

JORNADAS MICOLÓGICO-GASTRONÓMICAS

VILLA de RASCAFRIA 2011

INFORMACIÓN Y RESERVAS: 91 869 11 17 / 672 16 69 71

desarrollolocal@rascafría.org

 Turismo Villa de Rascafría

XIII EDICIÓN



RESTAURANTE	TLFNO.	WEB	MENÚ			PRECIO	OBSERVS
			ENTRANTES	2º PLATO	POSTRE		
PINOSAGUAS	91 869 10 25	www.caserontrastamara.es/ Restaurante_PinosAguas.html	-Croquetas de Hongos con Salmón Ahumado - Boletus plancha con virutas de Jamón de recebo - Lepiotas rellenas de Queso Azul	<u>A elegir:</u> - Jabalí Estofado con Setas - Potaje Alpino	Flan de café casero	24 € IVA incluido	No incluye la bebida
LOS CLAVELES	91 869 16 01	www.rascafriaturismo.org	<u>A elegir:</u> -Potaje Alpino (Judías y garbanzos con Boletus y Niscalos) -Hojaldre de Boletus Edulis con Foie	-Lomo de Jabalí con Frambuesa y Puré de Manzana -Codornices rellenas de Setas	Postres Caseros	25 € IVA incluido	Incluye Vino y pan
SHERATON SANTA MARIA DE EL PAULAR	91 869 10 11	www.sheraton.com/paular	<u>Menú Degustación:</u> -Hojaldre con Verbena de Setas y Jamón Ibérico -Montadito de Boletus Edulis con Aceite de Oliva Virgen y Ajo -Terrina de Perdiz con Mermelada de Tomate	-Niscalos Guisados al estilo del Paular -Medallón de Venado Breseados con Frutas del Bosque	Arroz con Leche con Senderillas Caramelizadas	35 € +8% IVA	Incluye: Aperitivo Vino Tinto Rioja Azpilicuela Crianza Pan Café



JORNADAS MICOLÓGICO-GASTRONÓMICAS VILLA de RASCAFRÍA 2011

INFORMACIÓN Y RESERVAS: 91 869 11 17 / 672 16 69 71

desarrollolocal@rascafría.org

 Turismo Villa de Rascafría

XIII EDICIÓN



RESTAURANTE	TLFNO.	WEB	MENÚ			PRECIO	OBSERVS
			ENTRANTES	2º PLATO	POSTRE		
CALDEA	91 869 0032	www.caldearestaurante.es	<p><u>A elegir :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Crema de Setas con Virutas de Ibérico - Carpaccio de Boletus con Aceite de Trufa Negra - Patatas Guisadas con Níscalos 	<p><u>A elegir:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Perdices Rellenas con setas y pasas - Escalopines de Secreto Ibérico con Boletus - Tournedó de Ternera con Salsa de Boletus 	Crep de Mermelada de Setas con Chocolate Caliente	35 € IVA incluido	Vino Ribera del Duero "Condado de Oriza" Café
BARONDILLO	91 869 18 19	www.barondillo.com	<p><u>Menú Degustación para dos Personas:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> *Parrillada de Boletus *Sinfonía de Setas en Hojaldre Crujiente. *Croquetas de Trufas y Foie con Cebolla Confitada 	<p><u>A elegir:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> *Pato a la Naranja *Perdiz Estofada *Chuletitas de Jabalí en adobo. *Lomo de Jabalí en Adobo *Solomillo de Venado Marinado a las Finas Hierbas 	Postre ó Café	34,50 € +8% IVA	Vino Rioja Crianza Agua Refrescos



