

JORNADAS
INTERNACIONALES
TURISMO
DEPORTIVO
YECLA

del 22 al 28 abril 2024



Restaurante Aurora



Másrojo.

De martes a jueves: 20:30h. - 22:30h.

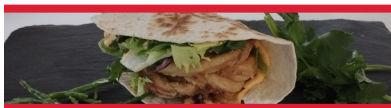
Viernes y sábado: 13:00h. - 14:30h.

/ 20:30h. - 22:30h.

Domingo: 13:00h. - 14:30h.

Lunes cerrado.

Arrocería Bar Brandy



Bocata de calamares.

Lunes y miércoles: 13:00h. - 16:00h.

Jueves: 13:00h. - 16:00h. / 20:00h. - 23:00h.

Viernes: 13:00h. - 16:00h. / 20:00h. - 23:30h.

Sábado: 12:00h. - 14:00h. / 20:00h. - 23:30h.

Domingo: 12:00h. - 16:30h.

Barrabás

Barrabás

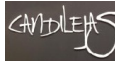


Brocheta de pollo, cebolla crujiente, salsa de yogurt y salsa cheddar sobre pan de hot dog.

De lunes a sábado: 20:00h. - 23:30h.

Sábado y Domingo: 13:30h. - 15:30h.

Candilejas



Voulevant relleno de carne ibérica con bechamel de tartufo.

Lunes, miércoles y jueves:

13:30h. - 16:00h. / 20:30h. - 23:30h.

Viernes y sábado:

13:30h. - 16:00h. / 20:30h. - 00:00h.

Domingo: 13:30h. - 16:00h.

Los Chispos



La costilla de Adán: Costilla confitada a baja temperatura con su salsa caramelizada y japomayo.

De martes a jueves: 14:00h. - 16:00h.

Viernes y sábado: 14:00h. - 16:00h. /

20:00h. - 21:30h.

Domingo: 13:30h. - 14:30h.

Sierra Cazorla



Tortita de trigo casera con chipirones rebozados, mayonesa de naranja y un toque suave de cilantro y lima.

Martes, Miércoles, Jueves y Viernes:

13:30h. - 15:30h.

Sábado y Domingo: 12:00h. - 14:00h.

Viernes y sábado noche: 20:30h. a cierre.

Bar Gaggia



Solomillo de cerdo con salsa de hongos mousse de foie y PX.

Martes: 20:00h. - 23:00h.

Miércoles y jueves: 13:30h. - 15:30h. / 20:00h. - 23:00h.

Viernes: 13:00h. - 14:30h. / 20:00h. - 23:00h.

Sábado: 12:30h. - 14:00h. / 20:00h. - 23:00h.

Domingo: 12:30h - 14:00h.

Domingo noche y lunes cerrado.

Olivo de Jaén



Berenjena rellena de requesón y miel de caña

Lunes, jueves y viernes: 20:30h. - 23:00h.

Sábado: 13:00h. - 15:00h. / 20:30h - 23:00h.

Domingos: 13:00h. - 15:00h.

Pachamama



Taco de maíz, Carne mechada de cerdo, Salsa compuesta, Cacahuates, Picante, Lechuga, Aguacates, Cebolla puerro, Cilantro y Cebolla roja.

Jueves, viernes y sábado: 20:00h. a cierre.

Domingo: 09:00h. - 15:30h.

Bar Peña Taurina



Galleta ibérica con crujiente de jamón, colágeno de bacalao y salteado de gamba y trufa.

Lunes y jueves: 20:30h. - 23:00h.

Viernes: 13:30h. - 14:30h. / 20:30h. - 23:00h.

Sábado: 12:00h. - 14:00h. / 20:30h. - 23:00h.

Domingo: 12:00h - 14:00h.

Tejota



Lingote crujiente de ministro.

Miércoles, jueves, viernes: 20:00h. - 23:30h.

Sábado: 13:00h. - 15:00h. / 20:00h. a 23:30h.

Domingo: 13:00h. - 15:00h.

TAPA + VINO: **5,00€***

*Con otra bebida: Suplemento 1€



**Barahonda
Barrica
2021**



**Barahonda
Rosado
Orgánico
2023**



**Barahonda
Blanco
Orgánico
2023**

CASTAÑO

THE ART OF MONASTRELL



**Hécula
Ecológico
2021**



**Castaño
Ecológico
Rosado
2024**



**Castaño
Macabeo
Chardonnay
2024**



**María
Sarmiento**



**Llano
Quintanilla**

BODEGA
CONDE
de
MONTORNÉS



**Monastrell
Conde de
Montornés
2022**



**Sauvignon
blanc
Conde de
Montornés
2022**

LA PURÍSIMA
BODEGAS



**Consentido
Monastrell
Barrica
2021**



**La Purísima
Rosado
2023**



**Old Hands
Blanco 2023**

VISITA Y CATA



23 DE ABRIL 2024

17:30 h

Coste: 15€/persona



26 DE ABRIL 2024

17:30 h

Coste: 15€/persona



24 DE ABRIL 2024

17:30 h

Coste: 15€/persona



26 DE ABRIL 2024

17:30 h

Coste: 15€/persona



24 DE ABRIL 2024

11:00 h

Coste: 15€/persona



27 DE ABRIL 2024

11:00 h

Coste: 15€/persona

rutadelvinoyecla.com

YECLA
RUTA DEL *vino*
ENOLÓGICO

