efectuar el Tranvía que recorre Cercedilla-Cotos, ha sido el escenario elegido para presentar estas Jornadas, con el objetivo de que los turistas puedan disfrutar de la gastronomía y que, a través de ella, conozcan los paisajes y todos los atractivos naturales y culturales.

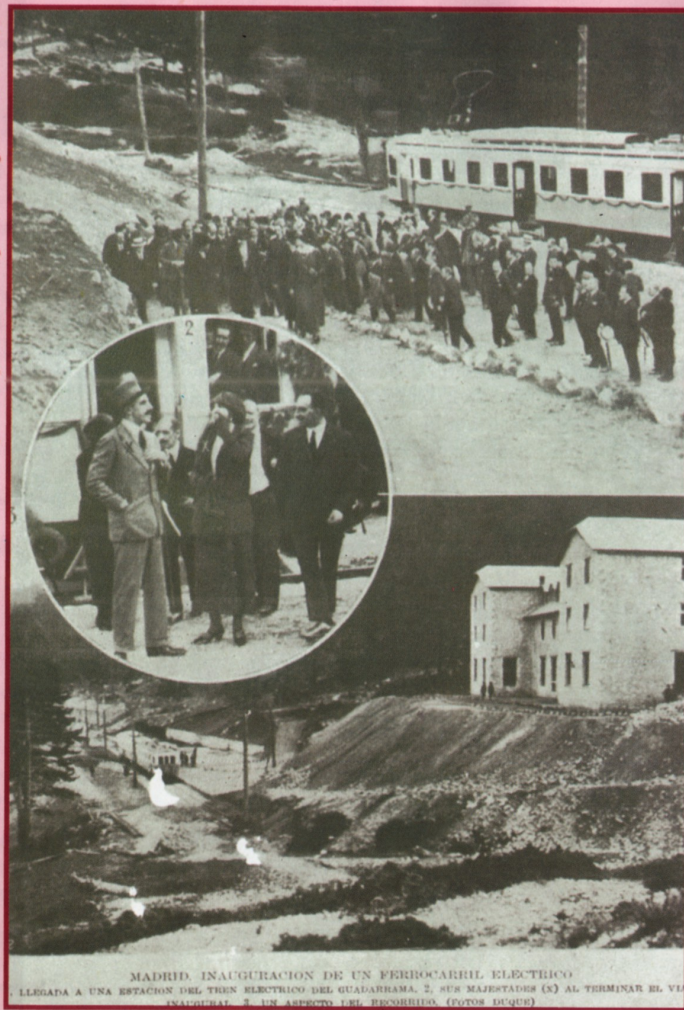
Paralelamente y a fin de implicar tanto a vecinos como visitantes, nuevamente los restaurantes participantes nos prepararán interesantes propuestas de menú, utilizando una amplia variedad de productos, con el toque especial que cada establecimiento le aporte, y que nos permitirán deleitar el paladar.

Espero que disfrutéis de estas Jornadas y participéis en sus eventos con la misma ilusión que aquéllos que nos permiten que sigamos celebrando otra nueva edición.

*El Alcalde,
Eugenio Romero Arribas*

Presentación

Inauguración del ferrocarril eléctrico desde Cercedilla al Puerto de Navacerrada, por los Reyes Alfonso XIII y Victoria Eugenia en Julio de 1923



el pajar de Teodoro

RESTAURANTE ASADOR

C/ de la Fuente, 16

28470 CERCEDILLA

Telf.: 91 852 36 74

En su segundo aniversario, El Pajar de Teodoro se presenta con mucha ilusión a estas Jornadas del buen comer de Cercedilla. Dar las gracias a todos nuestros clientes y esperamos que nuestro menú sea de vuestro agrado.

