DEL 31 OCTUBRE 2025 AL 30 NOVIEMBRE

RUTA DEL VINO JUMILA Organiza

JORNADAS GASTRONOMICAS

RESTAURANTES & BARES DE VINOS & BODEGAS



ORGANIZA



COLABORAN



















RESTAURANTES

RESTAURANTE SAN AGUSTÍN

AV. NTRA. SRA. DE LA ASUNCIÓN, 62 JUMILLA 968 78 13 14

RESTAURANTE REYES CATÓLOS

AV. REYES CATÓLICOS, 33 JUMILLA 968 78 12 83 RESTAURANTE LA MACARENA

CÁNOVAS DEL CASTILLO. 36 JUMILLA 638 39 25 56

RESTAURANTE CASA SEBASTIÁN

AV. DE LEVANTE, 6 JUMILLA 968 78 01 94

RESTAURANTE ANYGUT

PLAZA JOAQUÍN ORTÍ MARTÍNEZ, 30 BJ ONTUR (ALBACETE)
674 99 24 77

BARES DE VINOS

BAR DE VINOS TRES SOIES

SAN PASCUAL, 15 JUMILLA 606 02 58 22

BAR DE VINOS VENECIA

DR. FLEMING, 7 JUMILLA 968 78 32 98

BAR DE VINOS SOTA

CÁNOVAS DEL CASTILLO, 56 JUMILLA 670 06 20 91





NFO Y RESERVAS

SE RECOMIENDA RESERVA PREVIA EN LOS ESTABLECIMIENTOS

rutadelvinojumilla.com



JORNADAS GASTRONOMICAS DEL 31 OCTUBRE 2025 AL 30 NOVIEMBRE

RESTAURANTE CASA SEBASTIÁN

ENTRANTES AL CENTRO

-QUESO FRESCO DE CABRA FRITO CON DULCE DE TOMATE -MARINERA CASA SEBASTIAN -SOBRASADA Y PATÉ DE MORCILLA -SOLOMILLO ADOBADO AL TINTO MONASTRELL -PELOTICA DEL PUEBLO CON CALDO DE PAVO

PLATO PRINCIPAL

-GAZPACHOS JUMILLANOS CON CARACOLES SERRANOS

POSTRE

-TARTA DE QUESO DE LA DOLORES

CAFÉ

FRIOLERAS JUMILLANAS Y MISTELA DEL PUEBLO

EL MENÚ IRA ACOMPAÑADO DE LOS VINOS SELECCIONADOS POR LAS BODEGAS DE LA RUTA Y AGUA.

35€/PERSONA

MENÚS A MESA COMPLETA

UNA BOTELLA DE LA SELECCIÓN DE VINOS PARA CADA DOS PERSONAS

SE RECOMIENDA EL CONSUMO MODERADO DE ALCOHOL EN ESTAS JORNADAS





MAINETES VERDEJO **BODEGAS SAN DIONISIO**



ALCEÑO BLANCO FERMENTADO EN BARRICA SAUVIGNON BLANC

BODEGAS ALCEÑO



CARCHELO BLANCO SAUVIGNON BLANC SOBRE LÍAS 2024 **BODEGAS CARCHELO**

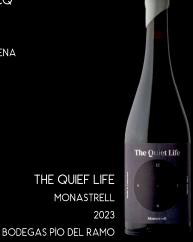




FINCA CQ BRUMA

BRUMA FINCA CQ MONASTRELL 2024 BODEGAS VIÑA ELENA







JUAN GIL **MONASTRELL** 2024 **BODEGAS JUAN GIL**



SILVANO GARCÍA ETQ. NEGRA MONASTRELL **BODEGAS SILVANO GARCÍA**







RESTAURANTE ANYGUT

ENTRANTES

-MARINERA MANCHEGA
CON ENSALADILLA DE LOMO DE ORZA
Y CRUJIENTE DE TORREZNO.
-VOLCÁN DE PULPO GRATINADO.
-MEJILLONES EN SALSA FRANCESA.

PRINCIPALES:

IER PASE:

MARMITAKO DE ATÚN ROJO.

2º PASE:

CARNE DE CODILLO AL HORNO
CON CREMOSO DE TRUFA.

POSTRE:

TARTA 3 LECHES CON HELADO DE VIOLETA.
PAN Y BEBIDA.

