

# X JORNADAS MICOLÓGICAS DE OTOÑO 2015

## #MicoSarle (del 9 al 13 de septiembre)

## VIII JORNADAS MICOGASTRONÓMICAS DEL VALLE DE BENASQUE (del 4 al 13 de septiembre)

### OFERTA DE MENÚS MICOLÓGICOS EN CERLER

#### RESTURANTE LA SOLANA (HOTEL CASA CORNEL)

C/. Obispo nº 11 -Teléfono: 974 551 102



- \* Queso el Benasqués con Trufa de Verano Laminada.
- \* Carpacho de Tomate Rosa y Bacalao Ahumado con Vinagreta de Amanita Caesarea.
- \* Hojaldre Relleno de Revuelto de Rebozuelos (Rossinyol) con Butifarra Negra Y Huevos Trufados.
- \* Lomo de Merluza Fresca al Orio con Trompetilla Amarilla.
- \* Medallones de Solomillo de Ternera del Pirineo con Foie y Trufa Melanosporum Rallada.
- \* Helado de Boletus (Ceps) con Mermelada de Grosella.
- \* Vino Mingua Crianza Tinto, Vino Mingua Gewürztraminer Blanco, Pan, Agua, Café.

P.V.P. 38,00 € (I.V.A. incluido)

#### RESTURANTE LA PICADA C/. Obispo nº 2 Teléfono: 974 552 100



- \* **Aperitivo:**  
Crema de calabacín de Cerler, con aceite, polvo y picatostes de ceps (Boletus edulis)
- \* **De primero:**  
Ensalada de tomate de Cerler, boleto de verano (Boletus aestivalis) confitado en aceite del Somontano y queso parmesano.
- \* **De segundo:**  
Solomillo de ternera con salsa de Ou de Reig (Amanita caesarea), patatitas paja y compota de manzana.
- \* **De postre:**  
Arroz con leche trufado con trufa de verano (Tuber aestivum)
- \* Vino Casa Fabregas, Pan y Café.

P.V.P. 38,00 € (I.V.A. incluido)

## ESTABLECIMIENTOS COLABORADORES EN CERLER

### **RESTURANTE BRASERÍA EL RINCÓN**

**Pza. de la Iglesia s/n**

**Teléfono: 974 551 584**



Os esperamos en Cerler degustando de nuestros platos en un buen ambiente de montaña.

Especialidad en Carnes a la Brasa

Sopas de Montaña

Variedad en ensaladas

Tostadas y Revueltos

### **RESTURANTE LA BORDA DEL MASTÍN**

**C/. Obispo s/n**

**Teléfono: 974 551 207**



Ofrecemos carta de temporada con productos de la zona:

Patés aragoneses

Setas

Sopa de cebolla

Ternasco al horno

Carnes de buey y vaca a la brasa...

Postres caseros:

Arroz con leche

Cuajada

Tarta de queso....

## OFERTA DE MENÚS MICOLÓGICOS EN BENASQUE

### **RESTURANTE LA LLARDANA**

**Camino San Antón s/n**

**Teléfono: 974 551 687**



\* Vichyssoise de boletus y puerro con crujiente de queso y aceite de tomillo.

\* Ensalada de rebozuelo en escabeche con carpaccio de tomate rosa y trucha del cinca marinada.

\* Magret de pato con salteado de setas variadas y salsa agridulce de frambuesa.

\* Natillas con aroma de ceps y rebozuelos garrapiñados.

\* Vino Coto de Hayas, agua, pan y café.

P.V.P. 28,00 € (I.V.A. incluido)

**RESTURANTE HOTEL AVENIDA**

**Avda. Los Tilos nº 14**

**Teléfono: 974 551 126**



- \* Pastel de Rosignol con salsa de queso.
- \* Pimientos del piquillo rellenos de codornices encebolladas y trompetilla amarilla en su salsa.
- \* Brochetas de lomo de trucha a la navarra y champiñones naturales con salsa de Boletus edulis.
- \* Gelatina de moras de Avi e higos en confitura.

P.V.P. 22,00 € persona

**RESTURANTE HOTEL ANETO**

**Avda. de Francia nº 4**

**Teléfono: 974 551 061**



- \* Croqueta de lactarius deliciosus.
- \* Vichysoisse con ceps laminados y picadillo de pimientos rojos.
- \* Salmon a la sal con avellanas y vinagreta anisada de limón y setas.
- \* Chuleta de carne blanca a la parrilla con emulsión de ceps y guindillas.
- \* Pastel de queso con cantharellus cibarius (rebozuelo-rusiñols).
- \* Vino D.O. Somontano y agua de Benasque.

P.V.P. 28,00 € (I.V.A. incluido)

**RESTURANTE EL FOGARIL - HOTEL CIRIA**

**Avda. Los Tilos s/n**

**Teléfono: 974 551 612**



- \* Paté de foie, jabalí de nuestros montes y trompetillas negras con salsa Cumberland y violetas.
- \* Copita de crema de ortigas del Pirineo con huevas de trucha.
- \* Arroz del Somontano con boletus, lámina de queso de cabra de Radiquero semifundido y calabaza.
- \* Lomo de corzo en salsa de trufa y foie con moixardinas y manzana.
- \* Requesón de Senz con helado de membrillo, mermelada de frutas del bosque y rosiñol cristalizado.
- \* Vino del Somontano, chupito de pacharán casero y café.

P.V.P. 25,00 € + 10% I.V.A.

**GRAN HOTEL BENASQUE**  
**Paseo Anciles nº 5**  
**Teléfono: 974 551 011**



- \* Entrante gastronómico.
- \* Sorpresa (menestra) y crema mascarpone.
- \* Ajoarriero ahumado, hongos confitados y habitas estofadas.
- \* Escabeche de rosignol y verduras con cordero confitado.
- \* Crumble de frutas de temporada y helado de vainilla y trufa.
- \* Vino Somontano del año, Agua Benasque, café o Infusión, picas.

P.V.P. 28,00 € (I.V.A. incluido)

## OFERTA DE MENÚ MICOLÓGICO EN VILLANOVA

**RESTURANTE HOTEL CASA ARCAS**  
**Carretera A-139, Km. 51**  
**Teléfono: 974 553 378**



- \* Sopita de coliflor al curry con picada de setas y tosta de queso de cabra con rebozuelos escabechados.
- \* Raviolis cremosos de agaricus y chantarelas en salsa de trompetas y lascas de jamón de Teruel.
- \* Albóndigas de ternera del valle guisadas sobre parmentiere ligera de ceps.
- \* Cremoso acaramelado de boletus y moras con granizado de tempranillo.

P.V.P. 24,00 € (I.V.A. incluido)



<http://micosarile.wordpress.com/>