

## Restaurante "Bodega La Petra"

Avda. del Cidacos, 22  
Tfno: 941 39 40 23

### Menú Degustación

- Ensalada templada con níscalos
- Croquetas de Pholiota Mutabilis
- Alcachofas salteadas con setas de cardo
- Solomillo a la leña con salsa de Boletus
- Arroz con leche de oveja trufado

Pan, Vino Crianza Faustino Rivero, Agua

Precio: 26 € (IVA Incluido)

### Pincho

- Flor de la Ribera (alcachofa salteada con Pholiota Mutabilis)

Vino Crianza Faustino Rivero

Precio: 2,50 €

## Restaurante "Casa Cañas"

Avda. del Cidacos, 23  
Tfno: 941 39 40 22

### Menú Degustación

- Crema de boletus edulis
- Ensalada templada con pleurotus
- 2º a elegir entre:
  - Pimientos rellenos de carne y hongos
  - Rabo de toro con setas variadas

- Postre casero

Pan, Vino Rioja Año, Agua

Precio: 25 € + IVA

### Plato Degustación para cuatro personas

- Croquetas de hongos (Boletus)
- Shiitake con gambas
- Champiñón con jamón ibérico
- Pleurotus a la plancha

Precio: 15 €

### Pincho

- Cestitas crujientes de hongos y gambas con espuma de pimientos del piquillo

## Restaurante "Florida"

Avda. del Cidacos, 27  
Tfno: 941 39 42 88

### Menú Degustación

- Croquetas de boletus
- Ensalada de careta de cerdo con trompeta de la muerte
- Entrecot a la brasa con setas
- Postre casero

Pan, Vino Rioja Joven Otoñal Olarra, Café

Precio: 25 € + IVA

### Plato Degustación para dos personas

- Croquetas de hongos (Boletus)
- Shiitake con gambas
- Champiñón con jamón ibérico
- Pleurotus a la plancha
- Vino Rioja joven otoñal Olarra

Precio: 14 €

### Pincho

- Croqueta de boletus

## Restaurante "Parras"

Paseo Joaquín Velasco,  
Tfno: 941 39 40 34

### Menú

- 1º a elegir entre:
  - Crema de hongos
  - Revuelto de setas
  - Setas Rebozadas
- 2º a elegir entre:
  - Carrillera guisada con boletus
  - Pimientos rellenos de carne y champiñón
  - Cordero guisado con champiñón

- Postre a elegir de la carta

Agua, Vino de la Casa, Pan

Precio: 14 € (IVA Incluido)

## Restaurante "Pozas"

Avda. del Cidacos, 58  
Tfno: 941 39 41 12

### Menú Degustación

- Chupito de crema de foie y setas con crujiente
  - Ensalada templada de pasta rellena y Boletus con vinagreta de tomates secos
  - Secreto de cerdo ibérico relleno de setas y manitas de cerdo con salsa de oporto y pure de patata trufada
  - Crepe de calabaza asada con mousse de mascarpone y confitura de setas
- Pan, Vino Reserva Alcorta 2004  
Precio: 29 € (IVA Incluido)

## Bar "La Pista"

Avda. del Cidacos,  
Tfno: 941 39 42 47

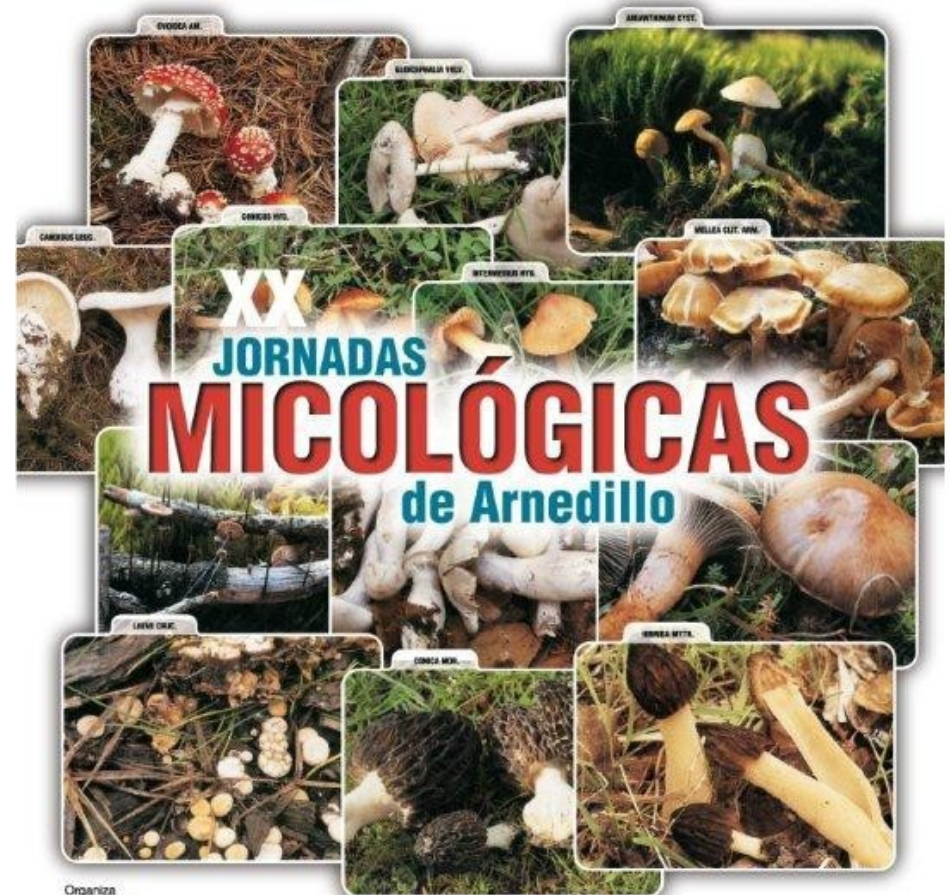
### Menú Degustación

- Migas con Pholiotas Mutabilis
  - Ternera Guisada con setas de campa
  - Arroz con leche de oveja trufado
- Pan, Vino, Agua  
Precio: 16 € (IVA Incluido)

### Pinchos

- Fideua de setas trufado
- Vino Año  
Precio: 1,80 €
  - Croqueta de boletus

Vino Año  
Precio: 1,80 €



Organiza



Colabora



Asociación DINATUR



## 5,6,7 de noviembre de 2010

### Viernes 5 Noviembre

20:00 Conferencia a cargo del micólogo italiano Sergio Costantini: Flores geófitas primaverales de la región de Friuli Venezia Giulia.  
Lugar: Centro cultural San José.

### Sábado 6 Noviembre

9:00 h. Excursión al hayedo de Munilla, en autobús, a recoger especies para la exposición del domingo con acompañamiento de expertos micólogos.  
Inscripciones hasta el viernes día 5 a las 13 horas  
Lugar: Oficina de Turismo de Arnedillo - Tfno. 941-394226

17:00h Clasificación de las especies para la exposición.  
Lugar: Plaza Félix Merino

20:00h Conferencia a cargo de Josué Rodríguez: Las setas del pinar.  
Lugar: Centro Cultural San José.

### Domingo 7 Noviembre

11:00h a 14:00h XX Exposición y Degustación Micológica.  
11:00h a 14:00h Concurso infantil y de adultos de identificación de setas.  
11:00h a 14:00h Mercado de Productos Artesanos  
Lugar: Plaza Félix Merino

Durante toda la semana los bares y restaurantes de la localidad ofrecerán diferentes platos para la degustación de setas.