35€/PERSONA MENÚS A MESA COMPLETA

UNA BOTELLA DE LA SELECCIÓN DE VINOS PARA CADA DOS PERSONAS

SE RECOMIENDA EL CONSUMO MODERADO DE ALCOHOL EN ESTAS JORNADAS









JORNADAS GASTRONOMICAS DEL 31 OCTUBRE 2025 AL 30 NOVIEMBRE

RESTAURANTE LA MACARENA

ENTRANTES AL CENTRO (A ELEGIR 4)

-ENSALADA TEMPLADA DE ALCACHOFAS

CON MANTEQUILLA NOISSETE

Y JAMÓN DE PATO

- CUBOS DE QUESO FRITO

CON SALSA DE TOMATE AL CUADRADO

-TATAKI DE LOMO DE ORZA

-EMPANADILLA DE ROPA VIEJA

-CHAMPIÑÓN REBOZADO

CON PARMENTIER DE PATATA,

-RELLENO DE MORCILLA

Y SALSA A LA PIMIENTA

PRINCIPAL (A ELEGIR 1)

-CABRITO PIERNA AL HORNO
-ARROZ CON CARRILLERA, BOLETUS Y TRUFA
-SECRETO IBÉRICO CONFITADO
A LA BARBACOA
-GALLO PEDRO CON PIMIENTO ASADO
Y PATATAS A LA MOSTAZA
-GAZPACHO BAJO ENCARGO, (2 PAX MIN

POSTRE:

-LINGOTE DE CHOCOLATE Y FERRERO ROCHE CORTESÍA: DULCE TÍPICO

35€/PERSONA MENÚS A MESA COMPLETA

UNA BOTELLA DE LA SELECCIÓN DE VINOS PARA CADA DOS PERSONAS

SE RECOMIENDA EL CONSUMO MODERADO DE ALCOHOL EN ESTAS JORNADAS





JORNADAS GASTRONOMICAS DEL 31 OCTUBRE 2025 AL 30 NOVIEMBRE

RESTAURANTE REYES CATÓLOS

ENTRANTES

*AL CENTRO

-ENSALADA DE TEMPORADA CON SALAZONES -CHIPIRONES SALTEADOS **CON AJOS TIERNOS** -*SARTENCITA DE MINI HUEVOS ROTOS

> RACIÓN LA SARTENCITA INDIVIDUAL) -CROQUETAS DE JAMÓN Y POLLO DE CALDO DE COCIDO

PRINCIPALES (A ELEGIR)

-BACALAO AL ACEITE DE ÑORA -LUBINA AL AJO PESCADOR -CABRITO LECHAL FRITO CON AJOS -CARRILLERA AL AROMA DE ROMERO

POSTRE (A ELEGIR)

-TIRAMISÚ BLANCO -TARTA DE QUESO

CAFÉ, AGUA Y VINOS DE LA RUTA

35€/PERSONA

MENÚS A MESA COMPLETA

UNA BOTELLA DE LA SELECCIÓN DE VINOS PARA CADA DOS PERSONAS

SE RECOMIENDA EL CONSUMO MODERADO DE ALCOHOL EN ESTAS JORNADAS





MAINETES VERDEJO 2024 **BODEGAS SAN DIONISIO**



ALCEÑO BLANCO FERMENTADO EN BARRICA SAUVIGNON BLANC

BODEGAS ALCEÑO





CARCHELO BLANCO SAUVIGNON BLANC SOBRE LÍAS 2024 **BODEGAS CARCHELO**





BRUMA FINCA CQ MONASTRELL 2024 **BODEGAS VIÑA ELENA**



THE QUIEF LIFE MONASTRELL 2023





JUAN GIL MONASTRELL 2024 **BODEGAS JUAN GIL**



SILVANO GARCÍA ETQ. NEGRA MONASTRELL

BODEGAS SILVANO GARCÍA





JORNADAS DEL 31 OCTUBRE 2025 AL 30 NOVIEMBRE

RESTAURANTE SAN AGUSTIN

ENTRANTES AL CENTRO

-PAPAS A LA MURCIANA

-EMPANADILLA DE CABRITO LECHAL

-MORRO SALTEADO CON SALSA DE AJO Y PEREJIL

-QUESO FRITO CON MERMELADA DE MONASTRELL

-FARANGOLLO CON HUEVOS ROTOS Y MORCILLA

PLATO PRINCIPAL (A ELEGIR)

