

# Gastronomía micológica

Durante la celebración de las VIII Jornadas Micológicas de Otoño 2011, los restaurantes de San Martín de la Virgen de Moncayo, por 27€, ponen a disposición de sus clientes un Menú Micológico.

## Restaurante La Flor



Avda. Moncayo 7  
Tfno: 976 192 028

- \* Canelones rellenos de carne con setas de temporada, o Alubias traperas con confit de pato y setas de temporada
- \* Picasuelos de corral con salsa de almendras y setas de temporada
- \* Helado de Boletus edulis
- \* Vino Crianza D. O. Campo de Borja, agua, pan y café

## Restaurante El Fogón



Avda. Moncayo 3  
Tfno: 976 192 071

- \* Empanadilla de setas con queso
- \* Capuchino de Boletus con aroma de trufa
- \* Ensalada templada de setas
- \* Magret de pato con setas de temporada
- \* Pastel de setas con mermelada de Cantharellus y queso fresco
- \* Vino Crianza D. O. Campo de Borja, agua, pan y café

## Hotel Gomar



Camino La Gayata s/n  
Tfno: 976 192 101

- \* ENTRANTES:
  - Ensalada de hongos con queso de cabra y mermelada de Boletus
  - Revuelto de setas del Moncayo con virutas de foie
- \* SEGUNDOS A ELEGIR:
  - Entrecot de ternera a la brasa con hongos
  - Ciervo en salsa con setas de temporada
  - Carrillera de cerdo ibérico en salsa con setas
  - Jabalí escabechado con setas
  - Codornices escabechadas con setas
  - Dorada al horno con setas
- \* POSTRE:
  - Cuajada con mermelada de setas con frutos secos
  - \* Viña Ainzón crianza (D. O. Campo de Borja), agua, pan y café

## SAN MARTIN DE LA VIRGEN DE MONCAYO



Ubicado en las faldas del majestuoso Moncayo, a una altitud de 813 m, ofrece un conjunto urbano típico de montaña, llegando a la vez a ser un pueblo moderno. Por su excelente situación, sirve de punto de partida para realizar diferentes rutas y excursiones por el Moncayo.

## Organiza:



## Patrocina:



## Colabora:



Calle Santa Catalina s/n

50584 San Martín de la Virgen de Moncayo

(Zaragoza)

Información y reservas de visitas: 976192166



[www.micomoncayo.com](http://www.micomoncayo.com)



[cmicologia.sanmartin@gmail.com](mailto:cmicologia.sanmartin@gmail.com)



[www.facebook.com/sanmartindemoncayo](http://www.facebook.com/sanmartindemoncayo)



@SMartinMoncayo

Diseño gráfico: *Beatriz Duce* ([beatrizduce@hotmail.com](mailto:beatrizduce@hotmail.com))

# VIII Jornadas Micológicas

# Otoño Micológico 2011



*Hygrocybe monscaliensis* (especie endémica del Moncayo)

Del 22 de Octubre al 6 de Noviembre

San Martín  
de la Virgen de Moncayo

## VIII Jornadas Micológicas de Otoño

### 22 DE OCTUBRE (SÁBADO)

- Concentración para salir al campo a recoger setas

Hora: 9,00

Lugar: Sala Polivalente de San Martín

- Bajo la dirección técnica del micólogo don Luís Ballester Gonzalvo, recepción y clasificación de las especies recogidas por la mañana

Hora: De 17,00 a 20,00

Lugar: Hotel Gomar

### 23 DE OCTUBRE (DOMINGO)

- Exposición micológica con las especies recogidas y clasificadas el día anterior

Hora: de 10,00 a 13,30

Lugar: Hotel Gomar

## Las setas de Otoño en la Cocina

### 29 DE OCTUBRE (SÁBADO)

- Concentración para salir al campo a recoger setas

Hora: 9,00

Lugar: Sala Polivalente de San Martín

- Clasificación de las especies recogidas por la mañana

Hora: 17,00

Lugar: Centro de Micología de San Martín

- Primer día del Taller de Cocina "LAS SETAS DE OTOÑO EN LA COCINA": aplicaciones y elaboración en cocina de diversos platos y preparaciones con setas de otoño, por don Juan José Latorre Alcázar, Cocinero del Restaurante del Hotel "Las Brujas de Bécquer", de Tarazona

Hora: 17,00

Lugar: Calle Santa Catalina: local enfrente del Centro de Micología

Participantes: 35 personas máximo, por riguroso orden de inscripción

Se entregarán apuntes del Taller y Recetario

Inscripciones: mediante correo electrónico a [am.smmoncayo@gmail.com](mailto:am.smmoncayo@gmail.com) o en el Centro de Micología de San Martín

Fecha límite de inscripción: 23 de Octubre de 2011

Precio: 20,00 € para socios. No socios 40,00 € (al inscribirse se indicará forma de abono del Taller)

- CENA POPULAR para celebrar las VIII JORNADAS MICOLOGICAS, nuestro amigo Gregorio García Lapuente, nos deleitará con un excelente y sabroso Rancho con Rebollones, postre, vino, café, etc.

