

XI JORNADAS DE TAPAS MICOLÓGICAS "VILLA DE SEPÚLVEDA"



Bar-
Restaurante
"Samoa"

Tallarines al aroma del laurel con una suave crema de boletus y setas de temporada, con crujiente de cebolla.



Restaurante
"Puerta
Sepúlveda"

Tosta de setas y boletus con piñones y chips de parmesano.



Bar
La Queda

Pimiento relleno de setas y bacalao con salsa de boletus.



Bar-
Restaurante
"Paulino"

Bola de boletus y castañas.



Bar-
Restaurante
"La Cocina"

Judías blancas con trompeta negra.



Bar-
Restaurante
"Cristóbal"

Arroz con setas y secreto ibérico.



Bar-
Restaurante
"Villa de
Sepúlveda"

Pollo guisado con setas.



Cafetería
"Vado del
Duratón"

Potaje micológico.



Bar-
Restaurante
"Señorío de
Sepúlveda"

Pimientos rellenos de carne y boletus con su respectiva salsa.

Sepúlveda, 15, 16 y 17 de noviembre de 2019

Organizan:

Restaurantes y
Bares
participantes



Ayuntamiento de
Sepúlveda

Sepúlveda
turismo

TAPA MICOLÓGICA: 2,00€

TAPA MICOLÓGICA +
VINO O CERVEZA:

3,00 €



XI JORNADAS DE TAPAS MICOLÓGICAS "VILLA DE SEPÚLVEDA"



Sepúlveda, 15, 16 y 17 de noviembre
de 2019

Organizan:

Restaurantes y
Bares
participantes



Ayuntamiento
de
Sepúlveda

Sepúlveda
turismo

5 Restaurante
Paulino



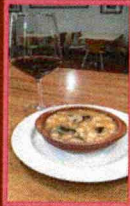
Bola de boletus
y castañas.

6 Restaurante
La Cocina



Judías
blancas con
trompeta
negra.

7 Cafetería
Vado del
Duratón



Potaje
micológico.

8 Restaurante
Puerta
Sepúlveda



Tosta de setas
y boletus con
piñones y chips
de parmesano.

9 Restaurante
Villa de
Sepúlveda



Pollo guisado
con setas.



1 Restaurante
Señorío de
Sepúlveda



Pimientos
reellenos de
carne y boletus
con su
respectiva salsa.

2 Restaurante
Samoa



Tallarines al
aroma del laurel
con una suave
crema de
boletus y setas
de temporada,
con crujiente de
cebolla.

TAPA MICOLÓGICA:
2,00 €

TAPA MICOLÓGICA + VINO O CERVEZA:
3,00 €

3 Restaurante
Cristóbal



Arroz con
setas y
secretro
ibérico.

4 Bar
La Queda



Pimiento
relleno de setas
y bacalao en
salsa de
boletus.