



Nombre _____
 Dirección _____
 Población _____
 Telf. _____
 E-mail _____

PROTECCIÓN DE DATOS: Según el art. de la Ley 15/1999 del 13 de Diciembre, Ley Orgánica de Protección de Datos, quedan informados de que los datos aquí recogidos, pasarán a formar parte de los ficheros de la empresa, para la correcta gestión de actividad, existiendo consentimiento expreso de facilitar esta información por parte de ustedes.

AUTORIZACIÓN

Organiza:



Colaboran:



LENGUA - 968 780 186 - JUMILLA

Mi Ruta:

Vente de tapas por Jumilla y consigue el sello de los establecimientos participantes en la Semana Gastronómica.

Con cuatro sellos diferentes, participas en sorteos de comidas en los restaurantes y aperitivos en los bares.

RUTA DE LAS TAPAS PARTICIPANTES

Restaurantes:

- CASA SEBASTIÁN
Avda. de Levante, 6 - Tel. 968 780 194
- DUQUE DE LERMA
Rambleta del Convento, 7 - Tel. 968 784 121
- FUENTE DEL PINO
Ctra. Jumilla-Yecla, km. 78 - Tel. 968 759 954
- MONASTERIO
Avda. Ntra Sra. Asunción, 40
Tel. 968 782 092 - 652 046 403
- REYES CATÓLICOS
Avda. Reyes Católicos, 33 - Tel. 968 781 283
- SAN AGUSTIN
Avda. Ntr. Sra. Asunción, 64 - Tel. 968 781 314
- AVE
Calle Valencia, 11 - Tel. 968 756 651

Bares:

- 3 SOLES
San Pascual, 15 (B. San Antón) - Tel. 606 025 822
- VENECIA
Doctor Fleming, 7 - Tel. 968 783 298
- CERVECERÍA MONREAL
Doctor Fleming, 6 - Tel. 968 782 756
- LA CASA
Avda. Reyes Católicos, 21 - Tel. 968 780 075

Precios: Tapa y vino 2 euros

ASOCIADOS

1. BSI - BODEGAS SAN ISIDRO	20. SAN AGUSTÍN
2. CARCHELO	21. CASA DEL OLMO
3. CASA DE LA ERMITA	22. LA CASA
4. FINCA OMBLANCAS	23. AVE
5. HACIENDA DEL CARCHE	24. 3 SOLES
6. J.M. MARTÍNEZ VERDÚ	25. VENECIA
7. PEDRO LUIS MARTÍNEZ	26. MONREAL
8. SILVANO GARCÍA	
9. VIÑA CAMPANERO	
10. BODEGAS LUZÓN	
11. BODEGAS BLEDA	
12. VIÑA ELENA	
13. CASA PAREJA	

Puntos de interés turístico

1. Iglesia de El Salvador	14. Jardín del Rey Don Pedro I y Paseo Poeta Guardiola
2. Teatro Vico	15. Callejón del Fiscal
3. Casa Modernista	16. Santa María del Arrabal
4. Ayuntamiento	17. Jardín Botánico de la Estacada
5. Museo Municipal "Jerónimo Molina"	18. Arco de San Roque y Puerta de Granada
6. Casa Honda	19. Ermita de San Antón y Museo de Semana Santa
7. Casa Pérez de los Cobos	20. El Casón - Monumento Nacional
8. Plaza de Arriba	21. Ermita de San Agustín
9. Ermita de San José	22. Monasterio de Santa Ana
10. Palacio del Concejo, Museo Arqueológico	23. Consejo Regulador D.O. vino de Jumilla.
11. Parroquia Mayor de Santiago	24. www.vinosdejumilla.org
12. Subidor al Castillo	
13. Castillo	

Restaurantes	Comercios Especializados	Hoteles	Agencia de viajes
30. CASA SEBASTIÁN	23. CASA CANALES	31. HOTEL MONREAL	33. VIAJES MAYSO
15. DUQUE DE LERMA	27. AVE	32. CASA CONSUELO	
16. FUENTE DEL PINO	28. LOS CHILINES		
17. DE LORETO	29. VINO A VINO		
18. MONASTERIO			
19. REYES CATÓLICOS			