Azpilicueta

Dibose



JORNADAS MICOLÓGICO-GASTRONÓMICAS VILLA de RASCAFRIA 2011

INFORMACIÓN Y RESERVAS: 91 869 11 17 / 672 16 69 71

desarrollolocal@rascafría.org

 Turismo Villa de Rascafría

XIII EDICIÓN



RESTAURANTE	TLFNO.	WEB	MENÚ			PRECIO	OBSERVS
			ENTRANTES	2º PLATO	POSTRE		
LA ANTIGUA TAHONA	91 869 17 56	www.laantiguatahona.com	Croquetas de Boletus y Manzanas	Arroz Campero de Caza y Setas	Ponche del Bosque	20 € IVA incluido	No incluye Bebida
LA FANEGA DE ROQUE	91 869 19 30	www.lafanegaderoque.com	Menú Degustación 1: Judías Blancas con Setas	Codorniz rellena de Piñones, Pasas y Setas sobre Nido de Patatas Chips	Marquesa de Chocolate con Crema de Menta	25 € IVA incluido	No incluye Bebida ni Café
			Menú Degustación 2: Setas de Cardo con Trigueros sobre Tosta de Hojaldre	Estofado de Ciervo con Frutas sobre Nido de Espagueti	Pudin de Castaña con miel de los Pobres	27 € IVA incluido	No incluye Bebida ni Café
CASA JUANITO	91 869 11 01	www.rascafriaturismo.org	Niscalos al ajillo 10 € Boletus guisados 14 € Setas al ajillo 8 €	Venado Guisado 14 € Jabalí Estofado 12 € Perdiz Escabechada 16€ Codornices rellenas de Setas 16 €	Postre a la Carta		



Azpilicueta

Dibose



JORNADAS MICOLÓGICO-GASTRONÓMICAS VILLA de RASCAFRIA 2011

INFORMACIÓN Y RESERVAS: 91 869 11 17 / 672 16 69 71

desarrollolocal@rascafría.org

 Turismo Villa de Rascafría

XIII EDICIÓN



RESTAURANTE	TLFNO.	WEB	MENÚ			PRECIO	OBSERVS
			ENTRANTES	2º PLATO	POSTRE		
CONCHI	91 869 13 67 690 639 926	www.rascafriaturismo.org	<p>-Croqueta de Setas y Queso</p> <p><u>A elegir:</u></p> <p>--Crepes de Setas con Salsa de Calabaza</p> <p>-Timbal de Setas con Migas y Uvas</p> <p>-Potaje Alpino</p>	<p><u>A elegir:</u></p> <p>-Lomo de Jabalí con Compota de Manzana y salsa de Frutos del Bosque</p> <p>-Entrecot de Ternera con Patatas Fritas y Pimiento rojo</p> <p>-Rabo Estofado</p>	<p><u>A elegir Postres Caseros:</u></p> <p>-Tarta de Queso con Moras</p> <p>-Tarta de Chocolate</p> <p>-Miloja de crema nata</p>	25 € IVA incluido	No incluye Bebida
CASA BRISCAS	91 869 12 26	www.casabriscas.com	<p><u>A elegir:</u></p> <p>-Patatas Guisadas con Níscalos</p> <p>-Berenjenas Rellenas de Setas</p>	<p><u>A elegir:</u></p> <p>-Ragout de Venado con Crema de Boletus</p> <p>-Albóndigas de Jabalí con Patatas</p>	Postres Caseros Variados	18 € IVA incluido	No Incluye Bebida
LOS CALIZOS	91 869 11 12	www.loscalizos.com	<p><u>A elegir:</u></p> <p>-Carpaccio de Boletus con Vinagre de Módena y Aceite de Arbequina</p> <p>- Angula de Monte al Ajillo</p>	Pluma de Cerdo Ibérico a la Brasa con Setas a la Plancha	Postre a elegir de nuestra Carta	30 € IVA incluido	No Incluye Bebida



Azpilicueta

Dibose



JORNADAS MICOLÓGICO-GASTRONÓMICAS VILLA de RASCAFRÍA 2011

INFORMACIÓN Y RESERVAS: 91 869 11 17 / 672 16 69 71

desarrollolocal@rascafría.org

 Turismo Villa de Rascafría

XIII EDICIÓN



RESTAURANTE	TLFNO.	WEB	MENÚ			PRECIO	OBSERVS
			ENTRANTES	2º PLATO	POSTRE		
Dulcería Tetería La Flaca	686582877	www.rascafriaturismo.org	Tostadas de Pan de Setas "La Panata" 2,50 €	Empanada de Setas (Elaboración propia) 3,90 €	Milhoja de Boletus. (Postre dulce) 3,90		Acompaña con vino dulce Pedro Jiménez
VENTA MARCELINO	91 852 19 24	www.ventamarcelino.com	*Setas con Pimientos asados 10€ *Patatas Guisadas con Setas. 9€ *Revuelto de Setas con Morcilla 10 € *Champiñón al Ajillo. 8 €				Todos estos platos se pueden pedir en Comedor, Barra o Terraza

*Además de este Menú Temático, pueden pedir a la Carta otros exquisitos Platos tanto de Setas como de Carnes de la zona.



Azpilicuenta

Dibose

El Bosque de Cándida

