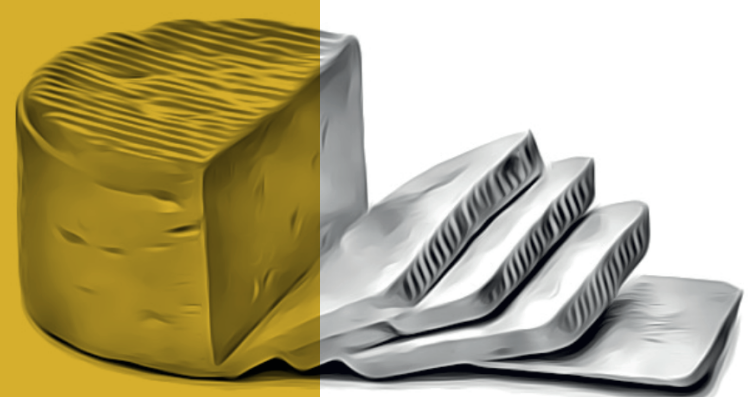
Casa Sebastián
Avd. Levante, 6. Jumilla (Murcia)
968 780 194 / 669 860 992
www.restaurantecasasebastian.com

01



38,00 €
Precio por persona
*El precio de las 17 Jornadas Gastronómicas solo incluye como bebida, agua o vino.

Restaurante
Casa Sebastián

Entrantes

Queso fresco de cabra frito con dulce de tomate.
Marineras Casa Sebastián.
Tosta de bacalao con pimiento y tomate.
Solomillo adobado al tinto Monastrell.
Tomate trinchado con ventresca y aceitunas mojo picón.

Plato principal

Gazpachos Jumillanos con caracoles serranos.

Postre

Tarta de queso Sebastian.

Cortesía de la casa

Dulces típicos jumillanos.
Café.

La Macarena
C/ Cánovas del Castillo, 36. Jumilla (Murcia)
638 392 556

02

38,00 €
Precio por persona
*El precio de las 17 Jornadas Gastronómicas solo incluye como bebida, agua o vino.

Restaurante
La Macarena

Snack de bienvenida y pan de pueblo.

Entrantes a mesa completa (a elegir 4)

Coca de mollitas con pera ercolini y gorgonzola.
Alcachofa frita, huevo poche y panceta ibérica.
Queso de cabra explosivo con confitura.
Tomate trinchado, salazones, queso feta y olivas cuquillo.
Parmentier de patata, boletus y gambón.
Delicias de bacalao (negro) en tempura al ajoarriero.

Plato principal (a elegir 1)

Costillar de cabrito al horno y sus pataticas a lo pobre.
Arroz con carrillera, boletus y trufa.
Abanico iberico a la barbacoa.
Gallo Pedro frito con ajos tiernos.

Postre (a elegir 1)

Torrija de tiramisú con crema mascarpone.
Bizcocho de otoño con cobertura de chocolate.

Cortesía de la casa

Cucharita de helado de mistela y dulce tipico.
Café.

Reyes Católicos
Avd. Reyes Católicos, 33. Jumilla (Murcia)
968 781 283
www.restaurantereyescatolicos.es

03

38,00 €
Precio por persona
*El precio de las 17 Jornadas Gastronómicas solo incluye como bebida, agua o vino.

Restaurante
Reyes Católicos

Entrantes

Almejas al vino blanco de la tierra.
Croquetón de jamón ibérico y pollo.
Revuelto de verduras salteadas con virutas de jamón.
Tomate de temporada con salazones.

Plato principal (a elegir 1)

Costillitas de cabrito lechal a la plancha o fritas con ajos.
Carrillera ibérica al aroma de romero.
Lubina al aceite de ñoras.
Merluza en salsa de almendra marcona.

Postre

Crema de mascarpone con frutas en almibar y cacao.

