

de tapas con Rueda

MEDINA DEL
CAMPO

MEDINA DE
RIOSECO



Desde la **Denominación de Origen Rueda** nos gustaría que disfrutara del gran abanico gastronómico que poseen las dos sedes de las Edades del Hombre, Medina del Campo y Medina de Rioseco.

Por ello ponemos a su disposición este folleto con el objetivo de que conozca los mejores bares y restaurantes en los que podrá disfrutar de excelentes tapas acompañadas por los vinos de la D. O. Rueda.



La Denominación de Origen Rueda es una de las pocas zonas vinícolas europeas especializada en la elaboración de vino blanco de calidad, siendo además líder en España en cuanto a vino blanco se refiere.

Creada en el año 1980, fue la 1ª D.O. reconocida en Castilla y León tras años de protección y recuperación de su variedad autóctona, la Verdejo.



Una variedad, la Verdejo, que cultivada en los suelos pedregosos de la zona, más comúnmente conocidos como “cascajos” y acompañada de un clima de influencia continental, con inviernos muy fríos y veranos muy calurosos y existiendo, en la época de maduración de la uva, grandes diferencias de temperatura entre el día y la noche, aporta a sus vinos unas cualidades singulares y particulares haciendo que tengan un color amarillo pajizo, con gran potencial aromático a fruta con matices anisados y a hinojo, con gran estructura y cuerpo en el paladar y con un toque amargoso característico de la Verdejo. Son vinos secos, jóvenes y frescos ideales para acompañar cualquier tipo de tapa.

las 2 Índice Medinas

2 | Denominación de Origen Rueda

4 | Medina de Rioseco

6 | Mapa

Bar Crisol | Bar El Ruedo

Bar Plaza | Cervecería El Rincón de Unamuno

Cervecería R-3 | Churrería San Juan

Hamburguesería Bar Carlos | La Bodegüita

Mejillonera Roque | Mesón Posada El Atrio

Restaurante-Cafetería El Sequillo | Restaurante Castilla

Restaurante El Portazgo | Restaurante El Rincón del Labrador

Restaurante Fátima Posada Real La Casona de Montealegre | Restaurante La Huerta Mantilla

Restaurante La Rúa | Restaurante La Vía

Restaurante Le Bataille-Tierra-Hotel Los Almirantes | Restaurnte Pasos

Restaurante Santamaría | The Irish River

Restaurante Vittoria Colonna

20 | Medina del Campo

22 | Mapa

Balneario Palacio de las Salinas | Bar El Mortero

Bar Geli | Bar la Viña

Bar Mar Azul | Bar Mejillonera

Bar Puerta el Sol | Bar Restaurante Alegría

Bar Zamorano | Cafetería Alambique

Cafetería La Clave | Cafetería Marbella

Cafetería Marvi | Cafetería Modenav

Cafetería Yovoy | El Globo Café y Tapas

Hamburguesería Segovia 8 | Hotel Restaurante San Roque

Hotel Villa de Ferias | Restaurnte Continental

La Tapería de la Plaza | Restaurante Madrid

22 | Vinos de la D.O. Rueda

Imprime: **Editorial Mic**
D.L.:



de Medina Rioseco

Declarada Conjunto Histórico Artístico, la Ciudad de los Almirantes, situada en el corazón de la Comarca de Tierra de Campos, tuvo su mayor esplendor histórico durante el Almirantazgo de Castilla, que se extendió desde finales del siglo XV, momento en el que Alfonso Enríquez establece su sede en la entonces villa, hasta casi entrado el siglo XVIII.

Los once miembros de la dinastía Enríquez, que ejercieron el señorío de la villa, marcaron la ascensión y el auge económico de la misma, coincidiendo con el levantamiento de los impresionantes templos religiosos de la localidad.

Ya en el siglo XXI, gracias al ingente acervo cultural que atesora, constituye una de las ciudades más atractivas para el turismo cultural y de calidad debido a su valor histórico, artístico y gastronómico, así como por sus tradiciones (destacando la Semana Santa, declarada de Interés Turístico Internacional) y su valor paisajístico y medioambiental.

