

jornadas MICOLÓGICAS 2025

Menú micológico degustación

Croqueta super cremosas de Boletus Edulis y manillas
con velo fino de papada Ibérica ahumada de Guijuelo

Guisote de garbanzos con níscalos y costillas adobadas
cocinados a fuego suave

Degustación de setas y hongos silvestres salteados a la sartén, (4 variedades)
elegidas según mercado y acompañados de yema de huevo campera y escamas de Sal Negra

**Bacalao confitado a baja temperatura con crema de hongos
y setas silvestres braseadas**

Tarta de queso Mascarpone al horno con trufa de otoño
acompañada de helado de avellana y arena de galleta tostada

P.V.P 44 € /Comensal
No incluye bebidas



Síguenos:



Reserva tu mesa en nuestra web: restauranteacero.com

acero