



Vamos de Setas

TAPAS MICOLÓGICAS POR LA PROVINCIA DE ZAMORA



Zamoramicológica

Desde el 24 de noviembre
al 04 de diciembre de 2022



DIPUTACION
DE
ZAMORA

← ORGANIZA



ASOCIACION
ZAMORANA
DE EMPRESARIOS
DE HOSTELERIA

← COLABORA

- 01 🍴 **RESTAURANTE PARÍS** 📍 Avda. Portugal, 14 | ZAMORA
VOLVEDEIRA 🕒 [12:30-15:30 y 20:30-22:30]
/ Guiso de habón sanabrés y niscalos de Aliste en fumet de rodaballo salvaje y crujiente de gula del norte.
- 02 🍴 **BENITO&CO** 📍 Avenida Príncipe de Asturias, 1 | ZAMORA
DÍMELO TÚ 🕒 [12:00-15:00 y 20:00-23:00]
/ Garbanzos, Mix de setas, mi cuit de pato, melocotón en almíbar, manzana Golden, Jamon ibérico, crema de castañas, nueces, huevo y miel.
- 03 🍴 **O JANTAR DA NOITE** 📍 Plaza Santa Eulalia, 3 | ZAMORA
PESCANDO POR EL MONTE 🕒 [13:00-15:00 y 20:00-22:00]
/ Mar y montaña.
- 04 🍴 **RESTAURANTE LIBERTEN** 📍 Calle Puerta Nueva, 2 | ZAMORA
MILHOJAS 🕒 [20:30-22:30] Domingo noche y lunes cerrado
/ Milhojas de blinis de foie y boletus, pesto de albahaca con queso curado de Zamora y tapenade de aceituna con cremoso de mascarpone al café.
- 05 🍴 **CAFETERÍA FONTANA** 📍 Jardines Eduardo Barrón, 1 | ZAMORA
BOLETUS CON MUSELINA AL GRATEN 🕒 [11:00-15:00 y 21:00-23:00]
/ Pan tostado, boletus a la plancha y salsa muselina de castañas, ajo y miel al gratén.
- 06 🍴 **HOTEL-REST. CASA AURELIA** 📍 Calle Río, 52 | VILLARALBO
EL PLATO DE AURELIA 🕒 [11:00-15:30 y 20:30-22:30]
/ Garbanzos de Fuentesauco, Boletus edulis, sal, ajo, cebolla, pimentón y aceite.
- 07 🍴 **CERVECERÍA MOLI** 📍 Calle Herreros, 10 | ZAMORA
TOSTA DE SOLOMILLO Y SETAS 🕒 [13:00-15:30 y 20:00-23:00]
/ Tosta de Solomillo y Setas.
- 08 🍴 **LA INDUSTRIAL DE LOS SABORES** 📍 Calle Cervantes, 7 | ZAMORA
CACHOPO CON SALSA DE QUESO 🕒 [11:00-15:30 y 20:00-23:00]
/ Cachopo hecho con cardo, sobre salsa de queso.
- 09 🍴 **ULALÁ BAR** 📍 Calle Herreros, 27 | ZAMORA
TOSTA DE SOLOMILLO Y SETAS 🕒 [13:00-15:00 y 20:00-23:00]
/ Tosta de Solomillo y Setas.
- 10 🍴 **LA VISO** 📍 Calle Bamba | MADRIDANOS
PETIT-TATIN 🕒 [13:00-15:00 y 17:00-21:00] Lunes cerrado
/ Pequeño petit-four de Boletus Sanabrés, foie, gel de manzana y esencias otoñales.
- 11 🍴 **LA ROBLA** 📍 Calle La Fuente, 2 | FIGUERUELA DE ARRIBA
CAPRICHIO ALISTANO 🕒 Fines de Semana en el horario del establecimiento
/ Deconstrucción de frutos rojos de nuestra huerta, ibéricos y boletus pinicola, sobre elaborado de trigo al gratén.
- 12 🍴 **MESÓN EL CARMEN** 📍 Calle Mayor | ASTURIANOS
A MI MANERA 🕒 [En el horario del establecimiento]
/ Tosta de crema de espora de boletus, hongos salteados y velo de papada ibérica.
- 13 🍴 **POSADA REAL LAS MISAS** 📍 Plaza Mayor, 13 | PUEBLA DE SANABRIA
GARBANZOS CON SETAS 🕒 [13:00-15:00 y 20:30-22:30]
/ Garbanzos con setas.
- 14 🍴 **RESTAURANTE ESPAÑA** 📍 Calle de Requejo, 16 | FERMOSELLE
BOCADO DE BOSQUE 🕒 [En el horario del establecimiento]
/ Pan indio con hebras de ciervo, niscalos y cardo.
- 15 🍴 **RESTAURANTE LA VINÍCOLA. Hotel NH Palacio del Duero**
📍 Plaza de la Horta, 1 | ZAMORA
SOTOMONTE 🕒 [En el horario del establecimiento]
/ Niscalos en escabeche emulsionados de sotomonte.