



03  
JUN

HORA  
21.30

40€  
I.V.A. incluido

**Castilla Termal Balneario de Olmedo**  
**• Olmedo**

Reserva previa mínimo 24h. T. 983 600 237

**Hermanos del Villar**

- Tatakya de salmón keta , mango y guacamole  
*Oro de Castilla Sauvignon blanc 2016*
- Queso de cabra gratinado, lollo rojo ,vinagreta de miel  
*Oro de Castilla Verdejo 2016*
- Bacalao, ali oli , Menestra de setas  
*Oro de Castilla, Finca los Hornos 2015*
- Estofado de rabo, tempranillo y chocolate  
*Gaudeamus Tempranillo 2015*
- Sopa de fresones y laurel  
*Frizzante Flor de Oro verdejo*

Menús maridados con presentaciones gastronómicas y catas dirigidas por bodegueros y enólogos de las bodegas participantes

"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



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



# II Jornadas Gastronómicas Maridaje y enoturismo

Ruta del Vino de Rueda  
Del 21 de abril al 3 de junio



# Programa

ABRIL JUNIO 2017



21  
ABR

HORA  
14.00

39 €  
I.V.A. incluido

## Gran Hotel Balneario Palacio de las Salinas • Medina del Campo

Reserva previa mínima 24h T. 983 804 450 / 983 804 361

### Bodega La Soterraña

- Mosaico de Quesos Artesanos frutas y flores.  
*Eresma Sauvignon 2016.*
- Mousse de yogurt y Foie en base de manzana reineta.  
*Eresma Verdejo 2016.*
- Crepítea de vacuno de crianza propia y hortalizas.  
*Eresma fermentado en Barrica 2015.*
- Peras Conferencia al vino DO Rueda.  
*V&R Verdejo.*

28  
ABR

HORA  
14.30

28 €  
I.V.A. incluido

## El Mesón de Pedro • Matapozuelos

Reserva previa mínima 24h T. 653 859 661

### Bodega Hijos de Alberto Gutiérrez.

- Surtidos de quesos rincones de Valladolid.  
*De Alberto Dorado.*
- Nuestras croquetas de atún y huevo.  
*Finca Valdemoya Rosado 2016.*
- El conejo a la parrilla y los pinchos de lechazo a la brasa de sarmiento y encina acompañados de la ensalada típica del Mesón.  
*De Alberto Verdejo 100%.*
- Tarta Pinariega con nuestro flan casero y Helado.  
*Saitina Dulce.*
- Para terminar un buen cafecito o infusión.

29  
ABR

HORA  
14.30

28 €  
I.V.A. incluido

## El Mesón de Pedro • Matapozuelos

Reserva previa mínima 24h T. 653 859 661

### Bodega Valdecuevas.

- Surtidos de quesos rincones de Valladolid.  
*Vino Flor Innata.*
- Nuestras croquetas de atún y huevo.  
*Vino Valdecuevas, 100% Verdejo.*
- El conejo a la parrilla y los pinchos de lechazo a la brasa de sarmiento y encina acompañados de la ensalada típica del Mesón.  
*Vino Valdecuevas Fermentado en barrica.*
- Tarta Pinariega con nuestro flan casero y Helado.  
*Vino Diwine Frizzante Rosado.*
- Para terminar un buen cafecito o infusión.

30  
ABR

HORA  
14.00

14 €  
I.V.A. incluido

## Repostería La Giralda de Castilla • Matapozuelos

Reserva previa mínimo 24h. T. 687 476 717

### Bodegas Menade

- Selección de quesos de la marca "Alimentos de Valladolid" a Gusto de Todos.  
*Menade Verdejo.*
- Selección de empanadas de La Giralda de Castilla: de Morcilla con Manzana, de Bacalao y de Conejo escabechado.  
*Nosso.*
- Postre: Surtido de dulces tradicionales y café.  
*Dulce Menade.*

