

Menú degustación de las II Jornadas Micológicas



ABRIMOS BOCA CON

Tartaleta de níscalos al ajillo sobre crema de queso de Valdeón, con polvo de jamón.

SEGUIMOS CON

Salteado de setas al wok con angula de monte, portobello y seta de ostra con espárragos trigueros y yema curada en soja.

CONTINUAMOS CON

Merluza ibérica con boletus confitados y canicas de zanahorias risoladas.

YA CASI ESTÁ

Carrileras estofadas al oporto con lengua de vaca sobre parmentier trufada y lascas de palacios añejo.

TERMINAMOS

Tarta de queso con confitura de chantarella y helado de frutos del bosque con crujiente de galletas.

PRECIO: 18€



Lugar: CEPA de Arévalo (Escuela de Adultos).

Servicio ofrecido y elaborado por los alumnos del Ciclo Formativo de Cocina y Restauración del IES Eulogio F. Sanz.

DÍA: Jueves, 4 de diciembre 2025.

HORA: 14:00h.

Reservas en la Oficina de Turismo (horario de oficina).

Plazas limitadas a un aforo máximo de 30 personas.

