

Programa Junio 2016



2x1 en visitas
a bodegas
con cada menú

“Este programa está sujeto a cambios,
que en caso de producirse serán
notificados al consumidor en la forma
y tiempo debidos”.



Organiza



Colaboran



DIPUTACIÓN DE VALLADOLID

CASTILLA Y LEÓN

es vida

www.rutadelvinoderueda.com



I Jornadas
Gastronómicas

Maridaje y enoturismo

Ruta del Vino de Rueda
Del 3 al 26 de junio de 2016





5
DOM

HORA
14.30

12€
I.V.A. incluido

Tapería La Fragua • La seca

Reserva previa mínimo 24h. T. 652 502 751

Bodega Finca Montepedroso

Menú Tapeo Maridaje y Enoturismo

- Tosta de Merluza al geleé de Verdejo.
Finca Montepedroso Verdejo
- Nido de patata relleno con pulpo, huevo de codorniz y virutas de jamón.
Finca Antigua Syrah
- Rulo de hojaldre relleno de morcilla, cebolla caramelizada y queso de cabra.
Cantos de Valpiedra

10
VIE

HORA
21.00

35€
I.V.A. incluido

Castilla Termal Balneario de Olmedo • Olmedo

Reserva previa mínimo 24h. T. 983 600 237

Bodega Javier Sanz Viticultor

Menú Maridaje y Enoturismo Cena

- Escabeche de jarretes de conejo y pechugas de perdiz, ensalada de pampinas, vino tinto liofilizado y crema de yogurt griego.
Javier Sanz Verdejo 2015
- Hamburguesa de sepia, rape y langostinos, pan polar, cebolletas frescas en tempura, hortalizas de raíz crujientes y salsa de soja dulce.
Javier Sanz Tinto Roble 2014
- Torrija caramelizada con helado.
V Dulce de Invierno
- Café o Infusiones

12
DOM

HORA
14.00

12€
I.V.A. incluido

Repostería La Giralda de Castilla • Matapozuelos

Reserva previa mínimo 24h. T. 687 476 717

Bodega Garciarévalo

Menú Tapeo Maridaje y Enoturismo

- Aperitivos Delicias de la Tierra.
Tres Olmos Verdejo Classic 2015
- Empanada de conejo.
Premio de Plata Artesano del Año Tierra de Sabor.
Harena
- Viaje de Dulces Artesanos La Giralda de Castilla.
Harena Borrón Rosado

17
VIE

HORA
14.30

35€
I.V.A. incluido

Hotel Balneario Palacio de Las Salinas • Medina del Campo

Reserva previa mínimo 24h. T. 983 804 450

Bodega Reina de Castilla

Menú Maridaje y Enoturismo

- Garbanzos de Picopardal con langostinos, bacalao y calamares en ensalada tibia.
Reina de Castilla Verdejo 2015
Reina de Castilla Sauvignon Blanc 2015
- Rabo de toro en crepineta con manzana reineta y quenelle de setas.
Reina de Castilla Verdejo fermentado en barrica 2014
- Mouse de frutas al frizzante de Rueda.
- Café o infusiones y licor.

18
SAB

HORA
14.30

27€
I.V.A. incluido

El Mesón de Pedro • Matapozuelos

Reserva previa mínimo 24h. T. 653 859 661

Bodegas Grupo Yllera

Menú Maridaje y Enoturismo

- Surtidos de quesos rincones de Valladolid.
Espumoso Yllera Privé
- Nuestras croquetas caseras de atún y huevo.
Yllera Verdejo Vendimia Nocturna
- El conejo a la parrilla y los pinchos de lechazo a la brasa de sarmiento y encina acompañados de la ensalada típica del Mesón.
Pepe Yllera
- Tarta Pinariega con nuestro flan casero y helado.
Yllera 5.5
- Para terminar un buen cafetito o infusión.

