

I JORNADAS DEL VINO 2011

MANZANARES

*Alma de Vino*

2, 3 Y 4 DE DICIEMBRE



Coop. Vineros de Madrid

QuiXote

Pago Casa del Blanco  
Denominación de Origen Protegida



VINO de CASTILLA



Bodegas  
participantes



*Coop. Jesús del Perdón*



VINÍCOLA de CASTILLA

**QUIXOTE**

Pago Casa del Blanco  
Denominación de Origen Protegida

# Programa de actividades

## VIERNES, 2 DE DICIEMBRE

11:30 h.

Presentación de Las Jornadas para autoridades y prensa.  
(En Vinícola de Castilla.)

16:30 h.

Recorrido Concurso de Escaparates.

17:00 h.

Exposición de Fotografías  
(En soportales de Plaza de la Constitución)

18:30 h.

Museo Manuel Piña, exposición.  
Colección de Botellas Antiguas.

19:30 h.

Circuito de Maridaje de Tapas y Vinos. Dos tapas por bar participante: una para blanco y una para tinto.

Precio cerrado: 2 Euros.

De viernes a Domingo, mediodía y tarde-noche.

## SABADO, 3 DE DICIEMBRE

11:00 y 12:30 h.

Dos turnos. Visita guiada a Vinícola de Castilla.

Previa inscripción en la oficina de turismo de Manzanares.  
Plazas limitadas.

11:00 y 12:30 h.

Dos turnos. Visita Guiada A Coop. Jesús Del Perdón.

Previa inscripción en la oficina de turismo de Manzanares.  
Plazas limitadas.

# Programa de actividades

## SABADO, 3 DE DICIEMBRE

12:30 h.

Presentación del Vino del Año: Quixote

En Pago Casa del Blanco

13:00 h.

Los Naribol. Espectáculo Infantil Animación Callejera.

En Gran Teatro

17:00 h.

Los Naribol. Espectáculo Infantil Animación Callejera.

En C/ Empedrada y Plaza Constitución.

18:00 h.

Mostinsa, Presentación de Zumo.

Cata Infantil de "zumo de Uva". En Edificio Ciega.

## DOMINGO, 4 DE DICIEMBRE

11:00 y 12:30 h.

Dos turnos. Visita Guiada a Pago Casa del Blanco

(Previa inscripción en oficina de Turismo). Plazas limitadas.

12:00 h.

Acto de Clausura en Cooperativa Ntro. Padre Jesús del Perdón y Entrega de Premios de escaparate y maridaje Premio Alma del vino 2011.

## LUNES, 5 DE DICIEMBRE

11:30 h.

Sorteo de premios establecimientos adheridos.

Sala de Juntas del Ayuntamiento

# Bares y Restaurantes

## Maridaje de tapas

### 1. BAR ALBERO (C/ Libertad, 7)

*Rabo de toro en salsa*

Vino Tinto: Quixote (Pago Casa El Blanco)

*Bacalao a la vizcaína*

Vino Blanco: Guadianeja (Vinícola de Castilla)

### 2. BAREL CORREDOR (C/ Toledo, 20)

*Lomitos de lomo con vino tinto*

Vino Tinto: López Mercier

*Pimiento de piquillo relleno con gulas, gambas y queso Philadelphia*

Vino Blanco: López Mercier

### 3. RESTAURANTE EL CRUCE (Autovía Andalucía, km 173)

*Rabo de toro deshuesado y glaseado a la miel de romero*

Vino Tinto: Chardonay (Vinícola de Castilla)

*Parmentier de patata relleno de ajo arriero envuelto en crujiente de maíz y acompañado de salsa vizcaína*

Vino Blanco: Espumoso brutnature Macabeo Yuntero (Cooperativa)

### 4. BAR LA SCENA (C/ Toledo, 23)

*Vacuno con orejones*

Vino Tinto: Guadianeja (Vinícola de Castilla)

*Calaveras con bufandas*

Vino Blanco: Guadianeja (Vinícola de Castilla)

### 5. BAREL GOLPE (C/ Libertad, 3)

*Paul Newman*

Vino Tinto: Tempranillo Merlot y Petit Verdot (Pago Casa El Blanco)

*Robert Redford*

Vino Blanco: Yuntero (Cooperativa)

# Bares y Restaurantes

## Maridaje de tapas

### 6. BAR LA PERDIZ ROJA (C/ Morago, 4)

*Solomillo en jugo de Cítrico*

Vino Tinto: López Mercier

*Brandada de Salmon con productos de la huerta*

Vino Blanco: Yuntero Macabeo (Cooperativa)