Os esperamos

Horario:

Miércoles - jueves y domingos — Comidas

Viernes y sábados — Comidas y cenas

Lunes y martes — Cerrado



Menú Jornadas Gastronómicas

Menú

ENTRADAS

Timbal de Berros con espuma de aguacate

Torta de espárragos blancos
con jamón ibérico

SEGUNDO

Hojaldre relleno de solomillo de cerdo
ibérico y puré de manzana a la sidra

POSTRE

Alfajor de dulce de leche y copa de vino
dulce Palacio de Menade D.O. Rueda 2005

Bodega

Rioja Ramón Bilbao edición limitada

Agua Mineral

Café Montecelio selección

y licor

Se recomienda reservar — Mínimo 2 personas

Precio: 35 €

I.V.A. incluido

Estación de Ferrocarril de Cerdilla - 1895



Estación de Ferrocarril de Cerdilla - 2009



Restaurante Casa Gómez

Emilio Serrano, 32

28470 CERCEDILLA

Telf.: 91 852 01 46

www.restaurantegomez.es

Comidas todos los días



El menú degustación se servirá:
Comidas en el Restaurante Casa Gómez
Cenas en Los Sarmientos de Gómez



Los Sarmientos de Gómez

Avda Francisco

Fernández Ochoa, 6

28470

CERCEDILLA

Telf.: 91 852 06 89

www.losarmientosdegomez.es

Abierto fines de semana

Menú Jornadas Gastronómicas

Menú degustación

Dadito de foie en escabeche

Chupito de frutas y verduras

Alcachofas con almejas

Lomo de lenguado con carabineros

Medallón de ternera blanca
con setas de primavera

Hongo de chocolate blanco con nueces
y frambuesa



Bodega

Vino blanco Alma Valdeguerra (D.O. Madrid)

Vino tinto Viña Amézola (D.O. Rioja)

Vino Generoso Cream Sherry (D.O. Jerez...)

Café y licor

Se recomienda reservar

Precio: 45 €

I.V.A. Incluido

Apaseadero del pueblo de Cercedilla en la actualidad.



Vista del tranvía en la subida al puerto de Navacerrada.



Restaurante *Los Frutales*



Carretera de las Dehesas, 33
28470 CERCEDILLA
Telf.: 91 852 02 44
www.los-frutales.com

Restaurante familiar existente desde 1910; situado en pleno Valle de la Fuenfria y rodeado de árboles frutales a la orilla del río Guadarrama. Amplios jardines con terrazas para comer y vivero de truchas. Comedor dotado de barra y acogedora chimenea, rodeado de grandes ventanales con vistas al emblemático paraje natural. Disponemos de hotel rural con 6 habitaciones para disfrutar del entorno.



Menú Jornadas Gastronómicas

Menú degustación

Croquetas caseras de salmón y huevo

Mousse de espárragos blancos
con salsa de espinacas y peras

Ensalada de perdiz escabechada,
granada y nueces con salsa de mostaza

Chipirones rellenos sobre
salsa de almendras

Rabo de toro a la cordobesa

Repostería casera
(a elegir entre 10 postres)

Bodega

Vino Cune Viña Real
y aguas minerales

Café Montecelio 100%
natural y licor

Se recomienda reservar

Precio: 40 €

I.V.A. no incluido



Los Reyes en el apaseadero de Siete Picos en 1923.



Apaseadero de Siete Picos en la actualidad.



La Calzada Romana Restaurante

Carretera de las Dehesas, 2
28470 CERCEDILLA
Telf.: 91 852 02 71



Menú Jornadas Gastronómicas

Menú degustación

Ensalada fresca de berros y cangrejo
con aderezo de Jerez

...

Pepitas de Vieiras arropadas
con lenguado de tres salsas

...

Sorbete de naranja al cava

...

Delicias de carrillada ibérica
con tallarines de trigo

...

Postre casero a elegir

...

Bodega

Carlos Serres Crianza 2004 (D.O. Rioja)

Fuente Espina Roble (D.O. Ribera del Duero)

...

Café y licor

Se recomienda reservar

Precio: 37 €

IV.A. incluido

Presa de Navalmedio vista desde el tranvía.



A su paso por los riscos de la Majadilla Verde.



C/ Pontezuela, 23
28470 CERCEDILLA
Telf.: 91 852 38 65

En esta nueva edición de las Jornadas Gastronómicas de Cercedilla, el "Asador de Angel" se presenta con la ilusión de que el menú que ofrecemos sea de su entera satisfacción y agrado, al igual que nuestra surtida y conocida carta.