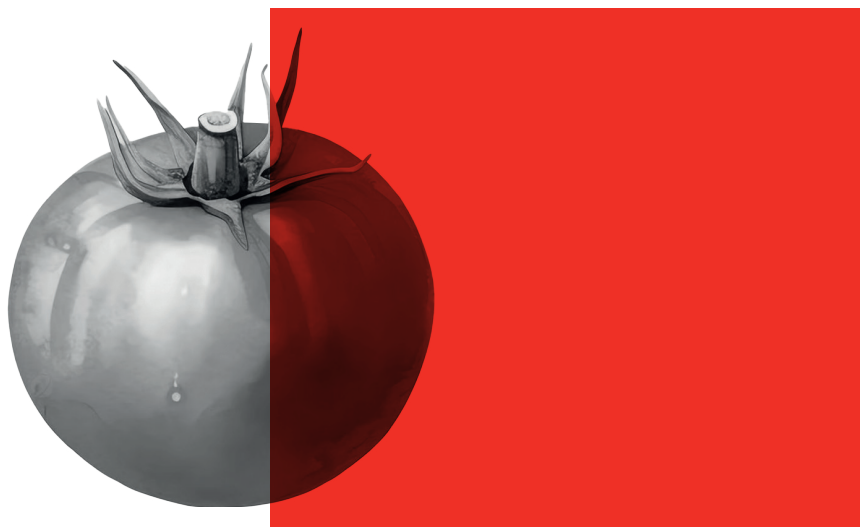
Cortesía de la casa

Café y dulces de la tierra.

San Agustín

Avd. Nuestra Señora de la Asunción, 64.
Jumilla (Murcia) 968 781 314 / 629 877 378
www.restaurantesanagustin.es

04



38,00 €

Precio por persona

*El precio de las 17 Jornadas Gastronómicas solo incluye como bebida, agua o vino.

Restaurante
San Agustín

Entrantes (al centro)

Torreznos de morro de cerdo.
Croqueta de gachamiga jumillana.
Queso de cabra frito y mermelada de monastrell.
“Farangollo” jumillano con morcilla y huevo roto.
Tomate con ventresca, AOVE, encurtidos y olivas.

Primer plato (a elegir 1)

Gazpachos jumillanos con conejo y caracoles.
Michirones murcianos.

Segundo plato (a elegir 1)

Bacalao a la crema de queso fresco.
Cabrito de Jumilla frito con ajos.
Carrillera de cerdo al vino tinto.

Postre (degustación)

Tarta de queso horneada.
Tarta de zanaoria.
Pan de Calatrava.

Cortesía de la casa

“Rollicos” de vino o Sequillos de Jumilla.
Café.

Fuente del Pino
C/ Fuente del Pino, 82. Jumilla (Murcia)
968 786 880
www.restaurantearroceriafuentedelpino.com

05

38,00 €
Precio por persona
*El precio de las 17 Jornadas Gastronómicas solo incluye como bebida, agua o vino.

Restaurante
Arroceria Fuente del Pino

Almendra Marcona frita, pan tostado alioli y tomate.

Entrantes (a elegir 3)

Revuelto de morcilla .
Gachamiga.
Caracoles serranos a la brasa.
Ensalada de rulo de cabrá y Nueces.
Verduritas en tempura con miel de caña.

Plato principal (a elegir 1)

Arroz de conejo y caracoles al sarmiento.
Arroz de secreto ibérico y verduras al sarmiento.
Arroz de verduras al sarmiento.

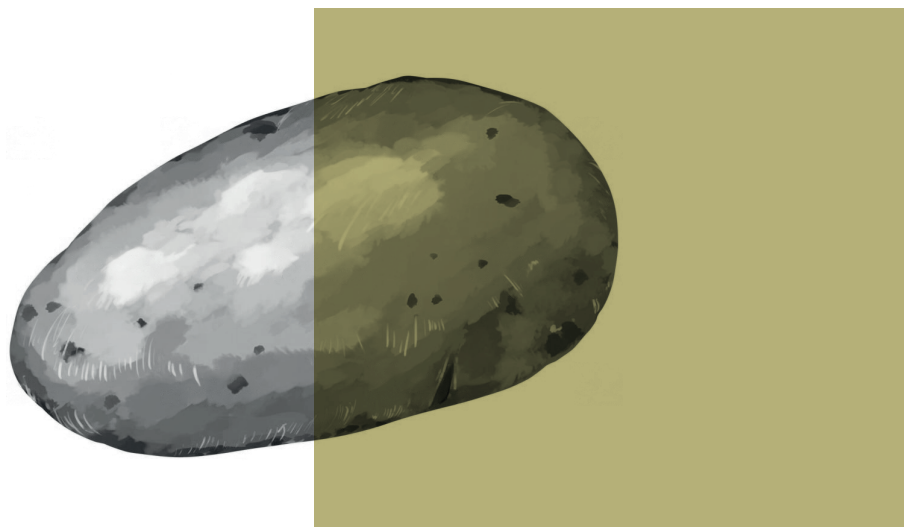
Postre

Fruta y repostería al centro.

Cortesía de la casa

Café.

