

DEL 31 OCTUBRE 2025 AL 30 NOVIEMBRE

RUTA DEL VINO JUMILLA
— Organiza —

JORNADAS GASTRONÓMICAS

RESTAURANTES & BARES DE VINOS & BODEGAS



INFO Y RESERVAS
rutadelvinojumilla.com



ORGANIZA



COLABORAN



Ayuntamiento
de Jumilla



AYUNTAMIENTO
DE HELLÍN



AYUNTAMIENTO
DE ONTUR



AYUNTAMIENTO
DE FUENTE ÁLAMO



DIPUTACIÓN DE ALBACETE





RESTAURANTES

RESTAURANTE SAN AGUSTÍN

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

RESTAURANTE REYES CATÓLICOS

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 SOLES

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



INFO Y RESERVAS

SE RECOMIENDA RESERVA PREVIA EN LOS ESTABLECIMIENTOS

rutadelvinojumilla.com



JORNADAS GASTRONÓMICAS

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

Organiza  JUMILLA
RUTA
del
VINO



MAINETES
VERDEJO
2024
BODEGAS SAN DIONISIO



ALCEÑO BLANCO
FERMENTADO EN BARRICA
SAUVIGNON BLANC
2024
BODEGAS ALCEÑO



CARCHELO BLANCO
SAUVIGNON BLANC
SOBRE LÍAS
2024
BODEGAS CARCHELO



RAMÓN IZQUIERDO
MONASTRELL
2023
RAMÓN IZQUIERDO



BRUMA FINCA CQ
MONASTRELL
2024
BODEGAS VIÑA ELENA



THE QUIET LIFE
MONASTRELL
2023
BODEGAS PÍO DEL RAMO



JUAN GIL
MONASTRELL
2024
BODEGAS JUAN GIL



SILVANO GARCÍA
ETQ. NEGRA MONASTRELL
2022
BODEGAS SILVANO GARCÍA

JORNADAS GASTRONÓMICAS

DEL 31 OCTUBRE 2025 AL 30 NOVIEMBRE

RESTAURANTE ANYGUT

ENTRANTES

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

PRINCIPALES:

1ER PASE:
MARMITAKO DE ATÚN ROJO.

2º PASE:
CARNE DE CODILLO AL HORNO
CON CREMOSO DE TRUFA.

POSTRE:
TARTA 3 LECHE CON HELADO DE VIOLETA.
PAN Y BEBIDA.

