



Vamos de Setas

TAPAS MICOLÓGICAS POR LA PROVINCIA DE ZAMORA

Zamoramicológica

Desde el 24 de noviembre al 10 de diciembre



- 8 RESTAURANTE PARÍS** > Avda. Portugal, 14 | ZAMORA
HUEVOS DE OTOÑO
Kataifi, boletus, shiitake, patata, huevo, AOVE.
- 8 RESTAURANTE PATANEGRA** > C/ Pelayo 4 bajo | ZAMORA
MISSCELIO
Pan, manteca, nueces, trompeta negra, pimienta, patata, huevo, boletus, polvo de boletus, leche, ajo perejil, sal de trufa, foie, AOVE, pasta filo y mantequilla.
- 8 HOTEL CASA AURELIA** > C/ Río, 52 | VILLARALBO
BROCHETA DE BOLETUS EDULIS, BEICON Y MELÓN
Boletus edulis, beicon y melón
- 8 HOTEL CONVENTO I** > Crta. Estación sn | CORESES
CRUJIENTE DE POLVO DE JAMON RELLENO DE PATO Y BOLETUS SALTEADOS CON DIAMANTES DE VINO BLANCO
Jamón ibérico, Boletus edulis, magret de pato, vino blanco, harina, azúcar, ajo, gelatina, agua, sal, pimienta y AOVE.
- 8 RESTAURANTE LIBERTÉN** > Puerta Nueva 2 | ZAMORA
NOVEMBER RAIN
Carpaccio de boletus a la plancha.
- 8 LA ANDALUZA DE PEDRAZALES** > C/ Barrio Medio, 56 | PEDRAZALES
MEZCLUM DE SETAS SILVESTRES CON CREMA DE QUESO
Setas Silvestres (cucurilles, chantarelas, boletus), jamón ibérico en tacos, crema de queso, sal, perejil y aceite de oliva.
- 8 POSADA DE LAS MISAS** > Plz. Mayor, 13 | PUEBLA DE SANABRIA
BAO DE PANCETA CONFITADA Y EDULIS
Bacalao al pil pil y boletus confitados sobre una tosta de pan de setas, coronado con un crujiente de piel de bacalao.
- 8 RESTAURANTE CASA CIPRI** > C/ Juan II, 3 | ZAMORA
OTOÑO
Pluma de ibérico con setas s silvestres confitadas.
- 8 REST. CÍRCULO DE ZAMORA–La Oronja** > Santa Clara, 2 1º | ZAMORA
CUAJADA SEMIDULCE, TOFFE Y TIERRA DE HONGOS
Rebozuelos, nata, leche evaporada, azúcar, sal, gelatina vegetal, boletus edulis, azúcar, salsa soja, agua boletus, polvo boletus, trompetillas, sal, pimienta negra, azúcar moreno, pectina de manzana, agua mineral, tpt aceite de hongos, hongos deshidratados y maltodextrina de tapioca.
- 8 DEPICOTE0** > C/ Rua de los Notarios, 3 | ZAMORA
SETAS SALTEADAS CON ALIOLI DE MIEL GRATINADO
Setas Variadas, ajo, aceite de oliva, sal, pimienta, mahonesa y miel.
- 8 LA VINÍCOLA. NH Palacio del Duero** > Plz. de la Horta, 1 | ZAMORA
ROYAL DE EDULIS Y SOCARRAT
Boletus edulis, queso zamorano tempranillo, cebolleta, ajo, setas de temporada, jamón, arroz senia, fondo de boletus, sal y pimienta, yemas de huevo y AOVE.
- 8 POSADA REAL. LA CARTERÍA** > C/ Rúa, 16 | PUEBLA DE SANABRIA
BAO DE PANCETA CONFITADA Y EDULIS
Bacalao al pil pil y boletus confitados sobre una tosta de pan de setas, coronado con un crujiente de piel de bacalao.
- 8 MESÓN SANABRIA** > Crta. N525 km.84 | PUEBLA DE SANABRIA
BUÑUELOS DE SISIOS EN SALSA DE SENDERILLAS
Senderillas, nata, harina y chichas de cerdo.
- 8 HOTEL TREFACIO** > C/ Alfonso de Castro, 7 | ZAMORA
FARÁNDULA 3.0