

# 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



es vida

[www.rutadelvinoderueda.com](http://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*