



• Se ruega reservar con antelación llamando a los teléfonos 649 28 28 44 ó 690 65 52 74 o reservas@elseque.com

• Precio de la Jornada: 35€+IVA (bebida incluida).

• Punto de encuentro en El Sequé o en las bodegas, directamente a las horas fijadas en el programa.

• Aforo reducido.

II JORNADAS DE VINOS Y GASTRONOMÍA



EL SEQUÉ
restaurante
casa rural

II JORNADAS DE VINOS Y GASTRONOMÍA
Noviembre-Diciembre 2.009

El restaurante y Casa Rural El Sequé organiza sus II Jornadas de Vinos y Gastronomía 2009, tras el éxito de la pasada edición.

Las más prestigiosas bodegas con D.O. Alicante y D.O. Jumilla abren sus puertas para que conozcan sus hermosas instalaciones, sus especiales parajes y su esmerado trabajo. Cada domingo se realiza una visita guiada a una de las grandes bodegas de nuestro entorno donde además degustarán sus excelentes vinos. Al acabar, nos dirigiremos al Restaurante El Sequé para disfrutar de la perfecta armonía entre platos y vinos.

Un trabajo de cocina realizado con cariño y mucho esfuerzo, con la experiencia y maestría de los jefes de cocina José Luis García Sirvent y Nuño Albertos y con los mejores ingredientes que nuestra tierra ofrece: productos de temporada, ecológicos, Baluartes de nuestra gastronomía... hacen posible estos exquisitos menús diseñados exclusivamente para ensalzar los caldos de las mejores barricas.

En el Restaurante El Sequé compartirás buenos momentos donde el conocimiento de las tradiciones en bodegas y fogones se funde con el placer de los sabores, olores y colores. Esta es una jornada organizada para ti.

Noemi Gutiérrez
RR.PP. – Jefa de Sala
Restaurante y Casa Rural El Sequé

Casa Rural y Restaurante El Sequé
El Sequé nº 70 • 03650 Pinoso
Tel. 649 282 844 • 690 655 274
reservas@elseque.com

22 Y 29 NOVIEMBRE |
6 DICIEMBRE | 2009





Salvador Poveda
Bodega - Winery
www.salvadorpoveda.com

A las 11:45h.
Encuentro en Restaurante y Casa Rural El Sequé.

A las 12:20h.
Visita a La Bodega.

A las 13:00h.
Cata de fondillones.

Al finalizar la visita y una vez en la Casa Rural El Sequé, comenzará la degustación de los platos.

**MENÚ MARIDAJE
EL SEQUÉ-SALVADOR POVEDA :**

Cortesía:

Chips de Bacalao con Tomate Marinado y
Aceite de Oliva de Olivos Milenarios

Entradas:

Ensalada de Pollo Campero con Vinagreta de Miel y Tomates Secos
Cantaluz, Blanco (Macabeo)

Pebret de Oveja Guirra a la Lumbre
Toscar (Syrah)

Plato fuerte:

Secreto Ibérico con Guiso de Setas y Serranas
Borrasca (Monstrell-Cepas Viejas)

Postres:

Mouse de Perusa con Teja de Marcona
Fondillón Salvador Poveda

Bodega Salvador Poveda
CV-830, Ctra. Monóvar – Salinas Km., 3
03640 Monovar – Alicante
966 960 180
www.salvadorpoveda.com



A las 11:00.
Encuentro en Restaurante y Casa Rural El Sequé.

A las 11:35h.
Visita a La Bodega.

A las 12:50h.
Cata de vinos.

Al finalizar la visita y una vez en la Casa Rural El Sequé, comenzará la degustación de los platos.

**MENÚ MARIDAJE
EL SEQUÉ-CASA DE LA ERMITA :**

Cortesía:

Bombones de Queso con Pistachos sobre Puré de Orejones

Entradas:

Lomos de Sardina en Tempura con Cebolla Agridulce
Casa de la Ermita Blanco (Viognier)

Ensalada de Brotes Tiernos con Conejo Confitado y
Vinagreta de Mandarina
Pico Madama Crianza (Monastrell y Petit Verdot)

Plato fuerte:

Nuestro Dolmade de Cordero con Cous Cous y Espinaca
Casa de la Ermita (Petit Verdot)

Postre:

Sopa de Fresas con Helado de Aceto Balsámico
Casa de la Ermita Dulce Monastrell

Bodegas y Viñedos Casa de la Ermita
Carretera de El Carche Km. 11,5
30520 Jumilla – Murcia
Atdo. Correos 289
www.casadelaermita.com



HERETAT de CESILIA
Bodega y Viñedos

A las 11:00h.
Encuentro en Restaurante y Casa Rural El Sequé.

A las 11:40h.
Visita a La Bodega.

A las 13:00h.
Cata de vinos.

Al finalizar la visita y una vez en la Casa Rural El Sequé, comenzará la degustación de los platos.

**MENÚ MARIDAJE
EL SEQUÉ-HERETAT DE CESILIA :**

Entradas:

Paté de Pato al Armañac con Cebolla Monquelina
Cremant de Bordeaux - Brut

Lechuga Perdiz con Cremoso de Merluza
Azal, Blanco (Albariño, Macabeo, Sauvignon Blanc)

Suquet de Berberechos con Alcachofa
Cesilia, rosado (Merlot y Monastrell)

Plato Fuerte:

Ragout de Jabalí al Chocolate
Heretat de Cesilia, Selección barricas
(Cabernet Sauvignon, Syrah, Petit Verdot)

Postre:

Brownie con Sopa de Jengibre
Cardenal Álvarez (Monastrell, Cabernet Sauvignon y Petit Verdot)

Bodega y Viñedos Heretat de Cesilia
Paraje Alcaydías, 4
03660
Novelda, Alicante
www.heretatdecesilia.com