La Ciudad de los Almirantes, como es conocida la localidad de Medina de Rioseco, ofrece interesantes recursos turísticos para visitar, tales como

El Centro de Interpretación de la Ciudad situado en el Arco Ajújar, puerta de la ciudad que data del siglo XIII, muestra un recorrido por la historia de la localidad. Su visita es imprescindible para introducirnos en el arte y la historia de Medina de Rioseco.

Más información:

www.medinaderioseco.com

Tel. 983 720 319

El Museo de San Francisco, ubicado en el convento del mismo nombre, muestra mediante una visita guiada con sonidos e imágenes, una extraordinaria colección de marfiles hispanofilipinos



del s. XVII, esculturas policromadas del XVI al XVIII, terracotas de Juan de Juni, etc.

Más información: 983 700 020

La Iglesia de Santa Cruz, situada en plena Rúa Mayor, data del s.XVI y posee una espectacular fachada de estilo herterriano. En su interior se ha instalado el Museo de la Semana Santa, fiesta declarada de interés turístico internacional en esta localidad.

Más Información: 983 725 026

La Iglesia de Santa María de Medavilla es un grandioso templo del siglo XV con traza gótica aunque bajo el gusto renacentista, en el que resulta imprescindible detenerse ante el majestuoso Retablo Mayor de Esteban Jordán y en la Capilla de los Benavente del siglo XVI y con retablo de Juan de Juni.

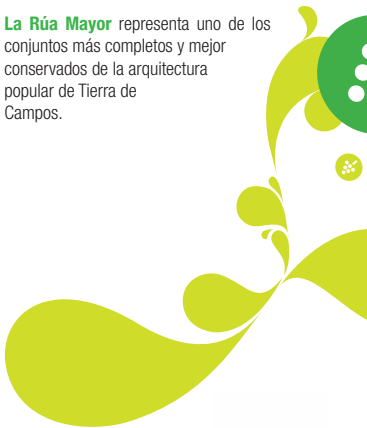
Más información: 983 725 026

La iglesia de Santiago reúne los más variados estilos artísticos, desde el gótico al barroco, pasando por el plateresco y el clasicista. Muestra de ello son sus tres portadas.

La Fábrica de Harinas San Antonio,

Bien de Interés Cultural del siglo XIX y la **Dársena del Canal de Castilla** son otros de los atractivos turísticos más destacados de Medina de Rioseco. En la Dársena se puede realizar un paseo en el barco "Antonio de Ulloa", alquilar bicicletas, piraguas, coches de pedales y barcas eléctricas para pasar un día.

La Rúa Mayor representa uno de los conjuntos más completos y mejor conservados de la arquitectura popular de Tierra de Campos.





■ Ligne 1 (Métro) - Ligne 1 (Métro)
 ■ Ligne 2 (Métro) - Ligne 2 (Métro)
 ■ Ligne 3 (Métro) - Ligne 3 (Métro)

