



# Comida de Navidad 2013



## Sábado, 14 de diciembre 2012 POR ARANJUEZ Y CHINCHON



Se acerca la Navidad y un buen club tiene que celebrarlo entre amigos de afición. Para ello hemos preparado una jornada gastronómica-cultural que seguro os va a gustar. Una jornada propia de Reyes, porque proponemos aprovechar para visitar el Palacio de Aranjuez, o volverlo a visitar el que ya lo haga hecho, seguro que hace muchos años ¡Abrigo, que es invierno!

**9,45-10h. PUNTO DE ENCUENTRO: PALACIO DE ARANJUEZ.** Allí nos veremos, yendo cada cual por su cuenta. Nos facilitaran un aparcamiento en la calle de la Reina, junto al Palacio, para lucir los coches juntos lo mas agrupados posible. ¡PUNTUALIDAD POR FAVOR!

**10h. VISITA AL PALACIO DE ARANJUEZ: ¡¡TENEMOS CERRADA LA HORA DE VISITA!!** Precio de la entrada 10€ con guía incluido. Aparcamiento y visita nos han sido facilitados por la Alcaldesa, que posiblemente nos saludará.



**11,45h. SALIDA PARA CHINCHON:** Está cerca, 22,5 km.

**12,15h. APERITIVO EN CHINCHON:** El Ayuntamiento nos permitirá aparcar juntos en la plaza y nos ofrece una breve visita guiada a la misma. Posiblemente venga a saludarnos la Alcaldesa. Aperitivo libre en Cinchón.

**14h. SALIDA PARA EL MOLINO DEL MANTO.** Está muy cerca, Ctra. M-311 km. 12,300 de Chinchón a Madrid.

**14,15h. ALMUERZO EN MOLINO DEL MANTO.** Almorzaremos en este bonito molino de 1759, edificio cargado de historia, situado en la Vega del Tajuña . Ctra. M-311 km. 12,300 de Chinchón a Madrid. Tel: 629069442  
Email: [info@molinodelmanto.com](mailto:info@molinodelmanto.com). Servirá Ink Catering. Menú y precio en página siguiente.



**MUY IMPORTANTE: Enviar SMS o Email INDICANDO nombre, nº de asistentes y teléfono de contacto al Road Leader:**

**JUAN JORDANO: Tel. 670991952 / Email: [jjordano@eulen.com](mailto:jjordano@eulen.com)**



## COCTEL DE BIENVENIDA

### ENTREMESES

Jamón Ibérico de Bellota  
Lacón Cocido  
Lomo Ibérico de Bellota  
Queso Manchego Curación Extra  
Torta del Casar con picos de pan  
Pulpo a la gallega servido en cucharitas  
Langostinos en Vinagreta servido en cucharitas  
Gambas al ajillo sobre tartaleta  
Croquetitas ibéricas caseras  
Hogazas rellenas de salchichas con bacon  
Gambas en pasta brick  
Conitos de foie con coulis de frambuesa

### PLATO PRINCIPAL

(A elegir entre dos platos, que se cocinarán delante de los invitados)

Arroz a banda con ali-oli

o

Caldereta de cordero

.... Y probaremos las PUCHES (gachas de Chinchón hechas a la vista de los invitados)

### POSTRES

Tarta o macedonia de frutas  
Surtido Dulces Navideños

### BEBIDAS

Vinos Blancos D.O Rueda  
Vinos Tintos D.O. Rioja  
Aguas Minerales  
Cava Codorniu Brut Nature

\*\*\*

**38,00.-€ por persona**

(por favor llevar cambio para facilitar el cobro)