

Volver

XVII Jornadas  
Gastro-micológicas

“Buscasetas”

Del 1 al 18  
de Noviembre

Se realizan en todo Castilla y León las jornadas gastro-micológicas Buscasetas y para tal ocasión hemos diseñado un menú elaborado con todo tipo de setas.



## Menú Buscasetas

### Aperitivo

*El caldo de boletus al ibérico con snacks de torreznos crujientes*

### Entrada

*Las mollejas de lechazo al ajillo con pie de mouton, rabas de chipirón, soja y miel de brezo*

*Espumoso brut, “Xamprada” Godello y Chardonnay*

### Pescado

*El bacalao con caldo de cefalópodos, arroz veneré en su tinta, trompeta negra y ali-oli*

*Blanco fermentado en barrica, “Carroleón” Albarín*

### Carne

*El morcillo de ternera lechal glaseado al prieto picudo con patata revolcona, cebolla roja y niscalos asados*

*Tinto Crianza, “Novellum” Tinta de Toro*

### Postre

*El Bosque de Otoño*

*Helado de hongos, Cremoso de castañas al chocolate blanco, Tierra de almendras*

*Polvo de frutos secos, Polvo de setas silvestres, Palito de hongos*

*Hojas de hongos, Toffee de licor de orujo de castañas*

*Blanco dulce, “Val de Reyes” Moscatel y Albillo*

*Precio Menú Degustación 50'00€*

*Con maridaje de vinos 65'00€*

*IVA incluido*

*Mesas completas (máximo 10 personas)*

