

**ORGANIZA :**



EXCMO. AYUNTAMIENTO  
DE  
ARENAS DE S. PEDRO  
(Ávila)

**COORDINA :**



Sociedad Micológica  
**AMAGREDOS**  
Cuevas del Valle - Ávila

**COLABORAN :**

- |                          |                                   |
|--------------------------|-----------------------------------|
| 1.- Bar La Puebla        | 5.- La Casita del Tapeo           |
| 2.- Masqueté             | 6.- La Taberna de Boccherini      |
| 3.- La Caracola de Chus  | 7.- Restaurante La Sopresa        |
| 4.- Merrick Irish Tavern | 8.- Restaur. El Rincón de la Nava |



9.- La Cantina de Gonzalo  
Ctra. de Los Llanos

FOTOGRAFÍAS: CESAR MESÓN - IMPRIME GRAFICAS OLIMPIA

# III Jornadas Micológicas

## ARENAS DE S. PEDRO

### Días 6 y 7 Noviembre 2009



EXCMO. AYUNTAMIENTO  
DE  
ARENAS DE SAN PEDRO



SOCIEDAD MICOLÓGICA  
**AMAGREDOS**  
CUEVAS DEL VALLE - ÁVILA

## Viernes, 6 de Noviembre

- A las 11,00 horas:  
INAUGURACION de las  
III JORNADAS MICOLÓGICAS  
Conferencia:  
«*Los habitantes del bosque: Las setas*»  
PONENTE:  
D. Horacio González Fernández  
*Presidente de la Sociedad Micológica Amagredos*  
Lugar: Casa de la Cultura «Josefina Carabias»



## Sábado, 7 de Noviembre

### MAÑANA:

- Senda Micológica por los montes de Arenas de San Pedro, acompañados por micólogos de la S. M. Amagredos, para el reconocimiento práctico de setas.
- A las 09,00 horas:  
Se partirá de la Plaza del Castillo, regresando al mismo lugar a las 11,00 h.
- A las 11,00 horas:  
Confección de la Exposición Micológica, previa determinación por los micólogos de las especies aportadas por los participantes, en el Patio del Castillo
- A las 13,30 horas:  
Apertura de la Exposición Micológica.



### TARDE:

- A las 17,00 horas, en el Patio del Castillo:  
Visita guiada de la Exposición Micológica, con explicaciones detalladas de las setas expuestas.  
Degustación de tapa micológica.

### Conferencia:

«*Las setas de nuestros bosques*»

### PONENTE:

D. Rafael Aramendi Sánchez  
*Vicepresidente de la Sociedad Micológica Amagredos*

Lugar y hora: A continuación de la visita guiada, en el Torreón del Homenaje



## Bares y Restaurantes donde podrá degustar las Micotapas

- Bar La Puebla de los Infantes  
- *Patatas con niscalos*
- Masqueté  
- *Pastel de Boletus*
- La Caracola de Chus  
- *Croquetas con champiñón y jamón*  
- *Cazuela en salsa con setas*
- Merrick Irish Tavern  
- *Bocaverum con setas y gambas*
- La Casita del Tapeo  
- *Pan frito con salsa de niscalos y huevos de codorniz*
- La Taberna de Boccherini  
- *Sopa de senderuela con almendras y tapita de niscalos*  
MENÚ MICOLÓGICO  
- *Crena de boletus con puerro*  
- *Revuelto de rebozuelo*  
- *Risotto de boletus*  
- *Carpaccio de boletus y foie*
- La Cantina de Gonzalo  
- *Tapas variadas a base de niscalos, setas y boletus*  
MENÚ MICOLÓGICO  
- *Paella de pollo con setas variadas para buscadores de setas.*  
- *Pierna de cordero al horno con relleno de boletus*  
MENÚ MICOLÓGICO  
- *Carne de morcillo con niscalos y patatas guisadas*  
- *Espárragos trigueros con setas y huevos escalfados*
- Restaurante La Sorpresa  
MENÚ MICOLÓGICO  
- *Letiote empanada con salsa de queso azul*  
- *Consomé de boletus*  
- *Pastelitos de setas variadas sobre crema de calabazas*  
- *Arroz negro con senderuelas, trompetas negras y trigueros*
- Restaurante El Rincón de la Nava  
MENÚ MICOLÓGICO  
- *Revuelto de champiñones con jamón ibérico*  
- *Revuelto de setas de cardo (pleurotus eryngii) con gambas y huevo escalfado*  
- *Boletus edulis en salsa con almejas*  
- *Lubina hojaldrada con salteado de Trompetas de los muertos (Cratarellus cornucupioides)*  
- *Solomillo de ternera con salsa de boletus edulis*