35€/PERSONA

MENÚ A MESA COMPLETA

UNA BOTELLA DE LA SELECCIÓN DE VINOS
PARA CADA DOS PERSONAS

SE RECOMIENDA EL CONSUMO MODERADO
DE ALCOHOL EN ESTAS JORNADAS



EQUILIBRIO
SAUVIGNON BLANC
2024
SIERRA NORTE



OMBLANCAS
BLANC DE NOIRS
2024
BODEGAS BLEDA



ELOTANA
MONASTRELL
2022
BODEGAS ONTALBA



ORIGEN DE LUZÓN
SYRAH
2023
BODEGAS LUZÓN



LUNÁTICO
MONASTRELL
2022
CASA DE LA ERMITA



GÉMINA SELECCIÓN
MONASTRELL
2021
BODEGAS BSI



TERRAJE
MONASTRELL
2022
PARAJES DEL VALLE

JORNADAS GASTRONÓMICAS

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

MENÚ A MESA COMPLETA

UNA BOTELLA DE LA SELECCIÓN DE VINOS
PARA CADA DOS PERSONAS

SE RECOMIENDA EL CONSUMO MODERADO
DE ALCOHOL EN ESTAS JORNADAS

Organiza  JUMILLA
RUTA DEL VINO



EQUILIBRIO
SAUVIGNON BLANC
2024
SIERRA NORTE



OMBLANCAS
BLANC DE NOIRS
2024
BODEGAS BLEDA



ELOTANA
MONASTRELL
2022
BODEGAS ONTALBA



ORIGEN DE LUZÓN
SYRAH
2023
BODEGAS LUZÓN



LUNÁTICO
MONASTRELL
2022
CASA DE LA ERMITA



GÉMINA SELECCIÓN
MONASTRELL
2021
BODEGAS BSI



TERRAJE
MONASTRELL
2022
PARAJES DEL VALLE

JORNADAS GASTRONÓMICAS

DEL 31 OCTUBRE 2025 AL 30 NOVIEMBRE

RESTAURANTE REYES CATÓLICOS

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

Organiza
JUMILLA
RUTA
VIÑO



MAINETES
VERDEJO
2024
BODEGAS SAN DIONISIO



ALCEÑO BLANCO
FERMENTADO EN BARRICA
SAUVIGNON BLANC
2024
BODEGAS ALCEÑO



CARCHELO BLANCO
SAUVIGNON BLANC
SOBRE LÍAS
2024
BODEGAS CARCHELO



RAMÓN IZQUIERDO
MONASTRELL
2023
RAMÓN IZQUIERDO



BRUMA FINCA CQ
MONASTRELL
2024
BODEGAS VIÑA ELENA



THE QUIET LIFE
MONASTRELL
2023
BODEGAS PÍO DEL RAMO



JUAN GIL
MONASTRELL
2024
BODEGAS JUAN GIL



SILVANO GARCÍA
ETQ. NEGRA MONASTRELL
2022
BODEGAS SILVANO GARCÍA

JORNADAS GASTRONÓMICAS

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 DEGUSTACIÓN

- 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

MENÚ 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



EQUILIBRIO
SAUVIGNON BLANC
2024
SIERRA NORTE



OMBLANCAS
BLANC DE NOIRS
2024
BODEGAS BLEDA



ELOTANA
MONASTRELL
2022
BODEGAS ONTALBA



ORIGEN DE LUZÓN
SYRAH
2023
BODEGAS LUZÓN



LUNÁTICO
MONASTRELL
2022
CASA DE LA ERMITA



GÉMINA SELECCIÓN
MONASTRELL
2021
BODEGAS BSI



TERRAJE
MONASTRELL
2022
PARAJES DEL VALLE

JORNADAS GASTRONÓMICAS

DEL 31 OCTUBRE 2025 AL 30 NOVIEMBRE

BAR DE VINOS TRES SOLES

- SAN PASCUAL
- OVEJA SALA
- ENSALADA DEL CAMPO
- ALCACHOFAS GUIADAS
- 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



ALCEÑO BLANCO
FERMENTADO EN BARRICA
SAUVIGNON BLANC
2024
BODEGAS ALCEÑO



CARCHELO BLANCO
SAUVIGNON BLANC
SOBRE LÍAS
2024
BODEGAS CARCHELO



RAMÓN IZQUIERDO
MONASTRELL
2023
RAMÓN IZQUIERDO



BRUMA FINCA CQ
MONASTRELL
2024
BODEGAS VIÑA ELENA



THE QUIET LIFE
MONASTRELL
2023
BODEGAS PIO DEL RAMO



JUAN GIL
MONASTRELL
2024
BODEGAS JUAN GIL



SILVANO GARCÍA
ETQ. NEGRA MONASTRELL
2022
BODEGAS SILVANO GARCÍA

JORNADAS GASTRONÓMICAS

DEL 31 OCTUBRE 2025 AL 30 NOVIEMBRE

RESTAURANTE VENECIA

EL MENÚ PICOTEO CONSTA DE:

CINCO TAPAS

Y TRES COPAS DE VINOS

SELECCIONADAS

POR EL ESTABLECIMIENTO

20€/PERSONA

MENÚ 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

Organiza
JUMILLA
RUTA
VINO



EQUILIBRIO
SAUVIGNON BLANC
2024
SIERRA NORTE



OMBLANCAS
BLANC DE NOIRS
2024
BODEGAS BLEDA



ELOTANA
MONASTRELL
2022
BODEGAS ONTALBA



ORIGEN DE LUZÓN
SYRAH
2023
BODEGAS LUZÓN



LUNÁTICO
MONASTRELL
2022
CASA DE LA ERMITA



GÉMINA SELECCIÓN
MONASTRELL
2021
BODEGAS BSI



TERRAJE
MONASTRELL
2022
PARAJES DEL VALLE

JORNADAS GASTRONÓMICAS

DEL 31 OCTUBRE 2025 AL 30 NOVIEMBRE

BAR DE VINOS SOTA

-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

Organiza
JUMILLA
RUTA
VINO



MAINETES
VERDEJO
2024
BODEGAS SAN DIONISIO



ALCEÑO BLANCO
FERMENTADO EN BARRICA
SAUVIGNON BLANC
2024
BODEGAS ALCEÑO



CARCHELO BLANCO
SAUVIGNON BLANC
SOBRE LÍAS
2024
BODEGAS CARCHELO



RAMÓN IZQUIERDO
MONASTRELL
2023
RAMÓN IZQUIERDO



BRUMA FINCA CQ
MONASTRELL
2024
BODEGAS VIÑA ELENA



THE QUIET LIFE
MONASTRELL
2023
BODEGAS PÍO DEL RAMO



JUAN GIL
MONASTRELL
2024
BODEGAS JUAN GIL



SILVANO GARCÍA
ETQ. NEGRA MONASTRELL
2022
BODEGAS SILVANO GARCÍA