El arte

de **vivir** y **disfrutar**

en Medina
de Rioseco
y comarca

- 1 MESON POSADA EL ATRIO
C/ Alejandro Nájera, 5 (Villavieja)
Tel. 983716077 | A2
- 2 RESTAURANTE LA HUERTA MANTILLA
Ctra. Villamuriel, km 0,8 (Bataños de Campos)
Tel. 983757302 | A2
- 3 RESTAURANTE CASTILLA
Avda. Juan Carlos I, 10 | Tel. 983700078 | CB
- 4 RESTAURANTE EL PORTAZGO
Ctra. Adanero-Gijón (junto a gasolinera)
Tel. 983700022 | A2
- 5 RESTAURANTE FATIMA - POSADA REAL
LA CASONA DE MONTEALEGRE
C/ Nicolás Rodríguez, 64 (Montalegre de Campos) | Tel. 983718082 | CB
- 6 RESTAURANTE LA RÍOJA
C/ San Juan, 25 | Tel. 983700519 | B3
- 7 RESTAURANTE LE BATAILLE
TERRA - H. LOS ALBUERTES
C/ San Juan, 36 | Tel. 983720521 | B3
- 8 RESTAURANTE PASOS
C/ Lázaro Alonso, 44 | Tel. 983701002 | CB
- 9 RESTAURANTE SANTAMARÍA - BAR ASTURIAS
Plaza de Santa Domingo, 7 | Tel. 983700746 | CB
- 10 RESTAURANTE VITTORIA COLONNA
C/ San Juan, 2 | Tel. 983725057 | CB
- 11 RESTAURANTE-BAGUETERÍA LA VÍA
Avda. Juan Carlos I, 26 | Tel. 983720199 | C7
- 12 BAR CRISOL
C/ Román Martín, 3 | EE
- 13 BAR EL RUEDO
C/ El Ruedo, s/n | B7
- 14 BAR PLAZA
Plaza Mayor, 7 | ET
- 15 BAR UNANIMIO
C/ Lázaro Alonso, 51 | CB
- 16 CHURRERÍA SAN JUAN
C/ San Juan 8-10 | C4
- 17 EL RINCON DEL LABRADOR
C/ José Antonio, 14 (La Santa Espina) | F9
- 18 HAMBURGUESERÍA BAR CARLOS
C/ Carmen, 1 | BF
- 19 LA BODEGITA
C/ Castilla, 3 | DT
- 20 MEJILLONERA ROCKE
C/ Lázaro Alonso, 28 | D5
- 21 RESTAURANTE-CAFETERÍA EL SEQUILLO
C/ Román Martín, 3 | B
- 22 THE WISH RIVER
C/ Lázaro Alonso, 49 | D5

Bar Crisol

Champiñones Rellenos
Sombreros de champiñón
rellenos de jamón

C/ Román Martín, 3



Bar El Ruedo

Pimiento Relleno
Pimiento del Piquillo
rebozado y relleno de carne picada
y bechamel

C/ El Ruedo, s/n

Bar Plaza

Montado de lomo a la olla

Lomo adobado macerado en aliño de ajo, perejil y pimentón, frito y montado sobre tosta de pan y acompañado de pimienta

Plaza Mayor, 7



Cervecería El Rincón de Unamuno

Tostada de gambitas

Tostada de gambitas
sobre cama al ajillo

C/ Lázaro Alonso, 51



Cervecería R-3

Tostada de chichurro

Tostada de pan con
chichurro tradicional de la
matanza, coronada con pimiento

Avda. Juan Carlos I, 7



Churrería San Juan

Taleguitas de carrillada ibérica

Cestita de pasta filo rellena de ca-
rrillada de cerdo ibérico cocinada
con verduras al estilo tradicional

C/ San Juan 8-10



Hamburguesería Bar Carlos

Cazuelita de Callos

Callos guisados a la manera
tradicional castellana

C/ Carmen, 1



La Bodegüita

Cazuelita de oreja a la gallega

oreja de cerdo cocida,
sal gorda, pimentón
y aceite de oliva

C/ Castillo, 3





Mejillonera Roque

Mejillones con salsa de la
casa

Mejillones al vapor con salsa al ajo
arriero (4 unidades)

Mesón Posada El Atrio

Palomita de "Fé"

Teja de almendra
garrapiñada de Enrique Cubero,
rellena
de cecina de Valderas
y queso de Villalón

C/ Alejandro Nájera, 5
(Villafrechos)



Restaurante- Cafetería El Sequillo

Pincho del Sequillo

Tortilla variada de patata,
chorizo o bonito.

C/ Román Martín, 3



Restaurante Castilla

Tosta de hongos

Tosta de hongos con virutas de
jamón, pimientos
y cebolla confitada

Avda. Juan Carlos I, 10



Restaurante El Portazgo

Montado de asadurilla de
lechazo

Montado de asadurilla de lechazo
con pimiento verde, cebolla, ajo y
tomate, sobre tosta de pan

Ctra. Adanero-Gijón (junto a
gasolinera)



Restaurante El Rincón del Labrador

Tosta de Morcilla

Tosta de pan con morcilla, huevos,
pasas y piñones.

C/ José Antonio, 14 (La Santa
Espina)

Restaurante Fátima - Posada Real La Casona de Montealegre

Patata con manilla de lechazo

Manilla deshuesada y tostada con
puré de comino, su salsa y chip de
alcachofa

C/ Nicolás Rodríguez, 64 (Montealegre de Campos)



Restaurante La Huerta Mantilla

Huerta Fresca

Lonchas de calabacín rebozado,
queso fresco de Villalón a la plancha,
vinagre de Módena y tosta de
pan homeada.