### 7. RESTAURANTE LOS ROSALES (C/ Alvarez de Sotomayor, 3)

*Tosta de solomillo ibérico al foie de pato, reducción de Pedro Ximenez queso manchego fundido*

Vino Tinto: S. Guadianeja Syrah Joven (Vinícola de Castilla)

*Milhoja de bacalao al horno con crema de tomate y virutas de alcachofa tostada*

Vino Blanco: Yuntero Macabeo 2011 – Cooperativa

### 8. BARRODERO (Plaza Luis Buñuel, 85)

*Jamón de semental al horno estilo Rodero*

Vino Tinto: Guadianeja (Vinícola de Castilla)

*Pimientos de piquillo con queso manchego de oveja viuda*

Vino Blanco: Guadianeja (Vinícola de Castilla)

### 9. BARSANCHO (C/ Jesús del Perdón, 26)

*Duelos y quebrantos Sancho*

Vino Tinto: Vinícola de Castilla

*Oreja de cerdo ibérica con setas*

Vino Blanco: Vinícola de Castilla

### 10. BAR SAPI (C/ Blas Tello, 40)

*Faena con huevos*

Vino Tinto: Señorío 2011 Tempranillo (Vinícola de Castilla)

*Pulpito del Calicanto*

Vino Blanco: Yuntero Macabeo (Cooperativa)

**11. BAREL SILO** (C/ Reyes Católicos, 2)

*Delicia del Silo*

Vino Tinto: S. Guadianeja Tempranillo 2011 (Vinic. de Castilla)

*Suprema de Aljoli*

Vino Blanco: S. Guadianeja Macabeo 2011 (Vinícola de Castilla)

**12. BARTUBOS** (C/ Dr. Camacho, 4)

*Solomillo de cerdo a los aromas de la sierra con almendras fileteadas y puré de castañas*

Vino Tinto: Yuntero (Cooperativa)

*Bacalao macerado sobre lecho de ricotta tostada, langostino y puerro crujiente*

Vino Blanco: S. Guadianeja Macabeo (Vinícola de Castilla)

**13. RESTAURANTE EL CHEF** (Avda. Castilla La Mancha, s/n)

*Carrillera de ibérico con salsa de oloroso y verduritas de temporada*

Vino Tinto: roble (Cooperativa)

*Almejas de monte*

Vino Blanco: Cooperativa

**14. CASTILLO DE PILAS BONAS** (Plaza San Blas, s/n)

*Brick de morcilla rota de manzana*

Vino Tinto: Olimpo Privilegio 2009 (Vinícola de Castilla)

*Cóctel de sopa castellana*

Vino Blanco: S. Guadianeja 2011 (Vinícola de Castilla)

# Datos Personales y Sellos para participar en el sorteo

## DATOS PERSONALES

Nombre

Apellidos

Teléfono

E-mail

Dirección

## SELLO


\*Para entrar en el sorteo se requieren mínimo 5 sellos distintos.



# Establecimientos que donan premio para sorteo

## RESTAURANTE LOS ROSALES



Comida o cena previa reserva

## PARADOR NACIONAL DE TURISMO



Comida o cena previa reserva

## CASTILLO DE PILAS BONAS



Comida o cena previa reserva

## DEPORTES CARRANZA



Un chándal

## VIAJES IBERIA



Una noche de hotel para 2 pax en las cadenas NH o HESPERIA, válido del 18/12/11 al 9/01/12

# Comercios adscritos a la I Jornada del Vino

I JORNADAS DEL VINO 2011 - MANZANARES

ALMACENES GIGANTE	C/ Empedrada, 29
BAZAR INFANTES	C/ Empedrada, 7
BENETTON	C/ Empedrada, 1
BIOLOGY COSMETIC	C/ Jesús del Perdón, 35
BORJA IMAGEN Y SONIDO	C/ Toledo, 26
CALZADOS TJ	C/ Virgen de Gracia, 9
CALZAPIEL	C/ Empedrada, 11
CANCELA	C/ Toledo, 8
CICLOS BLANCO	C/ Virgen de la Paz, 40
COMERCIAL ROMAN	C/ Empedrada, 16
CONFECCIONES NOBLEJAS	C/ Empedrada, 4
CONFECCIONES SANCHEZ	C/ Morago, 3
CRISTALERIA-MARQUETERIA GOYO	C/ Jesús del Perdón, 29
EL PILAR	C/ Toledo, 2
ELECTRODOMESTICOS SANTIAGO	C/ Empedrada, 13
ESTANCO EXP. N. 3	C/ Empedrada, 36
FEDEROPTICOS SELU	C/ Morago, 4
FLORISTERIA EL PARAISO	C/ San Marcos, 8
JOYERIA SERRANO	C/ Empedrada, 9 / 12
LA TIENDA	C/ Jesús del Perdón, 5
LENCERIA MODIMEL.LA	C/ Jesús del Perdón, 46
MODASTALLAS TALLAS	C/ Molinos de Viento, 4
MODAS WOMAN	C/ Empedrada, 18
PAPELERIA GUTENBERG	C/ Toledo, 6
PELUQUERIA PRIM 'S	C/ Mayorazgo, 2
PICAROS ZAPATERIA INFANTIL	C/ Virgen de Gracia, 48
SALON DE BELLEZA	C/ Mayorazgo, 2
VISTALIA HUESCAR	C/ Jesús del Perdón, 12