19
DOM

HORA
14.00

12€
I.V.A. incluido

Repostería La Giralda de Castilla • Matapozuelos

Reserva previa mínimo 24h. T. 687 476 717

Bodegas Menade

Menú Tapeo Maridaje y Enoturismo

- Aperitivos Delicias de la Tierra.
Menade Verdejo 2015
- Empanada de conejo.
Premio de Plata Artesano del Año Tierra de Sabor.
V3 2013
- Viaje de Dulces Artesanos La Giralda de Castilla.
Espumoso Duo Blanc

24
VIE

HORA
21.00

30€
I.V.A. incluido

Restaurante El Caballero de Olmedo • Olmedo

Reserva previa mínimo 24h. T. 983 601 338

Bodega Castelo de Medina

Menú Maridaje y Enoturismo

- Ensalada de queso de cabra a la plancha con brotes, pasas, piñones y dulce de membrillos.
Castelo Rosé 2015
- Verduras naturales salteadas con pesto de piñones.
Castelo de Medina Verdejo 2015
- Bacalao cecial al Siglo de Oro y Lechazo asado "frío" con salsa española.
Castelo Noble 2013
- Postre casero y café o infusiones.

25
SAB

HORA
14.30

76€
I.V.A. incluido

Restaurante La Botica • Matapozuelos

Reserva previa mínimo 24h. T. 983 832 942

Bodegas y Viñedos Verderrubí

Menú Maridaje y Enoturismo "Un paseo por el entorno"

El bosque de pinos, las huertas y los ríos cercanos al restaurante nos ofrecen la oportunidad de confeccionar este menú.

- Palos.
- Hojas secas.
- Seta impregnada en horchata de avellanas y su praliné.
- Cono.
- Nuestro pan de leche, ajo blanco de piñón y trucha.
- La ciruela.
- Licuado de apio y manzana con huevas de trucha.
- Espárrago blanco de la huerta de Luis San José con plantas anisadas.
- Alcachofas con almendras y criadilla de tierra, acelga roja y trébol de prado.
- Endibias en su tinta y liliáceas, crema de aguaturmas.
- Huevo de leche de oveja ahumado, setas de primavera.
- Colmenillas a la crema con hígado de pato y velo de uvas pasificadas.
- Venado, membrillos y piñas de pino.
- Sorbete de frutos rojos silvestres y vinagre de saúco.
- Nuestra tarta de manzana.
- Dulces para el café.

Los platos se acompañan con una selección de 5 vinos de la bodega D.O Rueda Bodegas y Viñedos Verderrubí:

Verderrubí 2015 Ecológico • Atipyque 2013 • Pita 2012 La Bonera 2013 • La Bonera Rosado

26
DOM

HORA
14.30

76€
I.V.A. incluido

Restaurante La Botica • Matapozuelos

Reserva previa mínimo 24h. T. 983 832 942

Bodegas y Menade

Menú Maridaje y Enoturismo "Un paseo por el entorno"

El bosque de pinos, las huertas y los ríos cercanos al restaurante nos ofrecen la oportunidad de confeccionar este menú.

- Palos.
- Hojas secas.
- Seta impregnada en horchata de avellanas y su praliné.
- Cono.
- Nuestro pan de leche, ajo blanco de piñón y trucha.
- La ciruela.
- Licuado de apio y manzana con huevas de trucha.
- Espárrago blanco de la huerta de Luis San José con plantas anisadas.
- Alcachofas con almendras y criadilla de tierra, acelga roja y trébol de prado.
- Endibias en su tinta y liliáceas, crema de aguaturmas.
- Huevo de leche de oveja ahumado, setas de primavera.
- Colmenillas a la crema con hígado de pato y velo de uvas pasificadas.
- Venado, membrillos y piñas de pino.
- Sorbete de frutos rojos silvestres y vinagre de saúco.
- Nuestra tarta de manzana.
- Dulces para el café.

Los platos se acompañan con una selección de 5 vinos de la bodega D.O Rueda Bodegas Menade:

Menade Verdejo 2015 • Menade Sauvignon 2015 V3 2013 • Menade Nosso • Dulce Menade