



Vamos de Setas

TAPAS MICOLÓGICAS POR LA PROVINCIA DE ZAMORA



Zamoramicológica

Desde el 11 al 28 de noviembre de 2021



DIPUTACION
DE
ZAMORA

← ORGANIZA



ASOCIACION
ZAMORANA
DE EMPRESARIOS
DE HOSTELERIA

← COLABORA

- 01 🍄 **HOTEL CASA AURELIA** > C/ Río, 52 | VILLARALBO
EL PLATO DE AURELIA
/ Garbanzos de Fuentesauco, Boletus edulis, sal, ajo, cebolla, pimentón y aceite.
- 02 🍄 **WINE BISTRO BY ABEL** > C/ Herreros, 24 | ZAMORA
NAVIDAD EN EL BOSQUE. Turrón de boletus con salsa de foie y cava (tapa salada)
/ Boletus, foie, crema de queso, nata vegetal, cava, cebolla, sal, pimienta y gelatina vegetal.
- 03 🍄 **RESTAURANTE PARIS** > Avda. Portugal, 14 | ZAMORA
MAGNA SUPERBIA
/ Amanita caesarea, chorizo de jabalí, yema y clara de huevo, pasta fresca y hortalizas.
- 04 🍄 **BAR EL PUENTE** > C/ Candelaria Ruiz del Árbol, 32 | ZAMORA
BOLETUS EN 3 TEXTURAS
/ Boletus, harina gruesa de maíz, ajo, AOVE, perejil fresco, zeste de limón y vino blanco.
- 05 🍄 **MARFIL CAFÉ** > C/ Leopoldo Alas Clarin, 1 | ZAMORA
SILVESTRE CAMELIZADA EN SOJA Y NOCILLA DE AOVE
/ Setas silvestres, miel de Aliste, soja, cacao al 98%, AOVE Picual, ajo, perejil, vino blanco, sal marina y orujo de oliva.
- 06 🍄 **LA POSADA DE PEDRAZALES** > Barrio Medio, 56 | PEDRAZALES
BOLETUS CON CREMA DE QUESO Y JAMÓN IBÉRICO
/ Boletus, crema de queso, jamón ibérico, orégano, aceite y sal.
- 07 🍄 **LA VINÍCOLA. NH Palacio del Duero** > Pza. de la Horta, 1 | ZAMORA
SENSACIÓN MICOLÓGICA
/ Níscalos, ajo, pimentón dulce, caldo concentrado, vino tinto, perejil, pimienta blanca molida, sal, tomillo fresco, panceta ibérica, aceite de oliva y casarecce.
- 08 🍄 **BENITO GOURMET** > Avda. Príncipe de Asturias, 1 | ZAMORA
LA CABAÑA SILVESTRE
/ Mezclum de setas, pan, mermelada de níscalos, cebolla, vermut, vino de Toro, frutos rojos.
- 09 🍄 **RESTAURANTE PATANEGRA** > C/ Pelayo 4 Bajo | ZAMORA
LLUVIA GENEROSA
/ Escalope de foie, cebolla, manzana, frutos secos, boletus, crema de boletus, ortigas, torresno, fogacha y sal Maldón.
- 10 🍄 **MOLI CERVECERIA** > C/ Herreros 10 | ZAMORA
RISOTÓN
/ Arroz, setas, queso, nata, cebolla, ajo y trufa negra.
- 11 🍄 **POSADA DE LAS MISAS** > Plaza Mayor, 13 | PUEBLA DE SANABRIA
LASAÑA DE SETAS
/ Pasta Worton, setas silvestres y crema de queso Zamorano.
- 12 🍄 **MESÓN EL CARMEN** > Crta. Benavente- Orense km.70 | ASTURIANOS
COCIDO MICOLOGICO
/ Garbanzos de Fuentesauco, boletus, aceite de oliva, ajo, pimientos del Valle del Tera, carne de Ternera, Chantarella tubaeformis, Macrolepiota procera y Amanita caesarea, perejil, huevo y pan rallado.
- 13 🍄 **HOTEL RESTAURANTE PADORNELO**
> Ctra. N525 km.104 | PADORNELO
¡Y UN HUEVO!
/ Boletus edulis, huevo de codorniz, trufa negra y pan rústico.
- 14 🍄 **RESTAURANTE LIBERTÉN** > C/ Puerta Nueva, 2 | ZAMORA
PAK CHOI, ZAMBURIÑA, VELO DE BOLETUS Y TRUFA NEGRA
/ Pak Choi, cebolla, patata, ajo negro, vino blanco, zamburiña, boletus, pimentón, jamón y tomate, pankó, queso trufado y nata.
- 15 🍄 **LA BOCCA DI BACCO** > C/ Aire, 5 | ZAMORA
EL ANDARIEGO
/ Carrillera de cerdo y setas salvajes.