# Menus Alma del Vino de Restaurantes

## RESTAURANTE LOS ROSALES

### ENTRANTES A ELEGIR:

- Brocheta de Pescados y Mariscos
- Ensalada del Cantábrico (cogollos, anchoas, pimientos y bonito)
- Selección de Ibéricos de Guijuelo con Queso Manchego

### 2º PLATO A ELEGIR:

- Lomos de Lubina al Ajo Tostado
- Medallones de Rabo de Toro Estofado con Verduras
- Lomo de Buey con Patatas y Pimientos Rojos Asados

### POSTRE A ELEGIR:

- Sorbete de la Casa
- Torrija Rellena de Confitura de Membrillo y Fondo de Natillas

### BODEGA:

- Tinto: Vinícola de Castilla
- Blanco: Yuntero (Cooperativa Jesús del Perdón)

PRECIO: 26 Euros/PAX (IVA incluido)

## PARADOR NACIONAL (Menú degustación)

### APERITIVO FRÍO INDIVIDUAL:

- Berenjena de Almagro con Arenque y Mermelada de Tomate Raff
- Asadillo Manchego con Lascas de Bonito
- Paté de Perdiz en Cilindro de Pan Blanco

### APERITIVO CALIENTE INDIVIDUAL:

- Dados de Queso Curado Manchego en Fritura de Aceite de Oliva V.
- Gachas Pastoriles
- Almoronía

### SEGUNDO A ELEGIR

- Dado de Merluza del Cantábrico con Espuma de Patata Temprana y Reducción de Yuntero
- Carrillera de Cerdo Braseada, con Verduras de Calatrava y Regadas con Guadianeja

### POSTRE A ELEGIR

- Cremoso de Mostillo, Helado de Queso Tierno y Caviar de Olimpo
- Agua Mineral
- Café o Infusión

BODEGA: Yuntero Blanco y Guadianeja Tinto

PRECIO: 26 Euros/PAX (IVA incluido)

# Menús Alma del Vino de Restaurantes

## RESTAURANTE EL CRUCE (Menú degustación)

1er PLATO:

- Hojaldre de Boletus Edulis y Setas de Temporada con Frutas Rojas y Jamón de Pato.  
*Este plato estará maridado con un Vino Blanco de Variedad Macabeo*

2º PLATO:

- Lomito de Bacalao Confitado sobre Cama de Patata, acompañado de Pastel de Puerros y Gambas con Crujiente de Piquillo y Aceite de Cebollino.  
*Este plato estará marinado con un Vino Blanco Variedad Sauvignon Blanc*

3er PLATO:

- Medallón de Solomillo Ibérico con Manzana Amarga y Cebollita Dulce con Caramelo de Vino de la Tierra.  
*Este plato estará maridado con un Vino Tinto Joven Variedad Tempranillo y Merlot, envejecido en Barrica de Roble*

POSTRE:

- Leche Frita al Azafrán con Helado de Aceite de Oliva.  
*Este plato estará maridado con un Vino Variedad Moscatel de Grano Menudo.*

Café

PRECIO: 15 Euros/PAX (IVA incluido)

## SALONES MABEL

ENTRANTES AL CENTRO:

- Surtido de Quesos
- Duelos y Quebrantos
- Asadillo Manchego con Perdiz

1er PLATO:

- Crema de Calabacín

2º PLATO A ELEGIR:

- Chuletillas de Lechal
- Bacalao en Salsa Alioli Gratinado

POSTRE A ELEGIR:

- Bizcochada Manchega
- Tarta de Queso

BODEGA: (a elegir entre 2 blancos y 2 tintos)

Blanco: Yuntero Macabeo (Cooperativa) / Guadianeja Macabeo (Vinícola de Castilla)

Tinto: Yuntero Crianza (Cooperativa) / Guadianeja Crianza (Vinícola de Castilla)

