



PARA DESCANSAR



PARA DISFRUTAR



PARA VISITAR

MÁS **Q** cochinos

Cortar por la línea de puntos y remitir esta información a HOTEL II VIRREY.

Por el simple hecho de rellenar este cupón, participa en el sorteo de un **fin de semana para dos personas con todos los gastos pagados** en el Hotel II VIRREY

Este boleto será premiado si el número que aparece a la derecha coincide con las cuatro últimas cifras del sorteo de la Lotería Nacional que se celebrará el sábado día 7 de abril de 2012.



Para cualquier información:

HOTEL II VIRREY
C/ Mayor 2
42003 El Burgo de Osma - Ciudad de Osma
Soria - España
Tel.: 975 341 311
E.mail: hotel@virreypalafox.com
www.jornadasdelamatanza.com
www.virreypalafox.com
www.facebook.com/jornadasdelamatanza
Twitter:@jornadasdelamatanza

HAZ DE TU FIN DE SEMANA UNA FIESTA

TODO LO QUE DEBE SABER DE LA MATANZA

Este Magno acontecimiento contará, como en años anteriores con unos escenarios de excepción, los salones de:

- "Virreinato de la Matanza"
 - "Castilla de los Diezmos"
 - "Virrey Palafox"
- (planta baja y primera planta)

Para las asignaciones de los salones se ha optado por seguir un riguroso orden de resevas de mesa y lamentamos no poder modificar el comedor previamente asignado.

Ante la ley 28/2005 sobre medidas sanitarias frente al tabaquismo en bares y restaurantes, no está permitido fumar en ninguno de los comedores.

El horario de recepción o confirmación personal de la reserva será de 1'30 h a 15'00 h. Pasado este tiempo la dirección se reservará el derecho a disponer de dicha reserva.

Asimismo la reserva de mesa se tiene que realizar con la debida antelación indicando el momento de hacerla, la fecha elegida, el número de comensales y un número de teléfono de contacto donde confirmarla.

La organización se pondrá en contacto previamente para confirmarle la reserva realizada. En caso de no poder contactar, la reserva quedará anulada. Igualmente, el interesado, puede confirmar su reserva en los teléfonos y direcciones web que se indican:

Teléfono: 975 341 311
Fax: 975 340 855
E-mail: hotel@virreypalafox.com
www.virreypalafox.com

El precio del menú gastronómico es de 48€. Todo comensal abonará completo el precio del menú, no admitiéndose reducciones ni variaciones del mismo. Igualmente es necesario destacar que:

los niños menores de diez años siempre que ocupen una plaza de nuestro comedor, aunque no consuman cubierto, abonarán el importe de 26€.



LOS DOMINGOS, PARA NIÑOS MENORES DE DIEZ AÑOS MENÚ INFANTIL 12€.

POSIBLES VARIACIONES DEL MENÚ

Se trata de un Menú tipo o Menú base. La continua labor de experimentación, investigación e innovación que sobre el cerdo y los productos derivados de éste lleva a cabo el equipo del Restaurante Virrey Palafox, nos permite ofrecerles una serie casi inagotable de recetas en las que el cerdo es el protagonista. El vino elegido para estas jornadas es "ALIDIS", de la prestigiosa bodega de la Ribera del Duero, VIÑA MAMBRILLA", pudiendo ser sustituido en una de las semanas (sin determinar) por otro perteneciente a la igual afamada bodega de la Rioja Alavesa "SOLAR VIEJO".

Pensando también en aquellas personas que nos visitan en dos o más ocasiones a lo largo de las jornadas es por lo que incluimos platos nuevos que sustituyen a los de este Menú tipo, sin que por ello se altere el precio ni la calidad del mismo.

ACONTECIMIENTOS DE MENCIÓN

MÁS **Q** cochinos

Una simpática y completa serie de actividades complementaria a las Jornadas Ritogastronómicas. Consulte nuestro programa.

- Exposición y venta de muebles clásicos en maderas nobles.
- Virrey Palafox en colaboración con la prestigiosa casa Freixenet ofrecerá para su degustación

RESERVA REAL

Freixenet

al precio de 20€ la botella
(muy por debajo de su precio venta al público).

INFÓRMESE DE LOS PAQUETES DE ALOJAMIENTO + COMIDA CON TARIFAS MUY ESPECIALES.

