



# vamos IX EDICIÓN de setas

**TAPAS MICOLÓGICAS POR  
LA PROVINCIA DE ZAMORA**

Desde el 23 de **NOVIEMBRE** al 03 de **DICIEMBRE** de 2023

**LA RESETA DE LA FELICIDAD**



Zamoramicológica

↓ ORGANIZA



DIPUTACION  
DE  
ZAMORA

↓ COLABORA



ASOCIACION  
ZAMORANA  
DE EMPRESARIOS  
DE HOSTELERIA

**01** 🍄 **HOTEL CASA AURELIA** 📍 C/ Río, 52 | VILLARALBO | Zamora

**EL GARBANZO DE LA AURELIA** | [12:30-15:30 / 20:15-22:30]

*Garbanzo de Fuentesauco, boletus edulis de Gabemar, pimientos, sal, aceite, agua, cebolla y ajo de Zamora.*

**02** 🍄 **RESTAURANTE PARIS** 📍 Avda. Portugal, 14 | ZAMORA

**LA GULA DEL MONTE** | [12:30-15:30 / 20:15-22:30 excepto domingo y martes]

*Macarón artesano, buttercream de angula de monte (cantharellus lutescens), salteado de angula de monte y sal de niscalos (Lactarius deliciosus).*

**03** 🍄 **RESTAURANTE LA VINÍCOLA. Hotel NH Palacio del Duero**

📍 Plaza de la Horta, 1 | ZAMORA

**CALLOS DE BACALAO GUISADOS CON BOLETUS PINICOLA**

*Callos de bacalao guisados con boletus pinicola.*

**04** 🍄 **BAR BENITO GOURMET** 📍 Avda. Príncipe de Asturias, 1 | ZAMORA

**TIPY** | [12:00-15:30 / 20:00-23:15 excepto domingo]

*Tramenchino relleno con crema y boletus y enrollado en forma de hongo, sobre Tronko de pino en forma de plato bañado con chocolate líquido, decorado con obleas en forma de hoja.*

**05** 🍄 **RESTAURANTE PATANEGRA** 📍 C/ Pelayo 4 | ZAMORA

**TERRUÑO** | [13:15-16:00 / 20:00-23:00 salvo evento o fin de existencias]

*Pincho de lomo de cordero a la parrilla con niscalos, boletus, cebolla dulce, AOVE y especias.*

**06** 🍄 **BAR MOLI** 📍 C/ Herreros | ZAMORA

**DERROCHE** | [En el horario del establecimiento]

*Nuestra hamburguesita especial de Noviembre, con ternera de Aliste 100%, queso Laurus de oveja y nuestra salsa irresistible de boletus.*

**07** 🍄 **POSADA DE LAS MISAS** 📍 Plz. Mayor, 13 | PUEBLA DE SANABRIA

**CANELON DE SETAS SIVESTRES** | [13:30-15:00 / 20:30-22:00]

*Canelón relleno de ragout de setas silvestres.*

**08** 🍄 **POSADA REAL LA CARTERIA** 📍 Rúa, 16 | PUEBLA DE SANABRIA

**EL BOSQUE SANABRES** | [13:00-15:00 / 20:30-22:00]

*Boletus, huevos de rey, niscalos, patata, puerro y moras.*

**09** 🍄 **RESTAURANTE LIBERTÉN** 📍 Puerta Nueva, 2 | ZAMORA

**LIBRE** | [M-X-J-V 20:15-22:30 / S 12:00-14:00 y 21:00-22:30 / D 12:00-14:00]

*Hongos, pastrami de presa ibérica y queso curado.*

**10** 🍄 **RESTAURANTE ESPAÑA** 📍 C/ Requejo 16 | FERMOSELLE

**HUEVO DE ARRIBES** | [L-M-X-J-V 13:00-17:00 / S-D 12:00-22:00]

*Bola de crema de champiñón rellena de seta de cardo Gochujand.*

**11** 🍄 **MESON EL CARMEN** 📍 C/ Mayor | ASTURIANOS DE SANABRIA

**MANJAR DE REYES** | [19:00-22:00]

*Canelón de amanita cesárea con bechamel de boletus y queso de oveja gratinado.*

**12** 🍄 **RESTAUR. EL PUENTE DE ALISTE** 📍 C/ Sta. Teresa 1 | ZAMORA

**PLACER OTOÑAL** | [M-X-J-V-S 12:00-15:30 y 19:30-23:00 / D 12:00-15:30]

*Muslito relleno de boletus asado en su jugo.*

**13** 🍄 **ASADOR CASA MARIANO** 📍 Avenida Portugal, 28 | ZAMORA

**BOMBÓN DE CORDERO LECHAL CON BOLETUS Y PIÑONES**

[L-X-J-V-S-D 13:00-14:30 / J-V-S 21:00-22:30]

*Bombón de hígado de cordero lechal con boletus, cebolla caramelizada y piñones.*

**14** 🍄 **O JANTAR DA NOITE** 📍 Plaza de Santa Eulalia, 3 | ZAMORA

**TETRIS** | [13:00-15:00 y 20:00-22:00]

*Gofre de boletus relleno de queso de trufa.*

**15** 🍄 **RESTAURANTE FONTANA** 📍 Jardines de Eduardo Barrón | ZAMORA

**PUCHERO MICOLOGICO** | [12:00-15:00 y 20:00-23:00]

*Garbanzos con setas.*

**16** 🍄 **RESTAURANTE LA ROBLA** 📍 C/ Fuente 2 | FIGUERUELA DE ARRIBA

**CAPRICO ALISTANO** | [12:00-15:00 y 20:00-23:00]

*Deconstrucción de frutos rojos de nuestra huerta, ibéricos y boletus pinicola, sobre elaborado de trigo al gratén.*

**17** 🍄 **LA MALAMADRE** 📍 Plaza de Arrabal, 26 | PUEBLA DE SANABRIA

**FALSO REVUELTO DE SETAS** | [13:00-15:00 y 19:30-22:00]

*Huevo a baja temperatura, sobre una crema ligera de patatas, chips de setas, sal de jamón y trompetas de la muerte.*