

XV Jornadas en torno a las Setas y al puchero: Posada Rural Los Jerónimos ~ LA TUDA

Programa Sábado 31-October

9.30- SALIDA AL CAMPO A POR SETAS:

SE REALIZARÁ AGRUPÁNDOSE EN COCHES, ACOMPAÑADOS POR MICÓLOGOS QUE NOS INDICARÁN CÓMO SE RECOGEN Y DISTINGUEN. SERÁ NECESARIO IR CON BOTAS Y NAVAJA, RECOMENDABLE CESTA. LAS ZONAS DE CAMPEO SE ELEGIRÁN DEPENDIENDO DE LA MAYOR O MENOR EXISTENCIA DE SETAS, PRIORIZANDO VARIEDAD ANTES QUE CANTIDAD DE ESPECIES.

QUIEN LO DESEE, A PARTIR DE LAS 8.45 PODRÁ DISFRUTAR DE UN CAFÉ O INFUSIÓN ACOMPAÑADO DE REPOSTERÍA CASERA.

14.30-COMIDA EN TORNO A LAS SETAS:

EL MENÚ, PROPUESTO POR CELIA VILLÁ Y EUGENIO GARCÍA, INCLUIRÁ AL MENOS SIETE PASES, EN LOS QUE ESTARÁN PRESENTES LAS SETAS. PLAZAS LIMITADAS A 45 COMENSALES POR ORDEN DE INSCRIPCIÓN.

TODOS LOS PLATOS INCLUYEN SETAS, QUE SE ELEGIRÁN SEGÚN LAS VARIEDADES DISPONIBLES EN EL MOMENTO, TANTO SILVESTRES COMO DE CULTIVO.

ESTARÁ DISPONIBLE UN MENÚ INFANTIL, EXCLUSIVO PARA NIÑOS MENORES DE 10 AÑOS, SIN SETAS, COMPUESTO POR UN PRIMER PLATO, UN SEGUNDO Y UN POSTRE, CON UN PRECIO DE 12€.



Menú



PATÉ DE SETAS CON TOSTADAS DE PAN ECOLÓGICO DE LOS JERÓNIMOS

CHAMPIÑONES EN VINAGRE

FRITTATA DE SETAS Y VERDURAS

COCA O EMPANADA DE SETAS

LEGUMBRES ESTOFADAS CON SETAS

ARROZ AL HORNO CON SETAS

POSTRE DE LA CASA

AGUA, VINO DE LA CASA, PAN Y CAFÉ INCLUIDOS



Notas Importantes

DEBIDO A QUE LA POSADA ALGERGA TAMBIÉN UNA PANADERÍA ECOLÓGICA, NO ES POSIBLE OFRECER UN MENÚ LIBRE DE GLUTEN, FRUTOS SECOS O SEMILLAS.

NO SE PODRÁN ATENDER ALERGIAS O INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS A LAS SETAS. DE CUALQUIER OTRA INTOLERANCIA O ALERGIA ES IMPRESCINDIBLE INFORMARNOS AL REALIZAR LA RESERVA.

Precios



- SALIDA AL CAMPO Y MENÚ DEGUSTACIÓN ENTORNO A LAS SETAS: 40€
- CAFÉ/INFUSIÓN ANTES DE LA SALIDA AL CAMPO CON UNA RACIÓN DE REPOSTERÍA CASERA : 3'50€ (SOLD CAFÉ/INFUSIÓN : 1'5€)
- MENÚ INFANTIL SIN SETAS : 12€

- A LOS CLIENTES ALOJADOS SE LES OFRECERÁ LA POSIBILIDAD DE DISFRUTAR DE UN MENÚ ELABORADO CON SETAS DURANTE LA CENA.

MICÓLOGOS ACOMPAÑANTES:

PABLO PRIETO Y NATALIO REDONDO.

COCINERO INVITADO: EUGENIO GARCÍA,

ODONTÓLOGO Y EDITOR DE LA COCINA DE LOS.

EQUIPO COCINA TITULAR: CELIA VILLA Y

JORGE VELIZ.

MÁS INFORMACIÓN, CONTACTO Y RESERVA:

POSADA RURAL LOS SERÓNIMOS.

980 55 12 40 / 699 411 66 4.

ESTE CARTEL NO HA SIDO HECHO CON IA.