Oficina de turismo de Jumilla
Plaza del Rollo, 1. Jumilla (Murcia)
968 780 237
www.jumillaturismo.es



*El precio de las 17 Jornadas Gastronómicas solo incluye como bebida, agua o vino.

Bares de Vinos

Los 3 Soles 06
C/ San Pascual, 15. Jumilla (Murcia)
606 025 822

Venecia 07
C/ Doctor Fleming, 7. Jumilla (Murcia)
968 783 298

Menú Picoteo.

5 Tapas seleccionadas por el establecimiento.
3 Copas de vino.

22,00 €
Precio por persona

Visita degustación
Previa reserva

Almazaras

08 Casa Pareja
Ctra. Jumilla-Calasparra, km 8,5. Jumilla (Murcia)
659 044 806

09 BSI
Ctra. Murcia, s/n, 30520 Jumilla, Murcia
968 78 07 00

10 Olimendros
Paraje Cañada de Albatana (Ctra. Jumilla - Ontur km.13, girar a la izquierda y continuar unos 2-3 km hasta ver un segundo cartel de Olimendros que le hace girar a la izquierda a un camino de tierra)
968 90 68 31

20,00 €
Precio por persona
*Preguntar condiciones y fechas en la reserva previa.

Hotel Pío XII
C/ Ortega y Gasset, 12, 30520 Jumilla, Murcia.
968 78 01 32

Casa Almendro
C/ Federico García Lorca, 14, 30520 Jumilla, Murcia
640 685 286

Casa rural Los Árboles
Los Alberciales, Parcela 257, 30520 Jumilla, Murcia.
688 70 79 49

Apartamentos Patio de Luces
C/ San Pascual, 15, 30520 Jumilla, Murcia.
633 28 83 68

Hotel Gardú
C/ Molares, 19, 02650 Montealegre del Castillo, Albacete.
967 33 66 62

Enoteca Los Chilines
Avd. Levante, 69, 30520 Jumilla, Murcia.
968 78 07 10

Embutidos Gilar
Av. de Yecla, 36, 30520 Jumilla, Murcia.
661 86 23 06

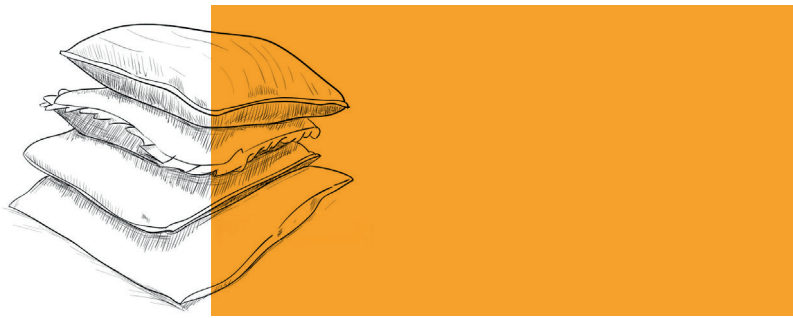
Pasteleria Naber
Av. Reyes Católicos, 54, 30520 Jumilla, Murcia.
968 78 05 12

Museo Casa de la Ermita-Hacienda del Carche
Paraje de "El Carche" km.10, 30520 Jumilla, Murcia.
911 87 17 47

Museo del Vino de Jumilla
Avd. José Sánchez Cerezo s/n. 30520 Jumilla.
663 20 28 22

Viajes Mayso
Av. de Levante, 43 bajo, 30520 Jumilla, Murcia
968 75 76 82

Comercios
Especializados



Jamoneria Pablo Martinez
C/ Juan Ramón Jiménez, 29, 30520 Jumilla, Murcia.
620 392 346

Obrador de Fran
C/ Cartagena, 7, 30520 Jumilla, Murcia.
619 52 32 39

Casa Canales
C/ Cánovas del Castillo, 45, 30520 Jumilla, Murcia.
663 20 21 32

Empresa ocio temática Salero de la Rosa
Paraje del Carche S/N, 30520 Jumilla, Murcia.
968 43 00 52

Café Sarao
Av. de Levante, 35, 30520 Jumilla, Murcia.
968 43 00 52

Vinos y Bodegas

17 Jornadas Gastronómicas

1 2 3 4 5 6 7

8 9 10 11 12 13 14

15 16 17 18 19

Bebe con moderación
se recomienda el
consumo de 1 botella
de 75 cl para 2 personas

WINEinMODERATION

ELEGIR | COMPARTIR | CUIDAR