Ctra. Villamuriel, km 0.8
(Bolaños de Campos)





Restaurante La Vía

Pastel de marisco La Vía

Pastel de pescado, gambas y
huevos con nata y ketchup a la
pimienta blanca

Avda. Juan Carlos I, 26

Restaurante La Rúa

Crujiente de bacon con pisto

Tosta de pan con cama de pisto de
verduras y bacon crujiente

C/ San Juan, 25



Restaurante Le Bataille- Tierra-Hotel Los Almirantes

Brandada de bacalao con
piñones de Pedrajas, pasta
de tomate al ajo arriero y su
corteza

Lomo de bacalao cocido a
fuego lento en leche junto con los
piñones de Pedrajas tostados pre-
viamente, un diente de ajo y perejil
picado. Este pincho se acompaña
de una pasta de tomate aderezado
con ajo arriero y una corteza hecha
a partir de la piel deshidratada y
frita del bacalao.

C/ San Juan, 36



Restaurante Pasos

Tapa Pasos

Tosta de queso, membrillo y anchoa
con salsa de mostaza

C/ Lázaro Alonso, 44



Restaurante Santamaría- Asturias

Cazuelita de mollejas

Mollejas de lechazo estofadas con
surtido de setas

Plaza de Santo Domingo, 7



The Irish River

Tosta de bacalao

Tosta de bacalao sobre lecho de
crema de cigalas y fina vinagreta
de manzana verde

C/ Lázaro Alonso, 49



Restaurante Vittoria Colonna

Taquito Vittoria Colonna

Fajitas rellenas de pollo de corral, manzana Grand Smith, piñones de Pedrajas, pepinillo, huevo, mahonesa y mostaza.

C/ San Juan, 2



del Medina Campo

Medina del Campo es lugar conocido en toda Europa por la importancia de sus Ferias generales donde cientos de mercaderes, llegados desde los confines del Occidente conocido, se asentaron durante años en sus calles, comprando y vendiendo lanas, especias, sedas, lienzos, aceites... Aquella tremenda riqueza de los siglos XV y XVI fue llenando la ciudad de majestuosos edificios civiles y religiosos que hicieron y hacen de la población uno de los mas completos y complejos conjuntos históricos y artísticos de España.

Pero si el patrimonio generado en los últimos cinco siglos es ya de por si una razón suficiente para acercarse hasta Medina, no lo son menos los acontecimientos históricos de los que fueron testigos sus muros. El visitante sabrá del Palacio y del

testamento de la Reina Isabel conocerá a Fernando I de Antequera, Alfonso V y Juan II, tres reyes aragoneses nacidos en Medina identificará las huellas de Santa Teresa, de San Vicente Ferrer y de San Juan de la Cruz contará las grandes fortunas de Leonor de Albuquerque, de Simón Ruiz, de Francisco de Dueñas leerá la "Historia verdadera de la conquista de Nueva España" de la mano de Bernal Díaz, o cualquiera de los libros iluminados por los escribanos medinenses "Holgárame mucho que Dios me diera tres hijos que el uno fuera heredero de mis reinos, otro arzobispo de Toledo y el otro escribano de Medina del Campo"

Medina del Campo lugar para ver y sentir, para aprender, para disfrutar de grandes y pequeñas historias, lugar donde se tejen en armonía los prestigios del pasado con las apuestas del presente.

El Ayuntamiento de Medina del Campo ha puesto en marcha, con motivo de la Exposición de Las Edades del Hombre, la tarjeta **Medina Card**, que por tan sólo 10 ofrece visitas a todos los centros turísticos de la localidad además de ofertas y descuentos especiales en un centenar de establecimientos comerciales, hosteleros, turísticos y de ocio.



Igualmente se ha puesto en funcionamiento un **tren turístico** que recorre algunos de los puntos más interesantes de la localidad con el fin de facilitar los desplazamientos de los turistas de un modo cómodo, original y divertido.

