



Vamos de Setas

TAPAS MICOLÓGICAS POR LA PROVINCIA DE ZAMORA

Zamoramicológica

Desde el 16 de noviembre al 02 de diciembre



- 01 **RESTAURANTE PARIS** > Avda. Portugal, 14 | ZAMORA MORAMIANA
Amanita Caesarea, nata vegetal, jamón, sal.
- 02 **RESTAURANTE PATANEGRA** > C/ Pelayo 4 bajo | ZAMORA DELICIAS DEL BOSQUE
Solomillo ibérico, boletus, pimienta negra, aceite arbequina, huevo, patata, trufa, foie, sal Maldon y aromas del campo.
- 03 **HOTEL CASA AURELIA** > C/ Río, 52 | VILLARALBO EL GARBANZO DE LA AURELIA
Garbanzo de Fuentesauco, aceite, cebolla, sal, boletus edulis, hueso de jamón y carne.
- 04 **HOTEL CONVENTO I** > Crta. Estación sn | CORESES TULIPÁN RELLENO DE NÍSCALOS
Pasta brick, niscalos, ajo, jamón ibérico, sal, pimentón, vino blanco, huevo hilado, piñones y aceite de oliva virgen.
- 05 **RESTAURANTE LIBERTÉN** > Puerta Nueva 2 | ZAMORA QUEEN FANTASY
Amor, paciencia, cariño y sabiduría.
- 06 **WINE BISTRO BY ABEL** > C/ Herreros, 24 | ZAMORA SICILIANO... ZAMORANO
Boletus, arroz, nata, mantequilla, sal, pimienta, setas y hongos de temporada, pan rallado y aceite.
- 07 **POSADA DE LAS MISAS** > Plz. Mayor, 13 | PUEBLA DE SANABRIA CREMA DE ORTIGAS CON BOGAVANTE Y HONGOS DE TEMPORADA
- 08 **RESTAURANTE CASA CIPRI** > C/ Juan II, 3 | ZAMORA SOMBRAS DE OTOÑO
Quinoa, setas (boletus, senderilla, shitake, niscalos) soja, pasta Wonton y huevo campero.
- 09 **BENITO GOURMET** > Príncipe de Asturias, 1 | ZAMORA SANABRIA & CO
Manzanas de Sanabria, Boletus Edulis, foie y alioli de higo
- 10 **DEPICOTEO** > C/ Rua de los Notarios, 3 | ZAMORA TAL CUAL
Pollo, boletus, Oporto, pan rallado, leche y pasta filo
- 11 **LA VINÍCOLA. NH Palacio del Duero** > Plz. de la Horta, 1 | ZAMORA NUESTRO MAR Y MONTAÑA
Callo bacalao, cebolla, pimiento verde, ajo, sal y pimienta, aceite de oliva, niscalos y laurel.
- 12 **POSADA REAL. LA CARTERÍA** > C/ Rúa, 16 | PUEBLA DE SANABRIA CREMA DE ORTIGAS CON BOGAVANTE Y HONGOS DE TEMPORADA
- 13 **MESÓN SANABRIA** > Crta. N525 km.84 | PUEBLA DE SANABRIA BUÑUELO DE CUCURRIL
Masa de harina frita rellena de macrolepiota procera.
- 14 **BAR MORALVI** > Plaza Mayor, 6 | MORALEJA DEL VINO BOLETUS NACIENTE
Tierra de pan de chia, boletus edulis, huevo de codorniz, piñones, jamón, bizcocho de romero y tomillo.
- 15 **HOTEL-REST. PADORNELO** > Crta. N-525 Km.104 | PADORNELO HUEVO DE OTOÑO
Boletus, caviar de trufa, focaccia, trufa, patata, AOVE, sal y nata.