

XIV JORNADAS EN TORNO A LAS SETAS Y AL PUCHERO

28 al 30 de NOVIEMBRE de 2025

VIERNES 28 DE NOVIEMBRE

Tarde: Entrada. Llegada y reparto de habitaciones.

21:30 – Cena (opcional). Charla y café o chupito al calor de la lumbre.

SÁBADO 29 DE NOVIEMBRE

Mañana:

8:30 - Desayuno.

9:30 - Salida al campo a por setas: se realizará agrupándonos en coches, acompañados por micólogos que nos indicarán “cómo se recogen”, “cómo se distinguen”, etc. Será necesario ir con botas y navaja, recomendable cesta. Las zonas de campeo se elegirán dependiendo de la mayor o menor existencia de las setas, si bien se prioriza variedad de especies antes que cantidad. Caso de no encontrarse setas suficientes (la naturaleza no siempre da en el momento elegido o deseado), la organización habrá hecho acopio previo de una cantidad suficiente para poder realizar la cocina.

14:30 – COMIDA EN TORNO A LAS SETAS. El menú, propuesto por Celia Villa y Eugenio García, incluirá al menos dos entrantes y un principal, en los cuales estarán presentes las setas, así como un postre. Posibilidad de platos ovolacto vegetarianos (hay que avisar previamente). El precio será de 32€ por persona. Menú infantil (10 años o menos) sin setas, primer plato, segundo y postre: 12€

Tarde:

17:30 - Visita turística a zona por determinar, para quien así lo desee. O bien, **tarde libre.**

21:30 – CENA EN TORNO A LAS SETAS - MENÚ DEGUSTACIÓN.

El menú, propuesto por Eugenio García, incluirá al menos siete pases, en los que estarán presentes las setas. El precio será de 40€ por persona. Plazas limitadas a 25 comensales por orden de inscripción. Menú infantil (10 años o menos) sin setas, primer plato, segundo y postre: 12€

DOMINGO 30 DE NOVIEMBRE

Mañana: Desayuno. Posibilidad de visita turística o ruta a pie.

Comida: 14,00 h. (opcional)

La casa dispone de un buen comedor-cuarto de estar con chimenea y **sin** televisor, donde desayunaremos, comeremos, cenaremos, beberemos, hablaremos, aprenderemos de setas y lo pasaremos muy bien.

Micólogos acompañantes: *Pablo Prieto y Natalio Redondo.*

Cocinero invitado: *Eugenio García González* – Odontólogo y editor de *Delokos*: <http://delokos.org/>

PRECIOS:

ALOJAMIENTO en Los Jerónimos:

Habitación doble: 62 € por noche desayuno incluido

Habitación triple: 77 € por noche desayuno incluido

Habitación cuádruple: 88 € por noche desayuno incluido

OFERTAS DE COMIDAS Y CENAS en Los Jerónimos:

La jornada COMPLETA del sábado, salida al campo, con la comida y la cena en torno a las setas: 64€

Cena del viernes y jornada completa del sábado para clientes alojados: 79€

Cena del viernes, comida del domingo y jornada completa del sábado para clientes alojados: 94€

NOTA IMPORTANTE

Debido a que la Posada Los Jerónimos alberga también una panadería ecológica, **NO ES POSIBLE OFRECER UN MENÚ LIBRE DE GLUTEN, FRUTOS SECOS O SEMILLAS**

Por razones evidentes, **NO** se podrán atender alergias o intolerancias alimentarias **A LAS SETAS**

De cualquier otra intolerancia o alergia **ES IMPRESCINDIBLE INFORMARNOS AL REALIZAR LA RESERVA**: intentaremos solucionarlo, pero somos una posada pequeña, y nuestras capacidades son limitadas en estas comidas “especiales” que ocupan nuestros recursos casi al 100%

oooOOOooo

Más información, contacto y reservas:

Posada Rural Los Jerónimos - Pedro Prieto y Celia Villa

Teléfonos: 980 55 12 40 - 699 411 664

C/ Las Peñas, 14 - 49173 - La Tuda (Zamora)

www.losjeronimos.com

info@losjeronimos.com