VIAJES MAYSO

Descubre la Ruta del Vino de Jumilla
Disfrutando de excelentes vinos, gastronomía,
Bodegas y viñedos selectos

Información y reservas:
968 71 61 60 - 968 75 76 82 viajesmayso@hotmail.com
Avda. de Levante, 43. 30520 Jumilla (Murcia)

Ruta de 1 día desde 43 €

Ruta 2 días con 1 noche desde 99 €

6ª SEMANA GASTRONOMICA
del 5 al 13 de noviembre 2011

www.rutadelvinojumilla.com
Información - oficina de turismo, 968780237

RUTA DEL VINO Jumilla



Mercado de Abastos
Avda. de Levante, 6
Encargos: 669 860 992
30520 JUMILLA
Tel. 968 780 194
casasebastian@gmail.com

Entrantes

- Tomate trinchado con aceitunas de sosa
- Daditos de queso fresco con dulce de tomate
- Pimientos de piquillo rellenos de morcilla, pasas y piñones
- Fritura de embutidos típicos de Jumilla

Primer plato a elegir

- Relleno con caldo de pavo
- Oreja de cerdo en salsa con tinto monastrell

Segundo plato a elegir

- Chuletillas de cabrito frito con ajos
- Lomo de cerdo adobado con vino

Postre

- Tarta de queso con reducción de vino dulce
- Dulces típicos jumillanos con vino dulce
- Café

Este menú incluye:

Agua Font-Dor y vinos seleccionados por las bodegas adheridas a la Ruta del Vino de Jumilla.

Si se reserva con antelación, se pueden hacer gazpachos jumillanos con caracoles serranos, mínimo para dos personas

RESTAURANTE

San Agustín

Avda. de la Asunción, 64
30520 JUMILLA
Tel. 968 781 314
www.pedropiqueras@msn.com

Entrantes

- Almendras Marcona de la Umbría de la Fuente del Pino
- Olivas de Pueblo
- Croquetas de gachamiga con "orugas" (Rúcula)
- Pañuelcos de queso con almendras y dulce de tomate
- Empanadilla de cabrito jumillano
- Queso de cabra frito con pimiento y tomate
- Tomate partido con ajo picao y olivas de cuquillo

Primer Plato a elegir

- Gazpachos jumillanos
- Pelotas de Relleno

Tres segundos platos degustación

- Bacalao a la crema de pimiento morrón
- Cabrito lechal de Jumilla a la brasa
- Solomillo de cerdo murciano con reducción de vino monastrell

Pastres a elegir

- Tarta de requesón de cabra y confitura de vino monastrell
- Arroz con leche de cabra y azúcar quemá
- Café

Este menú incluye:

Agua Font-Dor y vinos seleccionados por las bodegas adheridas a la Ruta del Vino de Jumilla.



Calle Canalejas, 73
30520 JUMILLA
Tel. 968 780 360
www.restaurantedeloreto.com
info@restaurantedeloreto.com

Entrantes

- Ensalada de temporada con queso de cabra gratinado, almendras tostadas, higos secos macerados y vinagreta de vino de Jumilla
- Buñuelos de morcilla y crema de membrillo
- Chirrigüelas (chapinas) de cordero con alcachofas friticas
- Queso de cabra frito con crema de pisto
- Patatas asadas con ajoaceite al aroma de tomillo
- Tostá de frito con bacalao

Principales a elegir

- Paletilla de cordero al pimentón y patata panadera
- Chuleticas de cabrito frito con ajos y patata panadera
- Ventresca de bacalao con aceite de ajo y verduras asadas
- Gazpachos jumillanos con conejo y caracoles

Postre:

- Flores fritas y crema fina de almendras
- Pan de calatrava
- Mistela, paloma y vino dulce

Este menú incluye:

Agua Font-Dor y vinos seleccionados por las bodegas adheridas a la Ruta del Vino de Jumilla.

