



Vamos de Setas

TAPAS MICOLÓGICAS POR LA PROVINCIA DE ZAMORA

Zamoramicológica

Desde el 15 de noviembre al 01 de diciembre



Interreg
España - Portugal

Fondo Europeo de Desarrollo Regional



UNIÓN EUROPEA



frontur
turismo y promoción



Terras de
Trás-os-Montes
CIM-TTM Comunidade Intermunicipal

ORGANIZAN
↓ COLABORA



ASOCIACION
ZAMORANA
DE EMPRESARIOS
DE HOSTELERIA

Proyecto FRONTUR (Código:0113_FRONTUR_2_E) "Cooperación para la promoción de los recursos turísticos de la Frontera", como proyecto de Cooperación Transfronteriza España Portugal (2014-2020), enmarcado en el objetivo específico 6C: "Proteger y valorizar el patrimonio cultural y natural, como soporte de base económica de la región transfronteriza", dentro del área de cooperación 2: NORTE DE PORTUGAL - CASTILLA Y LEON. Financiado por el Fondo Europeo de Desarrollo Regional (FEDER).

- 01 **HOTEL CASA AURELIA** > C/ Río, 52 | VILLARALBO
LA BROCHETA DE AURELIA / *Boletus, Melon, Beicon.*
- 02 **WINE BISTRO BY ABEL** > C/ Herreros, 24 | ZAMORA
PASEO POR EL BOSQUE, ENTRE LA TIERRA Y EL CIELO / *Boletus, trompeta de la muerte, niscalos, castañas, codorniz, zanahoria, cebolleta, micro mezclum de acederas, miel, aove, sal, vinagre, vinagre de arroz, mirin, soja.*
- 03 **RESTAURANTE PARIS** > Avda. Portugal, 14 | ZAMORA
MANITA CON AMANITA / *Manita de ibérico, amanita.*
- 04 **MISE EN PLACE** > Pz. Santa Eulalia, 3 | ZAMORA
BOMBÓN DE BOLETUS Y QUESO ZAMORANO / *Boletus, chocolate, queso, trufa magnatum melanosporum.*
- 05 **DEPICOTEO** > C/ Rua de los Notarios, 3 | ZAMORA
A MI MANERA / *Patata confitada, Carpaccio de boletus, crumble de setas, huevo, calabaza crujiente y granada.*
- 06 **LA POSADA DE PEDRAZALES** > Barrio Medio, 56 | PEDRAZALES
SABORES DEL BOSQUE / *Boletus, sal Maldón, paté de higaditos de perdiz, mantequilla, nata, zanahoria, cucurriles, coñac, mermeladas, fresa, melocotón y azúcar.*
- 07 **LA VINÍCOLA. NH Palacio del Duero** > Plz. de la Horta, 1 | ZAMORA
ESPÁRRAGOS VERDES CON PILPIL DE REBOZUELOS Y OREJA EN ESCABECHE CON VINAGRETA DE MANZANA Y LÁMINAS DE BOLETUS / *Espárragos verdes, AOVE, sal Maldón, oreja de cerdo, vinagre de manzana, pimentón ahumado, ajo, laurel, pimienta rosa en grano, zanahoria, puerro, cebolleta, seta cardo, mini brotes, nata, agua cocción rebozuelo, rebozuelo confitado y Boletus.*
- 08 **BAR BENITO GOURMET** > Avda. Príncipe de Asturias, 1 | ZAMORA
SUPREMA / *Boletus edulis, brandada de bacalao, alga nori, tierra de maíz y reducción de arándano y albaricoques.*
- 09 **RESTAURANTE PATANEGRA** > Cl. Pelayo 4 bajo | ZAMORA
ME VA EL ROLLO BOLETUS / *Cebolla, Boletus edulis, sal fina, sal Maldon, calabacín, pimienta negra, azúcar, yema de huevo, hojas crujientes de pan, lonchas jamón ibérico, queso del Duero, piñones, rabo desmigado en su salsa.*
- 10 **BAR MOLI** > Cl. Herreros | ZAMORA
GOONEST / *Setas, huevo, foie, perejil, AOVE.*
- 11 **ULALÁ BAR** > Cl. Herreros | ZAMORA
TOSTA DE SETAS CON GULAS Y GAMBAS SALTEADAS / *Setas, gulas, gambas.*
- 12 **RESTAURANTE CASA CIPRI** > Cl. Juan II, 3 | ZAMORA
LLUVIA DE OTOÑO / *Niscalos, patata, cebolla, zanahoria, hierbas aromáticas, granada y caviar cítrico.*
- 13 **MESÓN SANABRIA** > Crta. N525 km.84 | PUEBLA DE SANABRIA
BUÑUELOS DE CUCURRIL CON ALMENDRAS / *Masa de harina frita rellena de Macrolepiota procera y almendras.*
- 14 **POSADA DE LAS MISAS** > Plz. Mayor, 13 | PUEBLA DE SANABRIA
MICUIT DE PATO CON TROMPETA NEGRA Y CONFITURA DE PIMIENTO / *Micuit de pato, trompeta negra, pimiento.*
- 15 **POSADA REAL. LA CARTERÍA** > C/ Rúa, 16 | PUEBLA DE SANABRIA
MICUIT DE PATO CON TROMPETA NEGRA Y CONFITURA DE PIMIENTO / *Micuit de pato, trompeta negra, pimiento.*
- 16 **HOTEL-REST. PADORNELO** > Crta. N-525 Km.104 | PADORNELO
FERRERO DE FOIE Y BOLETUS / *Foie, avellana, boletus y gelatina de vino.*
- 17 **RESTAURANTE LIBERTÉN** > Puerta Nueva 2 | ZAMORA
1,2,3...SPLASH / *Zamburiña, boletus y foie.*
- 18 **RESTAURANTE ÁGAPE** > Plaza de San Miguel 3 | ZAMORA
NOVEMBER RAIN / *Sabores de la tierra alistana producto de las lluvias en noviembre.*