Menú Jornadas Gastronómicas

Menú degustación

Coca de cebollitas confitadas
con anchoas y queso de Cabra

Pimientos de Piquillo rellenos
de setas de campo y salsa fina

Ensalada templada de brotes de lechuga
tierna y láminas de Bacalao al Pilpil
sobre patata a la vinagreta de Frambuesa

Medallón de calamar de Potera
relleno de cigalitas en su tinta

Preso de Ibérico con tranchitas de queso
Brie y dados de Mango a la reducción
de Pedro Ximénez

Strudel de Manzana

Bodega

Blanco Chardonnay (Bodega Olvena)
D.O. Somontano

Tinto Torres de Anguix Crianza
D.O. Ribera del Duero

Café y licor

Se recomienda reservar

Precio: 42 €

I.V.A. Incluido

Paseo del tranvía por Caporriños.



Estación del Puerto de Navacerrada.



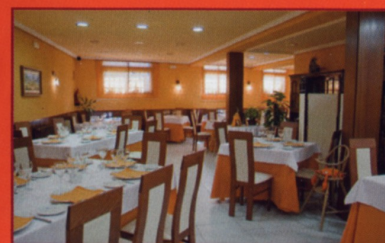
Travesía de la Pontezuela, 28
28470 CERCEDILLA
Telf.: 91 852 30 91

En el bello entorno de la Sierra madrileña y más concretamente en el pueblo de Cercedilla, ha nacido hace pocos meses un nuevo restaurante: el Andabe.

Una entrada con una coqueta barra de bar y una escalera que baja a lo que es en realidad uno de los más acogedores salones de la región. Decorada en tonos naranja y ocre, un ambiente alegre y moderno y una profesionalidad a toda prueba, hace que uno se sienta a gusto desde el primer momento. Cocina tradicional a base de Arroz, Mariscos y Carnes de la Sierra de Guadarrama, acompañados de verdaderos Postres caseros y una bodega de Vinos sabiamente escogidos, amén de unos precios contenidos permiten que el Andabe no sea solamente un restaurante más en nuestra Sierra.

Como ejemplo de sus especialidades, tenemos el Arroz caldoso con Carabineros o con Bogavante, los Lomos de Lubina con gulas y pimientos, el Cordero o Cochinitillo asados o las Manitas de Cordero a la Riojana.

El Andabe abre sus puertas todos los días menos miércoles y se encuentra en la Travesía de la Pontezuela, 28 en Cercedilla (Madrid). Su teléfono de Reservas es el 91 852 30 91.



Menú Jornadas Gastronómicas

Menú

PARA COMPARTIR

Ensalada de queso de cabra con miel
Rollitos de verdura con salsa de queso

PARA CONTINUAR

Merluza al horno con salsa EL ANDABE

CONTINUAREMOS

Solomillo Ibérico con salsa de Boletus

PARA TERMINAR

Mouse de chocolate con aroma de menta

Bodega

Vino tinto Ramón Bilbao Crianza (Rioja)

Vino blanco Albariño Mar de Frades
(Rias Baixas)

Café acompañado
de minibombones caseros

Se recomienda reservar

Precio: 37 €

I.V.A. incluido

Domingo, 26 de abril

10.30h.

Excursión a caballo al Puerto de Navacerrada

Salida: "La Cerquilla"

Inscripción: **Gratuita y preceptiva.**

Telfs.: 608 613 272 (Los Ciruelos)
637 809 035 (La Vaqueriza)

Comida: **Cogorros**
(Pto. Navacerrada)
con invitación
a bocadillos y refrescos



Homenaje de **AEGA** a

Herminio Llorente Gacimartín

[23 octubre de 1936]

Hombre del campo segoviano que el destino convirtió en hombre de montaña (con las dificultades que eso supone) para seguir junto con su familia, el camino que años atrás iniciara D. Manuel Gayo Gutierrez.

Camino lleno de obstáculos que con constancia, responsabilidad y entrega a los demás como bandera, han hecho de él un ejemplo a seguir por las nuevas generaciones.

