

jornadas MICOLÓGICAS 2026

del 6 al 29 de noviembre

Menú micológico degustación

Croqueta súper cremosa de Boletus Edulis
con velo fino de papada Ibérica ahumada de Guijuelo

Garbanzos Castellanos estofados con níscalos picantones y manillas de lechazo
cocinados a fuego suave

Salteado de 5 variedades setas y hongos de temporada
elegidas según mercado y acompañados de yema de huevo campero y escamas de sal

Plato principal a elegir

**Bacalao confitado a fuego suave, crema de coliflor caramelizada,
angulas de monte y crujiente de jamón ibérico**

o

**Magret de pato braseado con crema de chalotas confitadas
y salsa de su jugo con shitake y trompetas de la muerta**

Postre

Flan cremoso de huevo y Mascarpone ligeramente trufado
con caramelo salado y crema chantilly con castaña asada

P.V.P 45 € /Comensal
No incluye bebidas ni pan

Incluye Botella Vino Crianza D.O Ribera del Duero Viña Tuelta para comidas iniciadas entre las 13 h y las 13:30
Disponible todos los días. Días de diario previa reserva

Síguenos:



Reserva tu mesa en nuestra web: restauranteacero.com

