



**MENU III JORNADAS GASTRONOMICAS-MICOLÓGICAS
DE ALISTE Y TABARA
RESTAURANTE CAMPING SIERRA DE LA CULEBRA
(23, 24 Y 25 OCTUBRE 2015)**

ENTRADA:

- PASTEL DE SENDERILLAS (MARASMIUS OREADES) CON SALSA DE QUESO.

PRIMEROS

- POTAJE DE GARBANZOS CON BACALAO Y NÍSCALOS(LACTARIUS DELICIOSUS)
- TIRAS DE CALAMAR CON BOLETUS PINÍCOLA (PINOPHILUS) AL AZAFRÁN.

SEGUNDO (A ELEGIR):

- PICANTON A LA BRASA DE LEÑA DE ENCINA CON CREMA DE CHAMPIÑÓN (AGARICUS BISPORUS) .
- CONEJO A LA CAZADORA GUISADO CON BOLETUS EDULIS Y SETA DE OSTRA (PLEUROTUS OSTREATUS)

POSTRE (A ELEGIR):

- BOMBONES DE MEMBRILLO CASERO CON CANTHARELLUS CIBARIUS CONFITADOS
- TARTA CASERA DE BELLOTA CON SENDERUELA

PAN, VINO TINTO JOVEN D. O. TORO, O CERVEZA Y AGUA.
CAFÉ.

PRECIO: 20,00 €/PAX