Más información:

www.espectaculosopen.com

Tel. **626 990 905 y 665 544 421**

Medina del Campo cuenta con cuatro Centros Turísticos de gran interés

El **Castillo de Mota** (siglos XIII-XV) ofrece una visita general al recinto y en la actualidad una visita especial a la Torre del Homenaje que también puede ser teatralizada.

Más información:

Tel. **983 810 063 y 983 812 724**

El **Palacio Real Testamentario** acoge el Centro de Interpretación de Isabel la Católica y muestra el lugar en el que la Reina vivió, testó y murió el 26 de noviembre de 1504. A lo largo del año realiza visitas teatralizadas, conciertos y actividades destinadas a los niños.

Más información:

www.palaciorealtestamentario.com

Tel. **983 810 063**

La **Fundación Museo de las Ferias** con sede en la antigua iglesia de San Martín, muestra a través de una extraordinaria colección de piezas histórico-artístico y bibliográficas la importancia comercial de Medina del Campo desde el siglo XV hasta la actualidad.

Más información:

www.museoferias.net

Tel. **983 837 527**

El **Centro Cultural San Vicente Ferrer** y muy especialmente el Centro de Interpretación Huellas de Pasión tiene como objetivo introducir al visitante en el origen de la Semana Santa y sus procesiones, adquiriendo especial protagonismo las que tienen lugar en la localidad de Medina del Campo.

Más información:

www.centrosanvicenteferrer.es

www.semanasantamedina.com

Tel. **983 811 825 y 658 264 177**

Más información:

**Oficina de Turismo
de Medina del Campo**

www.medinadelcampo.es

Tel. **983 81 13 57**





El arte

de **vivir** y **disfrutar**

en Medina
del Campo
y comarca

1. Bañerío-Palacio de las Salinas
Ctra. de las Salinas, Km 4
2. Hotel Restaurante San Roque
Ctra. Madrid, Km 156
3. Hotel Villa de Ferias
Ctra. Madrid, Km 157
4. Restaurante Continental
Plaza Mayor de la Hispanidad, 15
5. La Tapería de la Plaza
Plaza Mayor de la Hispanidad, 34
6. Bar Restaurante Alegría
Plaza Mayor de la Hispanidad, 25
7. Restaurante Madrid
Claudio Moyano, 2
8. Hamburguesería Segovia II
Plaza de Segovia, 8
9. Cafetería Marbella
Avenida Lope de Vega, 38
10. Bar Puerta el Sol
Alero de Lugo, 7
11. Cafetería Alambique
Ángel Molina, 26
12. Bar la Viña
Avenida Portugal, 5
13. Cafetería Mari
Artillería, 20
14. Bar El Mortero
Plaza de Segovia, 2
15. Cafetería la Clave
Avenida Lope de Vega, 37
16. Bar Mar Azul
Ronda de Gracia, 13
17. Cafetería Modenav
Avenida Lope de Vega, 33
18. Cafetería Yinyoy
Almirante, 8
19. Bar Zemonario
Bernal Díaz del Castillo, 5
20. Bar Geli
Del Pozo, 5
21. Bar Mejillonera
Cuenca, 3
22. El Globo Café y Tapas
Padilla, 17



Balneario Palacio de las Salinas

Tosta de foie con cecina
explosión de sabores en una tapa
que combina la suavidad del foie
con un delicioso toque de cecina.

Carretera de las Salinas, km 4



Bar El Mortero

El Morterito
champiñón en tempura con jamón
y queso

Plaza de Segovia, 2





Bar Geli

Matrimonio Centenario

Anchoa montada sobre una sardina y una tosta de pan y aderezada con pimienta y aceituna rellena, todo ello de primera calidad seleccionada y exquisita.

