

17 -20 y 24 -27
de octubre de 2024

Se recomienda reservar. Setas sujetas a disponibilidad

JORNADAS MICOLÓGICAS

de la SIERRA DE ALBARRACÍN (Teruel)

17 y 18 de octubre en **ROYUELA** (Teruel)
24 Y 25 de octubre en **TRAMACASTILLA** (Teruel)



© E&M

JORNADAS GASTRONÓMICAS

de las SETAS DE OTOÑO

de la SIERRA DE ALBARRACÍN (Teruel)

17-20 y 24-27 de octubre de 2024



PROGRAMA DE LAS JORNADAS

Jueves, 17 y 24 de octubre de 2024

9:45. Recepción de los participantes

10:00 - 13:30. Paseo micológico. Ruta guiada por micólogos expertos para aprender sobre recolección sostenible y pequeño taller de identificación de especies.

Tiempo libre para la comida.

18:00 – 19:30. Show cooking micológico a cargo de la cocinera estrella Michelin, M^o José Meda. Lugar: Hospedería el Batán (Tramacastilla).

Viernes, 18 y 25 de octubre de 2024

10:30 -13:00. Salida micológica guiada para recolectar diferentes especies.

RESTAURANTES PARTICIPANTES

ALIZIA CASA DE COMIDAS (Albarracín)
Teléf. 630933721

RESTAURANTE RINCÓN DEL CHORRO (Albarracín)
Teléf. 978 710 112

HOTEL SUIZA (Bronchales)
Teléf. 978 701 089

RESTAURANTE CALOMARDE (Calomarde)
Teléf. 659316326

RESTAURANTE EL SOGUERO (Gea de Albarracín)
Teléf. 978 702 103

RESTAURANTE ROYUELA (Royuela)
Teléf. 978 704 947

RESTAURANTE ALBA DEL SUR (Tramacastilla)
Teléf. 978706070

HOSPEDERÍA EL BATÁN (Tramacastilla)
Teléf. 978 706 070

PLAZAS LIMITADAS PREVIA INSCRIPCIÓN.

Precios especiales para alojados en establecimientos asociados a Turismo Sierra de Albarracín.

Información:
info@albarracinturismo.com
Teléf. 639 182 825
Reserva aquí tu plaza:




www.albarracinturismo.com



¡RECUERDA RESERVAR!

Menús y precios en:

www.albarracinturismo.com



ORGANIZA



TURISMO SIERRA DE ALBARRACÍN
Iniciativa de cooperación entre los municipios de la zona

PATROCINAN



Comarca de la Sierra de Albarracín



ARAGÓN



turismo



CASA RURAL DE TERUEL



Se recomienda reservar.
Setas sujetas a disponibilidad

Alizia Casa de Comidas

Albarracín

C/Postigo, 6
Teléf: 630 93 37 21

Sugerencias micológicas

Raciones incluidas en carta:

Setas de otoño en escabeche ligero de reinetas, calabaza y foie con sobrasada de Bronchales....9,25 € (1/2 ración) 13,75 € (ración completa)

Arroz bio de Sádaba con pichón, ciruela en salazón y setas silvestres..18 €

Raciones fuera de carta (según disponibilidad):

Carpacho de boletus, limón marroquí, panacota batida de setas.....15 €

Apto para celíacos



Se recomienda reservar.
Setas sujetas a disponibilidad

Restaurante Rincón
del Chorro

Albarracín

C/ Chorro, 15
Teléf: 978710112

Sugerencias micológicas

REVUELTO DE SETAS SILVESTRES* (SENDERUELAS Y REBOZUELOS) DE TEMPORADA CON AJOS TIERNOS,

QUESO Y HUEVOS CAMPEROS14 €

GRATINADO DE SETAS SILVESTRES DE TEMPORADA* (SETAS DE CARDO Y LENGUAS DE VACA) CON

LONGANIZA DE GRAUS Y PATATA..... 15 €

SALTEADO DE REBOLLONES (NÍSCALOS) AL AJILLO..... 15 €

REVUELTO DE BOLETUS EDULIS CON JAMÓN DE TERUEL Y HUEVOS CAMPEROS 18 SALTEADO DE

BOLETUS EDULIS.....19 €



OTOÑO 2024

JORNADAS
GASTRONÓMICAS
de las SETAS DE OTOÑO
de la SIERRA DE ALBARRACÍN (Tervel)
17-20 y 24-27 de octubre de 2024



Hotel Suiza

C/Los Fueros, 8

Teléf: 978701089

Bronchales

Menú no facilitado

Se recomienda reservar.
Setas sujetas a disponibilidad



Se recomienda reservar.
Setas sujetas a disponibilidad

Restaurante
Calomarde

Calomarde

Plaza Mayor, 1
Teléf: 659316326

Menú Micológico

ENTRANTES

Croquetas de boletus
Revuelto de rebollones
Volován relleno de setas

PRINCIPAL (A ELEGIR)

Arroz de boletus y carne
Codillo salteado con rebollones
Estofado de entrecot con boletus

Incluye bebida y postre

Precio 20 €



Se recomienda reservar.
Setas sujetas a disponibilidad

Restaurante El Soguero

Calle Gonzalez Palencia , 31

Teléf: 978702103

Gea de Albarracín

Menú Micológico

Aperitivo del día

ENTRANTES

Bombón de boletos y níscalos

Parmentier de rebozuelo con tierra de jamón de Teruel y huevo poché

Risotto de seta de cardo y gambas

PRINCIPAL

Samosas de boletos y ternasco de Aragón con dos salsas

POSTRES de la CASA

Menú 30,00 €

Incluye: Aperitivo del día, los tres entrantes indicados y el plato principal, bebida de la casa (agua, vino de la casa, refresco, gaseosa, caña), pan, postre y café.

EL MENÚ MICOLÓGICO SE SIRVE A MESA COMPLETA



Se recomienda reservar.
Setas sujetas a disponibilidad

Restaurante Royuela

C/Calle Vallejuelos nº1

Teléf: 978 704 947

Royuela

Sugerencias micológicas en el menú

Gazpachos de la Sierra a nuestro estilo

Ragout de ternera con verduras y rebollones

El menú incluye otros primeros
y segundos, postre o café.
Bebida no incluida.

Precio menú: 16

€

Solo disponible del 17 al 20 de octubre



Se recomienda reservar.
Setas sujetas a disponibilidad

Hospedería el Batán

Ctra. Comarcal

A-1512 km 43

Teléf: 978706070

Tramacastilla

Sugerencias Micológicas

(Incluidas en el Menú Tierra)

platos del Bosque

Capuccino de Boletus y Trufa

El Cocido del Bosque

Precio menú Tierra 125 €

Puedes consultar el menú completo en www.elbatan.es



Se recomienda reservar.
Setas sujetas a disponibilidad

Alba del Sur

Ctra. Comarcal

A-1512 km 43

Teléf: 978706070

Tramacastilla

Sugerencias Micológicas

Degusta setas de temporada (boletus, amanitas, rebollones...)

en

tablas, raciones y platos