6  
MAY

HORA  
14.30

70 €  
I.V.A. incluido

## Restaurante La Botica • Matapozuelos

Reserva previa mínimo 24h. T. 983 832 942

### Bodegas Yllera

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

- Palos y pesto.
- Hojas secas.
- Panecillo frito con higos, hongos y ajo negro.
- Cono de candeal con manzana y setas.
- La ciruela.
- Capuchino de morcilla y espuma de pan de pueblo.
- Huevo de leche de oveja ahumado, setas de temporada.
- Arroz meloso de pichón de nido y verduras.
- Ravioli de gallo de corral en pepitoria.
- Frutos rojos/merengue 2017.
- Panal de queso, helado de polen de abeja y texturas crujientes.
- *Pan blanco y rústico*
- *Agua de Mondariz, refrescos*
- *Cafés, Infusiones Montecelio*

Los platos se acompañan con la siguiente selección de vinos:

- *Espumoso Yllera Brut Privee (Vino de la Tierra de Castilla y León).*
- *Blanco Yllera Verdejo Vendimia Nocturna 2016 (D. O. Rueda).*
- *Tinto Pepe Yllera 2015 (D. O. Ribera del Duero).*
- *Yllera 5.5 Verdejo Frizzante.*

12  
MAY

HORA  
21.00

36 €  
I.V.A. incluido

## Parador de Tordesillas • Tordesillas

Reserva previa mínima 24h T. 983 77 00 51

### Bodegas Castello de Medina

- Copa de bienvenida de foie y manzana verde.  
*Castelo Dolce 2015.*
- Pechuga de capón confitada en soja y nueces sobre hojas tiernas y flores.  
*Castelo de Medina Verdejo 2016.*
- Garbanzos de Fuentesauco salteados con gambas al ajillo.  
*Castelo de Medina Sauvignon Blanc Vendimia Seleccionada 2015.*
- Taco de ternera asado a la parrilla y caldereta de setas.  
*Syté 2014.*
- Tarta suave de queso fresco y sorbete de frutos del bosque.  
*Castelo Rosé 2016.*

13  
MAY

HORA  
14.30

70 €  
I.V.A. incluido

## Restaurante La Botica • Matapozuelos

Reserva previa mínimo 24h. T. 983 832 942

### Bodegas Campo Elíseo

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

- Palos y pesto.
- Hojas secas.
- Panecillo frito con higos, hongos y ajo negro.
- Cono de candeal con manzana y setas.
- La ciruela.
- Capuchino de morcilla y espuma de pan de pueblo.
- Huevo de leche de oveja ahumado, setas de temporada.
- Arroz meloso de pichón de nido y verduras.
- Ravioli de gallo de corral en pepitoria.
- Frutos rojos/merengue 2017.
- Panal de queso, helado de polen de abeja y texturas crujientes.
- *Pan blanco y rústico*
- *Agua de Mondariz, refrescos*
- *Cafés, Infusiones Montecelio*

Los platos se acompañan con la siguiente selección de vinos:

- *Hermanos Lurton Verdejo 2016 (DO Rueda)*
- *Campo Alegre Verdejo 2016 (DO Rueda)*
- *Hermanos Lurton 'Valentín Rosé' 2016 (DO Rueda)*
- *Campo Alegre Tinto 2016 (DO Toro)*

20  
MAY

HORA  
14.30

70 €  
I.V.A. incluido

## Restaurante La Botica • Matapozuelos

Reserva previa mínimo 24h. T. 983 832 942

### Bodegas Emina Rueda

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

- Palos y pesto.
- Hojas secas.
- Panecillo frito con higos, hongos y ajo negro.
- Cono de candeal con manzana y setas.
- La ciruela.
- Capuchino de morcilla y espuma de pan de pueblo.
- Huevo de leche de oveja ahumado, setas de temporada.
- Arroz meloso de pichón de nido y verduras.
- Ravioli de gallo de corral en pepitoria.
- Frutos rojos/merengue 2017.
- Panal de queso, helado de polen de abeja y texturas crujientes.
- *Pan blanco y rústico*
- *Agua de Mondariz, refrescos*
- *Cafés, Infusiones Montecelio*

Los platos se acompañan con la siguiente selección de vinos:

- *Emina Espumoso Brut Nature.*
- *Emina Verdejo 2016.*
- *Emina Sauvignon 2016.*
- *Emina Verdejo Fermentado en Barrica 2015.*
- *Emina Moscatel 2015.*