-GAZPACHOS JUMILLANOS CON CARACOLES

-PELOTAS DE RELLENO

-SECRETO DUROC CON SALSA DE MONASTRELL

-CARRILLERA DE CERDO AL VINO TINTO

-BACALAO CON PIMIENTO Y TOMATE

POSTRE DEGUSTACION

-TARTA DE QUESO HORNEADA

-TARTA DE ZANAHORIA

-PAN DE CALATRAVA

-CAFÉ (ASIÁTICO SUPLEMENTO (2.50€)

CORTESÍA DE LA CASA

-ROLLOS DE VINO TINTO O SEQUILLOS DE JUMILLA

35€/PERSONA

MENÚS A MESA COMPLETA

EL RESTO DE BEBIDA SE COBRARÁ APARTE DEL MENÚ

UNA BOTELLA DE LA SELECCIÓN DE VINOS PARA CADA DOS PERSONAS

SE RECOMIENDA EL CONSUMO MODERADO DE ALCOHOL EN ESTAS JORNADAS













LUNÁTICO MONASTRELL 2022 CASA DE LA ERMITA





TERRAJE MONASTRELL 2022 PARAJES DEL VALLE





BAR DE VINOS TRES SOIES

-SAN PASCUAL -OVEJA SALA -ENSALADA DEL CAMPO -ALCACHOFAS GUISADAS -CARRILLERAS DE CERDO IBÉRICO CON VINO TINTO DE JUMILLA -DETALLE DE LA CASA

20€/PERSONA

MENÚS A MESA COMPLETA

INCLUIDO EN EL PRECIO DEL MENÚ DE LAS JORNADAS AGUA Y TRES COPAS ENTRE LOS VINOS AQUÍ IMPRESOS

SE RECOMIENDA EL CONSUMO MODERADO DE ALCOHOL EN ESTAS JORNADAS





MAINETES VERDEJO 2024 **BODEGAS SAN DIONISIO**



BODEGAS ALCEÑO





CARCHELO BLANCO SAUVIGNON BLANC SOBRE LÍAS **BODEGAS CARCHELO**







BRUMA FINCA CQ MONASTRELL 2024 **BODEGAS VIÑA ELENA**





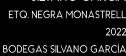


JUAN GIL MONASTRELL **BODEGAS JUAN GIL**



SILVANO GARCÍA







RESTAURANTE VENECIA

EL MENÚ PICOTEO CONSTA DE:

CINCO TAPAS

Y TRES COPAS DE VINOS

SELECCIONADAS

POR EL ESTABLECIMIENTO

20€/PERSONA

MENÚS A MESA COMPLETA

INCLUIDO EN EL PRECIO DEL MENÚ DE LAS JORNADAS AGUA Y TRES COPAS ENTRE LOS VINOS AQUÍ IMPRESOS

SE RECOMIENDA EL CONSUMO MODERADO DE ALCOHOL EN ESTAS JORNADAS



TERRALE





BAR DE VINOS

-CUCHARITA SOTA

-CROQUETA DE JAMÓN CASERA

-CORAZÓN DE ALCACHOFA RELLENA

-CRUJIENTE DE PISTACHO

-POSTRE

20€/PERSONA

MENÚS A MESA COMPLETA

INCLUIDO EN EL PRECIO DEL MENÚ DE LAS JORNADAS AGUA Y TRES COPAS ENTRE LOS VINOS AQUÍ IMPRESOS

SE RECOMIENDA EL CONSUMO MODERADO DE ALCOHOL EN ESTAS JORNADAS





VERDEJO **BODEGAS SAN DIONISIO**



ALCEÑO BLANCO FERMENTADO EN BARRICA SAUVIGNON BLANC

BODEGAS ALCEÑO





CARCHELO BLANCO SAUVIGNON BLANC SOBRE LÍAS 2024 **BODEGAS CARCHELO**







BRUMA FINCA CQ MONASTRELL BODEGAS VIÑA ELENA







BRUMA ----

JUAN GIL **MONASTRELL** 2024 **BODEGAS JUAN GIL**



SILVANO GARCÍA ETQ. NEGRA MONASTRELL

BODEGAS SILVANO GARCÍA