RESTAURANTE
VIRREY PALAFOX
LA CATEDRAL DEL BUEN COMER

EL MAYOR ACONTECIMIENTO GASTRONÓMICO DEL MUNDO
XXXVIII JORNADAS RITOGASTRONÓMICAS DE LA MATANZA
fiesta declarada de interés turístico
3º y 4º fin de semana de Enero
y fines de semana de Febrero y Marzo de 2012

EL BURGO DE OSMA
CIUDAD DE OSMA
SORIA

50 ANIVERSARIO DE LA DECLARACION DE LA VILLA DEL BURGO DE OSMA
DE INTERÉS TURÍSTICO NACIONAL

Otras efemérides del año 2012

- Bicentenario de la Constitución de Cádiz, conocida como "La Pepa".
- Centenario del hundimiento del Titanic.
- Centenario del nacimiento del escritor y político español perteneciente a la generación del 36, Dionisio Ridruejo Jiménez. (Burgo de Osma 1912 - Madrid 1975).

Alimentos de España
Fundación El Caudillo
FERR

alidis
Bodega Viña Mambrilla
RIBERA DEL DUERO
Denominación de origen



HERMANAMIENTOS:



RESTAURANTE



VIRREY
PALAFOX

LA CATEDRAL DEL BUEN COMER

☀ Platos fuertes: en estos platos y con el fin de que los comensales puedan degustarlos en su totalidad se ofrecen en raciones para compartir. En el caso de que apetezca degustar una ración individual rogamos lo comuniquen al personal del servicio que atiende las mesas.

SI DESEA COMER CON CAVA FREIXENET, CONSULTE NUESTROS ATRACTIVOS PRECIOS.

ENTRANTES

Jamón y lomo Ibéricos.
"Dehesa García (Guijuelo)"

Torreznos del alma,
Costillas en aceite
Chorizo frito
Morcillas de arroz.

Manitas guisadas,
Lengua empiñonada,
Rabos estofados,
Mollejas con setas,
Pastel de sesos y endibias
Revuelto mixto.

Ensalada de oreja.

A ELEGIR

ENTONANTES

Alubias pintas del Burgo
ó Caldo de parturientas.

MENÚ

DIGESTIVOS

Sorbete al cava *Freixenet*

TERCEROS

Cochinillo asado ó jamón asado con pasas
ó jarrete de verduras ó lomo escabechado.

POSTRES

Dulce tradicional, pastas de "El Beato",
helado y "LA REINA DE LA FRUTA".

¡¡¡ NARANJAS *Torres* !!!

La fruta con nombre propio,
que actúa de antioxidante.

VINO

Ribera del Duero *alidis* de la Bodega
"Viña Mambrilla".

AGUA MINERAL



CERVEZA *San Miguel* si le apetece...
Con o sin alcohol

LICORES

Destilados helados *Ruavieja*

EL MAYOR ACONTECIMIENTO GASTRONÓMICO DEL MUNDO
XXXVIII JORNADAS RITOGASTRONÓMICAS
DE LA MATANZA
2012 fiesta declarada de interés turístico



Tele Aranda



LE QUEREMOS MANTENER INFORMADO
y colaborar por el respeto y cuidado del Medio Ambiente.

Para ello, RESTAURANTE VIRREY PALAFOX está actualizando su base de datos, con el fin de reducir al máximo todo tipo de información impresa y hacer uso de las nuevas tecnologías que son menos dañinas para el planeta.

POR ESO PEDIMOS SU COLABORACIÓN

Si quiere que le sigamos informando sobre Las Jornadas Ritogastronómicas de La Matanza en sucesivas ediciones, nos gustaría disponer de sus datos actualizados.

Nombre y apellidos: _____

Dirección: _____

Población: _____

Provincia: _____ C.P.: _____

Teléfono: _____

E-mail: _____

Virrey Palafox, S.A., le informa que de conformidad con el artículo 5 de la Ley 15/99 de 13 de Diciembre, de Protección de Datos de Carácter Personal, sus datos serán tratados por un fichero, titularidad de Virrey Palafox, con el fin de gestionar una base de datos de las Jornadas Rito-Gastronómicas de La Matanza, pudiendo ejercitarse en todo momento los derechos de acceso, rectificación y cancelación en Calle Mayor Nº 2, el Burgo de Osma, Soria. ref.