A continuación, excelente concierto musical a cargo de L'AFABLE BIG BAND

Precio: 5,00 € para socios de la Asociación Micológica San Martín de Moncayo. Para no socios: 12,00 €

Inscripción: mediante correo electrónico a [am.smmoncayo@gmail.com](mailto:am.smmoncayo@gmail.com) o en el Centro de Micología de San Martín

Aforo máximo: 160 personas

Fecha límite de inscripción: 23 de Octubre de 2011

Hora: 21,00 (No hay hora prevista de finalización: música, fiesta, baile, etc.)

Lugar: Sala Polivalente de San Martín



### 30 DE OCTUBRE (DOMINGO)

- "COMO SALIR A BUSCAR SETAS Y NO PERDERSE EN EL INTENTO (O SI)": Prácticas Básicas de orientación en campo, por don Jesús Lamata Gómez, Ingeniero Técnico en Topografía

Hora: 9,00

Lugar: Sala Polivalente de San Martín

- Segundo día del Taller de Cocina "LAS SETAS DE OTOÑO EN LA COCINA": aplicaciones y elaboración en cocina de diversos platos y preparaciones con setas de otoño, por don Juan José Latorre Alcázar, Cocinero del Restaurante del Hotel "Las Brujas de Bécquer", de Tarazona

Hora: 17,00

Lugar: Calle Santa Catalina: local enfrente del Centro de Micología

### 31 DE OCTUBRE (LUNES)

-Concentración para salir al campo a recoger setas

Hora: 9,00

Lugar: Sala Polivalente de San Martín

- Clasificación de las especies recogidas por la mañana

Hora: 17,00

Lugar: Salón de la Asociación de Mujeres de San Martín

### 1 DE NOVIEMBRE (MARTES)

- MERCADILLO con muestras y productos de la zona

Hora: desde las 11,00

Lugar: Sala Polivalente de San Martín

- EXPOSICION micológica con las especies recogidas y clasificadas el día anterior

Hora: de 10,00 a 12,30

Lugar: Salón de la Asociación de Mujeres de San Martín

- DEGUSTACION de los platos elaborados en el cursillo por Juan José Latorre Alcázar, cocinero del restaurante del Hotel las Brujas de Bécquer, de Tarazona:

- \* Embuchado de setas de otoño
- \* Rissoto de setas de temporada
- \* Helado de la Sierra del Moncayo
- \* Copa de vino y pan

Hora: 13,00

Lugar: Sala Polivalente de San Martín

Precio: 3,00 €

Entre los participantes de la degustación, y a la finalización de la misma, se realizará el siguiente sorteo:

\* Por cortesía de VISITARAGON (Central de Reservas de Aragón [www.visitaragon.es](http://www.visitaragon.es)): un fin de semana para 2 personas en régimen de alojamiento y desayuno, en un Hotel con Encanto de Aragón



## Cursillo "Iniciación a la Micología"

### 5 DE NOVIEMBRE (SÁBADO)

- CURSILLO "Iniciación a la Micología", impartido por socios de la Asociación Micológica San Martín de Moncayo:

Charla preparatoria y Parte práctica del Cursillo: Salida al campo a recoger setas con los cursillistas inscritos

Hora: 9,00

Lugar: Sala Polivalente de San Martín

Participantes: 35 personas máximo por riguroso orden de inscripción

Inscripción: mediante correo electrónico a [am.smmoncayo@gmail.com](mailto:am.smmoncayo@gmail.com) o en el Centro de Micología de San Martín

Fecha límite de inscripción: 31 de Octubre de 2011

Precio: gratuito para socios de la Asociación Micológica San Martín de Moncayo. Para no socios: 30,00 €

- Parte teórica del Cursillo: Claves de determinación y clasificación de las especies recogidas

Hora: de 17,00 a 20,00

Lugar: Hotel Gomar

### 6 DE NOVIEMBRE (DOMINGO)

- SALIDA al campo para recoger setas con los cursillistas inscritos para poner en práctica los conocimientos adquiridos

Hora: de 9,00 a 12,00

Lugar: Sala Polivalente de San Martín

- DEGUSTACION gratuita de platos micológicos elaborados por los restaurantes de San Martín de la Virgen de Moncayo

El Fogón: Chupito de Velouté de setas del Moncayo

La Corrala: Migas con setas

La Flor: Arroz caldoso con setas de Matalapuenta

Hora: de 12,30 a 13,30

Lugar: en los restaurantes arriba indicados



Déjate fascinar por el otoño micológico!