Diseño e impresión la gótica



X Edición setas Fusión

21nov | 1dic | 2024

Participantes

Bar Romerito II
C. Juan de Argüelles, 14. Salamanca
Canelón de setas

Hotel Abba Fonseca
Plaza San Blas, 2. Salamanca
Brioche Katsu de boletus y carrillada de ibérico

Blanco&Negro Café Tapas
Calle Alfonso de Castro, 8. Salamanca
El bocado encantado

Aire by Tapas
C. Green 1. San Julián de Valmuza, Salamanca Golf en otoño

Restaurante Zielo
C/ Joaquín Rodrigo, 49. Salamanca
Mini-burguer de setas con chutney caramelizado de cerveza

Fonda del Arcediano
C. Reja, 10. Salamanca
Ración de Boletus con foie

Restaurante Portal del Lino
Calle san Juan de la Cruz, 6. Salamanca
Tuétano y amanitas

DOZE
Plaza de la Isla de Rúa, 3. Salamanca
Tartar de Otoño

La Terra
Calle Sarasate, 17. Salamanca
La de 8 patas

Organiza: Asociación Empresarios Hostelería de Salamanca
Patrocinan: Mahou, Sabadell, redmediaria, iberelectrica
Colaboran: Turismo de Salamanca, Diputación de Salamanca, Ayuntamiento de Santa Marta de Tormes, Escuela Municipal de Hostelería, CES, Cámara
www.hosteleriadesalamanca.com • info@hosteleriadesalamanca.com

Participantes

Restaurante Clavel 8
Calle Clavel 8. Salamanca
Raviolis de carrillera con lascas de champiñones y salsa hoisin

La Fea Vinos y Tapas
Pl. del Mercado, 10. Salamanca
Boletus al amontillado con papada y yema de huevo

Café de Chinitas
C. de Van Dyck, 18, 37005 Salamanca
Champiñones "DE MANOLI 83 "

La Fresa
Calle Van Dyck, 8. Salamanca
Boletus con huevo y jamón

Restaurante Domo Delaire
Plaza de la Constitución, 10. Salamanca
Buñuelo de setas, con crema de boletus y carpaccio de champiñón

PROVINCIA

Mesón Restaurante las Villas del Rocío
Calle Lago, 1. Santa Marta de Tormes. Salamanca
Boletus y piñones, mañanita de…

Restaurante La Plata
Calle Recreo, 92. Béjar. Salamanca
Pollo en pepitoria de Grifola