ESPECIAL MENU PICOTEADO 17 €
incluye todo el menú anterior excepto platos principales. Solo noches

Restaurante Reyes Católicos

Avda. Reyes Católicos, 64
30520 JUMILLA
Tel. 968 781 283

Entrantes:

- Chupito de zarangollo
- Delicia de queso de caña sobre cuna de verduras
- Timbal de escalibada con bonito y salmuera
- Pimientos rellenos de Manitas de cerdo
- Revuelto de temporada
- Carrillera de ternera en su jugo

Plato a elegir:

- Arroz de patitas y garbanzos
- Lomo de bacalao fresco a la esencia de romero
- Cabrito lechal al horno

Postre

- Tarta de queso Reyes Católicos
- Copa de vino dulce
- Dulces típicos, café

Este menú incluye:

Agua Font-Dor y vinos seleccionados por las bodegas adheridas a la Ruta del Vino de Jumilla.



Avda. Ntra. Sra. de la Asunción, 40
30520 JUMILLA
RESERVAS: 968 782 092

Entrantes

- Rollitos de salmón con ensaladilla de marisco
- Ramitas de apio con roquefort y nueces
- Crujientes de alcachofas con foie y vino dulce
- Boquerones rellenos al Monasterio
- Flauta de langostinos con su salsa
- Berenjenas a la miel
- Tomate partido con olivas de sosa

Plato a elegir

- Consomé con pelotas
- Gazpachos jumillanos con caracoles
- Cabrito frito con ajos tiernos
- Jamón al horno con guarnición
- Solomillo con salsa de boletus
- Merluza rellena de salmon y gambas
- Dorada al Monasterio

Postre a elegir

- Arroz con leche tostada
- Leche frita con helado
- Flan de turrón - Café

Este menú incluye:

Agua Font-Dor y vinos seleccionados por las bodegas adheridas a la Ruta del Vino de Jumilla.



Ramblleta del Convento, 7
30520 JUMILLA
Tel. 968 784 121

Entrantes

- Patatas al horno con ajo
- Embutidos típicos de Jumilla
- Revuelto morcilla y queso fresco
- Lomo de cerdo al vino de Jumilla
- Revuelto de muerte marrano
- Conejo al ajillo
- Taza de Caldo con pelota de relleno

Primer Plato a elegir

- Gazpachos Jumillanos
- Arroz y conejo



Ctra. Jumilla - Yecla, km. 78
30520 JUMILLA
Tel. 968 759 954

FUENTE DEL PINO

Aperitivo

- Tabla de quesos jumillanos con mermeladas caseras variadas
- Crujiente de quesos de cabra con salmón y bocado de hojaldr con morcilla y membrillo
- Caracoles con tomate al vino
- Huevos rotos con patatas a la sal de jamón y pimentón
- Tomate partido con bacalao, ajos y olivas caseras variadas

Plato a elegir

- Cabrito frito con ajetes
- Gazpachos jumillanos con caracoles
- Cordero a la brasa
- Conejo frito con tomate
- Emperador con salsa de almendras al vino blanco

Postre

- Tarta de queso con mermelada de vino dulce
- Café

Este menú incluye:

Agua Font-Dor y vinos seleccionados por las bodegas adheridas a la Ruta del Vino de Jumilla.

Restaurante Casa del Olmo

Paraje de la Raja, s/n 30520 JUMILLA
Tel. Reservas 650 760 732



Entrantes

- Pan a la brasa, tomate, ali-oli
- Almendras con mojama
- Queso frito con dulce de tomate
- Molletas de conejo con ajetes

Plato a elegir

- Arroz con conejo y caracoles
- Gazpachos con conejo y caracoles
- Postre a elegir
- Fruta variada
- Centro de la casa
- Pirusas y licores
- Café

Este menú incluye:

Agua Font-Dor y vinos seleccionados por las bodegas adheridas a la Ruta del Vino de Jumilla.