Del Pozo, 5



Bar la Viña

Callos y morros

callos y morros guisados de forma tradicional

Avenida Portugal, 5



Bar Mar Azul

Croquetón Real

croquetas caseras de picadillo castellano ligadas con fina besamel

Ronda de Gracia, 13



Bar Mejillonera

Arroz negro

arroz negro con sepia con alioli

Cuenca, 3





Bar Puerta el Sol

Bombeta de patata

bombeta de patata rellena de morcilla y rebozada con frutos secos, aromatizada con salsa de queso

Alvaro de Lugo, 7



Bar Restaurante Alegría

Pincho de Carne

Pincho de carne de cerdo adobada en salsa picante

Plaza Mayor de la
Hispanidad, 35



Bar Zamorano

Bacalao Madrid
bacalao en tempura

Bernal Díaz del Castillo, 5



Cafetería Alambique

Tosta de pimiento italiano
tosta de pimiento italiano relleno
de tortilla de patata, cebolla y
calabacín

Ángel Molina, 26



Cafetería La Clave

Tosta de pulpo

tosta de pulpo gratinado sobre
base de patata

Avenida Lope de Vega, 37



Cafetería Marbella

Placeres de la Tierra

milhojas de lechazo a la plancha,
con bacon crujiente, queso de
oveja curado mojado con una salsa
verde de albahaca fresca

Avenida Lope
de Vega, 38



Cafetería Marvi

Tapa de carne de res estofada sobre patatas panaderas y salsa de boletus
carne de res adobada en vino tinto cocinada a baja temperatura, sobre lecho de patatas panaderas y salsa de boletus al estragón

Artilería, 20



Cafetería Modenav

Espárrago relleno
espárrago relleno de jamón york y queso.

Avenida Lope de Vega,33

Cafetería Yovoy

Velero

canapé de bonito
encebollado y anchoa

Almirante, 8



El Globo Café y Tapas

Canapé de berenjena

canapé de berenjena con jamón
york y queso

Padilla, 17



Hamburguesería Segovia 8

Sabrosito

sobrasada, miel y huevo
de codorniz gratinado

Plaza de Segovia, 8



Hotel Restaurante San Roque

Empanadilla Pasión

empanadilla tradicional con bonito,
tomate y huevo duro

Ctra Madrid, Km 156



Hotel Villa de Ferias

Roel

mollete de alioli con bacon

Ctra Madrid, Km 157

Restaurante Continental

Buñuelo de bacalao

buñuelo de bacalao con reducción
de Pedro Ximénez

Plaza Mayor de la
Hispanidad, 15





Restaurante Madrid

Pasión de Salpicón

Salpicón de legumbres, pulpo, langostinos y cangrejo con crujiente de bacon

Claudio Moyano, 2

La Tapería de la Plaza

Hamburguesa de lechazo
churro con manzana reineta,
hojas tiernas y salsa de curry
y mostaza

hamburguesa elaborada con carne
picada a cuchillo de pierna de
lechazo y compota de manzana
reineta asada, con una salsa de
aceite de oliva, yema de huevo,
curry y mostaza de grano

Plaza de la Hispanidad, 34



Los vinos de la D.O. Rueda deben llevar una contraetiqueta que garantiza que ese vino ha pasado unos exhaustivos controles de calidad establecido por el Consejo Regulador. En función del porcentaje y de la variedad los vinos se clasifican en:

RUEDA VERDEJO: si usted ve esta contraetiqueta le garantiza que el vino que tiene en sus manos posee al menos el 85% de la variedad Verdejo, pudiendo ser el 15% restante de las variedades Viura y/o Sauvignon Blanc (dependerá de los gustos de los enólogos de cada una de las bodegas). Si bien es cierto que la gran mayoría de los vinos que presentan esta contraetiqueta están, hoy en día, elaborados con el 100% de la variedad Verdejo.

RUEDA: este caso está garantizado que al menos el 50% corresponde a la variedad Verdejo.

RUEDA SAUVIGNON BLANC: este vino está elaborado fundamentalmente con la variedad francesa Sauvignon Blanc, garantizando esta contraetiqueta un 85% mínimo de la misma, pudiendo ser el 15% restante de las variedades Viura y/o Verdejo.

Si usted dispone de tiempo también puede visitar cualquiera de nuestras bodegas que se encuentran en la zona y que ofrecen la posibilidad de realizar visitas, comidas, catas,... siempre solicitando una cita previa. En nuestra web www.dorueda.com, en el apartado de enoturismo y en las propias oficinas de turismo, podrán informarle de los teléfonos de las bodegas.



ELIGE
CON
QUE



ACIERTA
CON

RUEDA



Vinos con **D.O. Rueda**,
cuestión de estilo

www.dorueda.com

