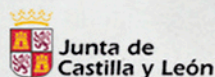




# JORNADAS GASTRONÓMICAS MICOLÓGICAS DE OTOÑO del Oeste Salmantino

Los sábados y domingos del  
4 al 26 de noviembre de 2023

Precio por menú: 35 € / iva incluido (*no incluye vino*)



# Restaurante **CASA CONRADO**

Reservas. **923 140 404**

## **MENÚ**

### **ENTRANTE-APERITIVO**

Croquetita de Jamón y Setas de Cardo  
(Pleurotus eryngii)

Consomé Trufado (Tuber aestivum)

### **PRIMER PLATO**

Guiso de Garbanzos Pedrosillanos  
con Hongos (Boletus Edulis)

### **SEGUNDO PLATO**

Carrilleras de ibérico en salsa española  
con níscalos (Lactarius deliciosus)

### **POSTRE**

Barquillo de Crema de Queso de las Arribes con  
Senderuela Caramelizada (Marasmius oreades)



Ctra. de Vitigudino Km. 35,4  
Villaseco de los Gamitos, Salamanca



# Restaurante **CASA GUARDE**

Reservas. **606 015 579**

## **MENÚ**

### **ENTRANTE**

Croquetas de Boletus

### **PRIMER PLATO**

Revuelto de setas Portobello  
con Virutas de Jamón Ibérico

### **SEGUNDO PLATO**

Carrilleras de Ternera Charra  
al Oporto con salsa de Níscalos

### **POSTRE**

Hojaldre relleno de setas variadas  
y manzana con Jenjibre



C/ Cristóbal Martín Herrera, 45  
Aldeadávila de la Ribera, Salamanca



# Restaurante EL RETIRO

Reservas. **923 520 233**

## MENÚ

### APERITIVO

Croquetas de boletus

### PRIMER PLATO

Lasaña de carne y setas

### SEGUNDO PLATO

Taco de manitas de cerdo  
con salsa de boletus

### POSTRE

Mousse de requesón de Vilvestre  
con fusión de granadas



C/ Portales de Santa Ana, 20  
Vitigudino, Salamanca



# Restaurante **EXARRITARE**

Reservas. **625 862 529**

## **MENÚ**

### **ENTRANTE**

Torrezno casero con crema de trompeta de la muerte y yema de huevo con trufa blanca

### **PRIMER PLATO**

Ravioli de foie con salsa de colmenillas y queso pecorino

### **SEGUNDO PLATO**

Risotto de boletus con tataki de presa Ibérica

### **POSTRE**

Cuajada de oveja, bizcocho de menta con mermelada de rebozuelos y miel de Arribes



C/ Las Peñas, 15  
Sardón de los Frailes, Salamanca



# Restaurante **LAS CADENAS**

Reservas. **605 845 595**

## **MENÚ**

### **APERITIVO**

Crema de boletus con guarnición  
de queso Arribes y foie

### **PRIMER PLATO**

Canelón de setas de cardo y gambas  
con bechamel trufada de senderillas

### **SEGUNDO PLATO**

Tataki de ternera charra y níscalos guisados

### **POSTRE**

Mousse de queso, rosquillas de Ledesma  
y tierra de setas



Ctra. Carmelitas, 18  
Ledesma, Salamanca



# Restaurante **LAS VENTAS**

Reservas. **923 570 533**

## **MENÚ**

### **ENTRANTE**

Setas de cardo salteadas  
con jamón ibérico

### **PRIMER PLATO**

Lentejas de la Armuña  
con Codorniz y Níscalos

### **SEGUNDO PLATO**

Carrilleras estofadas con Boletus

### **POSTRE**

Yogur Casero con  
Shitake y caramelo



C/ Otero Aenlle, 10  
Ledesma, Salamanca

# Restaurante **MESA DEL CONDE**

Reservas. **667 277 529**

## **MENÚ**

### **ENTRANTE**

Cogollo tibio con variedad de setas y gambas aderezadas con AOVE Arribera

### **PRIMER PLATO**

Bacalao sobre salsa de Boletus Edulis

### **SEGUNDO PLATO**

Delicias de Ternera Morucha acompañadas de senderuelas

### **POSTRE**

Queso de oveja Arribes con mermelada de Shiitake



C/ Lavaderos, 18  
San Felices de los Gallegos, Salamanca