Restaurante Cervecería

C/. Valencia, 11
(Junto Pabellón)
30520 JUMILLA
Tel. 968 756 6 51
696 421 836

Aperitivo

- Jamón al corte jumillano
- Queso oveja a la manteca hecho en Jumilla
- Morcón y embutidos jumillanos
- Cebolletas del "tío Cebolletas"
- Volcanes de Verduras con ajos

Plato a elegir

- Pierna de cabrito
- Cordero a la brasa de leña

Postre

- Casero
- Dulces típicos
- Vino dulce
- Chupito
- Café

Este menú incluye:

Agua Font-Dor y vinos seleccionados por las bodegas adheridas a la Ruta del Vino de Jumilla.



Precio de cada menú por persona: 30 Euros
8% de IVA incluido en el precio
DEL 5 AL 13 DE NOVIEMBRE 2011

ACTIVIDADES

DOMINGO, 7

XII RUTA DEL VINO DE JUMILLA 4x4

Ruta guiada por nuestros caminos y parajes.

Salida desde Bodegas BSI a las 8:00 h. y finalizando en Bodegas Viña Elena.

Organiza: **Ocio y Aventura de Jumilla**

DOMINGOS, 6 y 13

VISITAS GUIADAS POR LA CIUDAD

Información: Oficina de Turismo

DOMINGO, 13

DÍA EUROPEO DE ENOTURISMO

Todas las bodegas asociadas a la Ruta estarán abiertas



EXPOSICIÓN DE SACACORCHOS

Durante la Semana Gastronómica exposición de la colección privada de Sacacorchos de **D. Fernando Riquelme**, Presidente de la Cofradía Reino de la Monastrell.
Lugar: Museo Arqueológico - Plaza de Arriba, en horarios del Museo.

BODEGAS

Sábado, 5 FINCA LUZÓN 2010
Bodegas Luzón, S.L.
Ctra Jumilla Calasparra Km. 3,1 Tlf. 968 784 135

Domingo, 6 DENUÑO SYRAH 2010
Finca Omblanca, S.A
Ctra Jumilla Ontur Km. 3,3 Tlf. 968 780 850

Domingo, 6 CUCO DEL ARDAL SELECCIÓN 2009
Bodegas Viña Campanero, S.L.
Ctra de Murcia, s/n. Tlf. 628 550 511

Lunes, 7 ALCEÑO SELECCIÓN CRIANZA 2007
Bodegas Pedro Luis Martínez
Barrio Iglesias, 51 Tlf. 968 780 142

Martes, 8 CASTILLO JUMILLA CRIANZA 2008
Bodegas Bleda, S.L.
Ctra de Ontur, Km. 2 Tlf. 968 780 012

Miércoles, 9 XENYSEL 12
Bodegas JM Martínez Verdú, S.L.
Avda de Levante, 38 3º B Tlf. 617 290 171

Jueves, 10 CARCHELO 2010
Bodegas Carchelo, S.L.
Casas de la Hoya s/n. Tlf. 968 435 137

Viernes, 11 FAMILIA PACHECO ROBLE 2010
Bodegas Viña Elena
Ctra Murcia-Jumilla, Km 52 Tlf. 968 781 340

Sábado, 12 CASA DE LA ERMITA ROBLE 2009
Bodegas Casa de la Ermita, S.L.
Ctra. El Carche, Km. 11,5 Tlf. 607 217 018

Sábado, 12 SABATACHA PETIT VERDOT 2009
BSI Bodegas San Isidro
Ctra. de Murcia, s/n Tlf. 968 780 700

Domingo, 13 VIÑAHONDA CRIANZA 2008
Bodegas Silvano García
Avda de Murcia, 29 Tlf. 968 780 767

Domingo, 13 TAUS SELECCIÓN 2009
Bodegas Hacienda del Carche
Ctra. de El Carche, Km. 8,3 Tlf. 600 479 005