



Alcázar de Jerez de la Frontera,  
del 3 al 5 de junio de 2018

# SHOWCOOKING

STAND PATRONATO DE TURISMO  
Carpa situada en el Patio del Molino

Catas maridadas con platos elaborados  
por restaurantes de la provincia de Cádiz



Diputación  
de Cádiz

DESARROLLO ECONÓMICO  
Y SERVICIOS A LA CIUDADANÍA  
Patronato Provincial de Turismo

RESTAURANTE	DÍA	HORA	BODEGA COLABORADORA
<p>LA CARBONÁ (JEREZ)  <b>Chef: Javier Muñoz</b>  "Restaurante la Carboná cocina con Jerez"</p>	Domingo 3 de junio	12.00 h.	<p>LUIS PÉREZ  <b>Enólogo: Luis Pérez</b></p>
<p>"Quesos de Villaluenga y Jerez"</p>	Domingo 3 de junio	18.30 h.	CONSEJO REGULADOR
<p>RESTAURANTE CÓDIGO DE BARRA  <b>Chef: Leon Griffioen</b>  <b>Sumiller: Raúl Vilabrille</b></p>	Lunes 4 de junio	12.00 h.	<p>BODEGAS PIÑERO  BODEGAS URIUM  BODEGA LAS BOTAS  <b>Enóloga: Rocío Urium</b></p>
<p>LA CURIOSIDAD DE MAURO  <b>Chef: Mauro Barreiro</b></p>	Lunes 4 de junio	18.30 h.	CONSEJO REGULADOR
<p>JABUGO Y JEREZ  Presentación a cargo de Iván Llanza  (Dtor. Comunicación Grupo Osborne)  <b>Maestro Cortador: Javier Quintero</b></p>	Martes 5 de junio	12.00 h.	<p>BODEGAS OSBORNE  <b>Enólogo: Claudio Quintero</b></p>
<p>RESTAURANTE WILLY 1975/ COCINA DI PACO  "Sabores del Estrecho Food &amp; More"  <b>Chef: Francisco Navarro</b>  <b>Sumiller: Wins Kort</b></p>	Martes 5 de junio	18,00 h.	BODEGAS TRADICIÓN