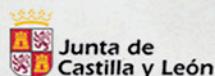




JORNADAS GASTRONÓMICAS MICOLÓGICAS DE OTOÑO del Oeste Salmantino

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

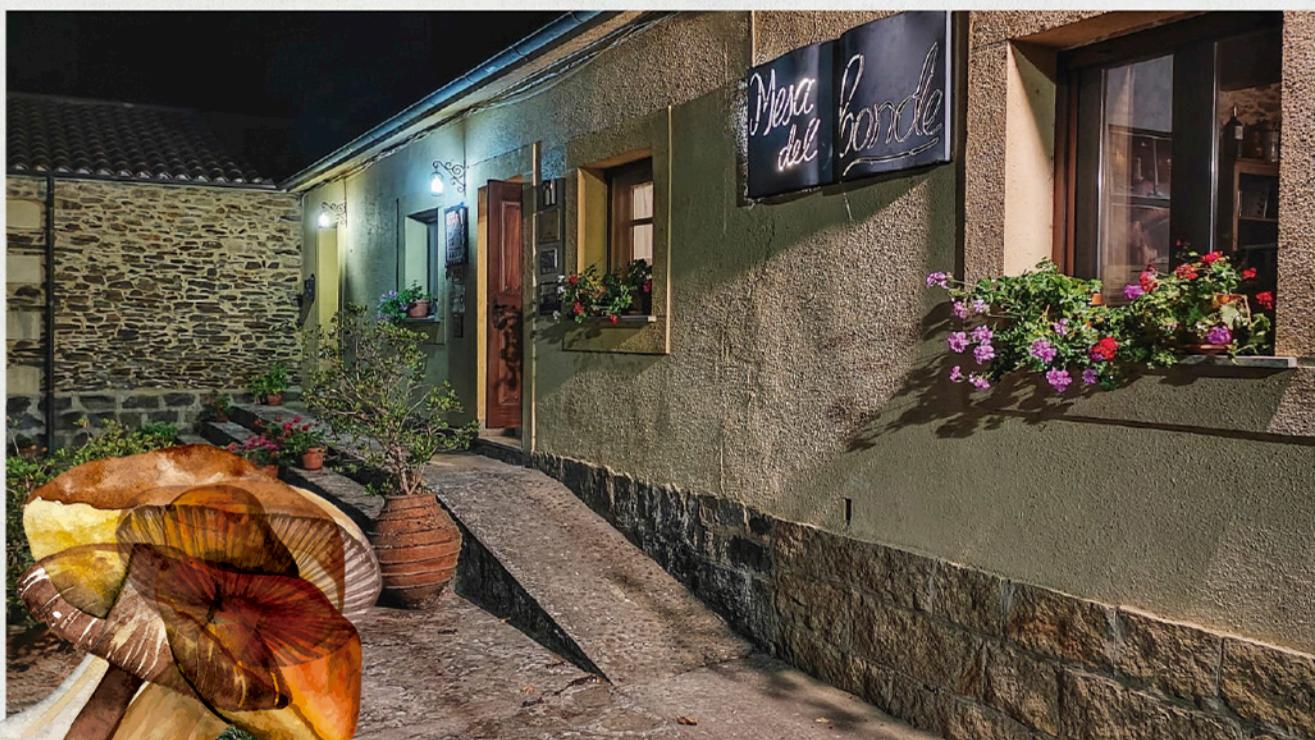
Bacalao sobre salsa de Boletus Edulis

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

