



Organiza \_\_\_\_\_



Colabora \_\_\_\_\_



www.micocyl.es \_\_\_\_\_

  
**micocyl.es**  
 Castilla y León Micología

# Merca Setas<sup>®</sup>

de Soria

*Saborea el bosque con garantía*



**Certamen de la Tapa Micológica de Almazán**

6, 7 y 8 de diciembre de 2014



# Certamen de la Tapa Micológica de Almazán

Horario: Mediodía

Durante los tres días de celebración de MERCASETAS se podrán degustar diferentes tapas micológicas.

Actividad animada por 'Small Sweet Band'.

Lugar: Establecimientos y restaurantes colaboradores.



1

## Hotel Villa de Almazán

Avda. de Soria, 29.

### Disfrutando.

Manitas deshuesadas, setas variadas, cebolla caramelizada y espuma de boletus con foie sobre tostas.



2

## Bar De Tapas

Avda. de Soria, 14-16.

### Mar y montaña.

Pimiento de piquillo relleno de bacalao confitado y níscalos en su jugo, sobre cama de patatas barnizadas con mantequilla de níscalos y acompañado de su biscuit.



3

## Hostal Antonio

Avda. de Soria, 13.

Mini pizza micológica de setas variadas.



4

## Restaurante Mateos

C/ San Lázaro, 2 / Avda. de Soria

Timbal de verduritas y níscalos escabechados con muslito de codorniz



5

## Bar La Arboleda

Paseo de la Arboleda, s/n (junto al pabellón de Mercasetas)

Saquito de hongos, jamón y foie.



6

## Hostal El Rincón del Nazareno

Cuesta de Santiago, 3.

### Pequeño Nicolás.

Níscalo con gratinado mallorquín.



7

## Hostal Puerta de la Villa

C/ Arco de la Villa, 5.

Tosta micológica con caramelo de zanahoria



8

## Bar Palacio

Plaza Mayor, 3.

### Secreto de Palacio.

Pechuga rellena de boletus sobre cama de cebolla caramelizada.



9

## Hostal Tirso de Molina

C/ Palacio, 1 (esquina con la Pl. Mayor).

Ravas de níscalos.



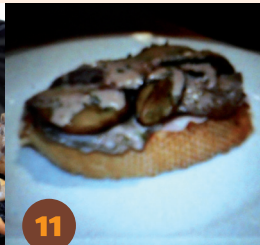
10

## Hostal Plaza Mayor

C/ Diego Lainez, 2 (esquina con la Pl. Mayor).

### Cesta de monte.

Cesta rellena de níscalos, champiñón y salchichas trufadas, con mayonesa de hongos y pimientos.



11

## Restaurante El Puerto

C/ Caballeros, 10.

Tosta de boletus con jamón y gambas.



12

## Archi Café

Plaza Santa María, 13.

### Bolitas 'micos'.

Crujientes a base de níscalos.



13

## Capitán Hook

C/ San Andrés, 3.

Nido de los campos sorianos con seta variada.



14

## Bar El Arco

C/ San Andrés, 6.

Tosta de otoño.



15

## Bar 3 J.J.J.

C/ Gran Vía, 1.

### El azul y el monte.

Tostada con aceite aromático, paté de níscalo y pie azul, con boquerón, huevas y crema balsámica de trufa blanca.



16

## Bar Ronda

C/ Gran Vía, 28.

Falsa trufa de queso trufado.