Café + Chupito

PRECIO: 25 **Euros**/PAX (IVA incluido)

# Menus Alma del Vino de Restaurantes

## RESTAURANTE SAGA I (Menú degustación)

### ENTRANTES:

- Cata de Salmorejo Cordobés con Virutas de Ibérico
- Mousse de Paté de Perdiz con Confitura de Frutas
- Delicia de Morcilla de Burgos a la Miel de Caña con Asadillo
- Degustación de Pisto Manchego con Magro de Solomillo
- Crujiente de Queso Manchego con Miel

### 2º PLATO A ELEGIR:

- Solomillo Ibérico en Salsa de Caramelizada de Boletus al Vino Oporto
- Cordero Asado al Horno Tradicional Manchego al Jugo de Vino Blanco 2011
- Lomos de Bacalao Fresco en Témpera de Miel de Caña
- Medallones de Salmón Crujiente a la Crema de Calabacín y Setas Templadas

### POSTRE :

- Profiteroles con Chocolate Caliente y Helado de Turrón

### BODEGA:

- Señorio de Gadianeja Blanco 2011
- Señorio de Gadianeja Tinto Tempranillo 2011

PRECIO: 23 **Euros**/PAX (IVA incluido)

## RESTAURANTE EL CHEF (Menú degustación)

### ENTRANTES:

- Ensalada de Tomate Negro
- Corona de Habitas Babi Salteadas con Ahumados

### 1er PLATO A ELEGIR:

- Mojete Manchego
- Tronco de Bacalao con Torta del Casar y Salmorejo

### 2º PLATO A ELEGIR:

- Arroz al Horno del Chef (mínimo 2 personas)
- Secreto Ibérico con Puré de Membrillo

### POSTRE:

- Degustación del Chef

- BODEGA: Cooperativa Jesús del Perdón  
Pan y Agua

PRECIO: 20 **Euros**/PAX (IVA incluido)

# Menús Alma del Vino de Restaurantes

I JORNADAS DEL VINO 2011 - MANZANARES

## CASTILLO DE PILASBONAS

### 1er PLATO:

- Berenjena Frita con Miel de Caña
- Crujiente de Langostino con Salsa Chorrón
- Ensalada de Atún
- Tosta de Bacalao

### 2º PLATO A ELEGIR:

- Carrillada de Buey al Vino Tinto
- Manitas de Cerdo Deshuesadas
- Cordero Asado al Estilo Medieval
- Brocheta de Rape y Langostinos
- Ventresca de Atún a La Parrilla

### POSTRE:

- Leche Frita con Biscuit de Miel

### BODEGA: (a elegir)

Vino Blanco: S. Guadianeja 2011 – Vinicola de Castilla)

Vino Tinto: Olimpo Privilegio 2009 (Vinicola de Castilla)

PRECIO: 30 Euros/PAX (IVA incluido)

## RESTAURANTE SAGA II

### ENTRANTES AL CENTRO:

- Vasitos de Caldito con Pelota Pochada de Setas
- Jamón Asado al Pimentón
- Ensalada de Perdiz
- Revuelto de Champiñón y Gambas con Crujiente de Queso

### 2º PLATO A ELEGIR:

- Brocheta a la Brasa Regada con Reducción de Vino Tinto
- Solomillo de Jabugo en Reducción de Pedro Ximenez
- Secreto Ibérico en Salsa de Mosto
- Lengüadina en Crema de Brócoli con Aromas de Vino Blanco

### POSTRE A ELEGIR:

- Crep con Crema Helada y Bañados en Chocolate
- Brocheta de Frutas Regada en Almíbar de Vino Tinto o Chocolate Fundido

### BODEGA :

PARA LOS ENTRANTES: 4 variedades a elegir Señorío de Guadianeja Blanco 2011:

Macabeo / Chardonnay / Sauvignonblanc / Verdejo

PARA LOS SEGUNDOS: Señorío de Guadianeja Tinto reserva 2005

Pan y Vino - PRECIO: 20 Euros/PAX (IVA incluido)

# MANZANARES ALMA DEL VINO

## BARES ●

1. El Albero
2. El Corredor
3. El Cruce
4. La Scena
5. El Golpe
6. La Perdiz
7. Los Rosales
8. Rodero
9. Sancho
10. Bar Sapi
11. El Silo

## RESTAURANTES ●

1. Parador Nacional
2. Castillo P. Bonas
3. El Cruce
4. Saga I
5. Saga II
6. Salones Mabel
7. Los Rosales
8. El Chef



# 2011



Excmo. Ayuntamiento  
de Manzanares

Áreas de Promoción  
Económica y Turismo