



Jerez de la Frontera

Caballos y Vinos

(Exclusivo socios Club Touring)

9 - 10 - 11 febrero 2018

Organiza: Club BMW Touring de España

Road Líder: José María y Lucía

Viernes 9 de Febrero

18,00 h. Recepción y bienvenida a los participantes.

Hotel Los Jándalos Jerez****

(Antiguas bodegas Williams & Humbert)

Nuño de Cañas, 1

11402 Jerez de la Frontera (Cádiz)

Telf.: 956.327.230

www.hoteljandalosjerez.com

GPS: 36° 41' 21.7644" N -6° 8' 1.0284 O



21,30 h. Cena de bienvenida en los salones de Bodegas Pando con el siguiente menú:

Tartaleta con ensalada de langostinos y salsa rosa
Rollitos de York con roquefort y pepinillos
Delicias de Jamón serrano y piña
Tostas con mousse de queso y huevas de arenque
Bocaditos de tortilla campera con cebolla y pimientos

Chupito de caldo a la hierbabuena

Adobo de la bahía

Choco al limón

Buchones de mero empanado

Tortillitas de camarones

Fideuá Caldosa al estilo marinero

Albondiguillas con salsa pepitoria de almendras

Pequeña pastelería

Agua mineral, vinos generosos D.O Jerez, cerveza, refrescos, vinos tintos y blancos

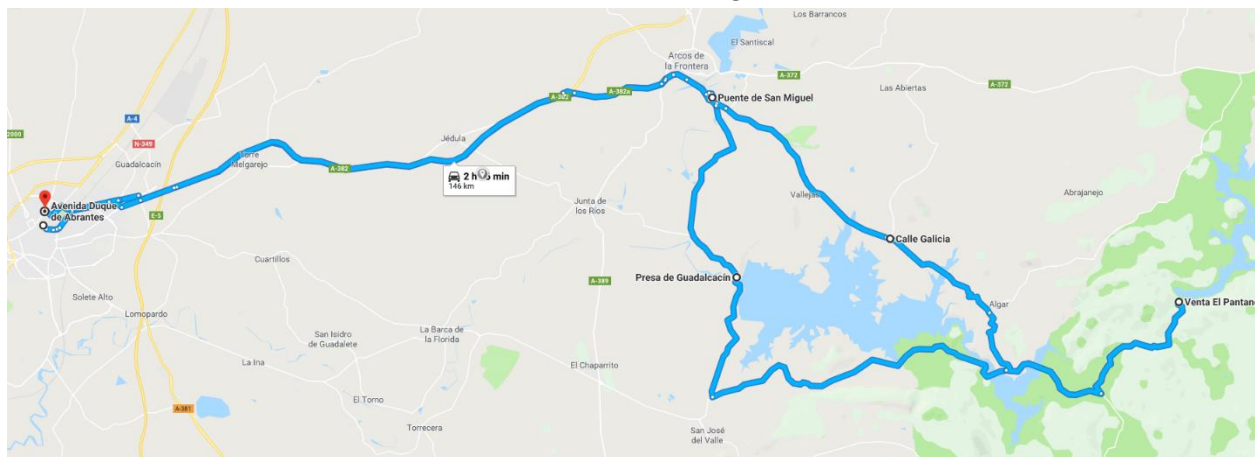
23,30 h. Copas y tertulia en los salones de Bodegas Pando (copas 4 €).

Sábado 10 de Febrero

08,00 h. Desayuno buffet.

09,00 h. Salida puntual para realizar una ruta de 146 km, alrededor del pantano de los Hurones.

MAPA DE LA RUTA



11,15 h. Regreso al hotel, aparcamos las motos en parking y recogemos la bolsa de picnic en recepción.

12,00 h. Espectáculo en la **“Real escuela andaluza de arte ecuestre”**.



13,30 h. Fin del espectáculo y regreso al hotel para coger las motos.

14,15 h. Llegada al Restaurante Bodegón de la Blanca Paloma situado en un enclave perfecto, en plenas viñas jerezanas a tres kilómetros de Jerez, degustaremos un menú típico jerezano.

GPS: 36° 41' 33.5214" N -6° 8' 17.7684" O

Platos al centro

Patatas aliñadas y zanahorias
Ajo caliente
Chicharrones
Butifarra
Morcilla de campo

Primer plato

Berza jerezana

Segundo plato

Pringá

Postre

Tocino de cielo

Bebida

Agua mineral, mosto, cerveza, refrescos, vinos tintos y blancos

16,15 h. Salida del restaurante bodegón de la Blanca Paloma para dirigirnos a la emblemática bodega de González Byass.

17,00 h. Visita guiada a la bodega, donde entre otros vinos, encontraremos el mundialmente conocido “Tío Pepe”.



18,30 h. Salida de la bodega y regreso al hotel, realizando un recorrido urbano (probablemente escoltados por la Policía Local).

21,30 h. Cena de despedida en salones de Bodegas Pando, con el siguiente menú:

Copa de bienvenida

Selección de Canapés

Canapés de Philadelphia y Roquefort
Canapés de Piquillo y Caballa
Canapés de Palometa y Pepinillo

Aperitivo

Pulpo a la Gallega
Brocheta de Champiñones y Langostinos
Croquetas de la Abuela

Primer plato
Crema de marisco

Segundo plato
Solomillo Ibérico Hojaldrado con Salsa de Pimienta Rosa
Patatas a las Finas Hierbas y Atillo de Trigueros

Postre
Semifrio de Limón y Merengue con Coulis de Vainilla

Bebida
Agua mineral natural, vinos generosos D.O Jerez, cerveza, refrescos, vinos tintos y blancos

23,30 h. Sorteo de regalos y entrega de placa conmemorativa.

24,00 h. Música con Dj en Salones Pando (copas a 4,00 €).

Domingo 11 de Febrero

10,00 h. Desayuno buffet.

11,00 h. Despedida y vuelta a casa.

Datos de interes:

- Precio por persona en habitación doble: **213 €**
- Precio en habitación individual: **271 €**
- Realizar ingreso en: **ES60-0049-0986-9220-1140-9367**
(Titular José María Guerra Rubiales)
- **Envío justificante de pago y formulario cumplimentado:**
- E-Mail: jm.guerra.rubiales@gmail.com
- Telf.: 607.593.709 (José María)
- Telf.: 607.918.184 (Lucía)

ÚLTIMO DÍA DE PAGO: 22-01-18

