Jornadas gastronómicas

otoño micológico

del 2 de octubre
al 12 de noviembre
2015

Platos elaborados por los reconocidos chefs Pablo Martín y Marcos Del Valle.

LAS TAPAS DE Gonzalo

El mesón de Gonzalo
SALAMANCA

otoño micológico

octubre
2015

PLATOS

7.50€	Crema de boletus, yema infiltrada y edulis a baja temperatura acabado en josper
11.00€	Menestra de verduras con amanita caesarea y polvo de chantarela
17.00€	Mollejas de lechal con cibarius y brotes de temporada
13.25€	Manita de cerdo deshuesada con lactarius delicius y crema silvestre
14.00€	Alubias de Tolosa con boletus y ternera a baja temperatura
16.00€	Laminado de cebón con angula de monte y crema de níscalos

PLATOS DE CUCHARA DIARIOS

14.00€	Alubias de la Velles con setas silvestres de temporada

Platos elaborados por los reconocidos chefs Pablo Martín y Marcos Del Valle.

#lareferenciagastronomicadesalamanca

El mesón de Gonzalo
SALAMANCA