

# VIII Edición setas fusión

25nov|4dic|2022

Organiza:



¡Consulta todos  
los participantes!

Colaboran:

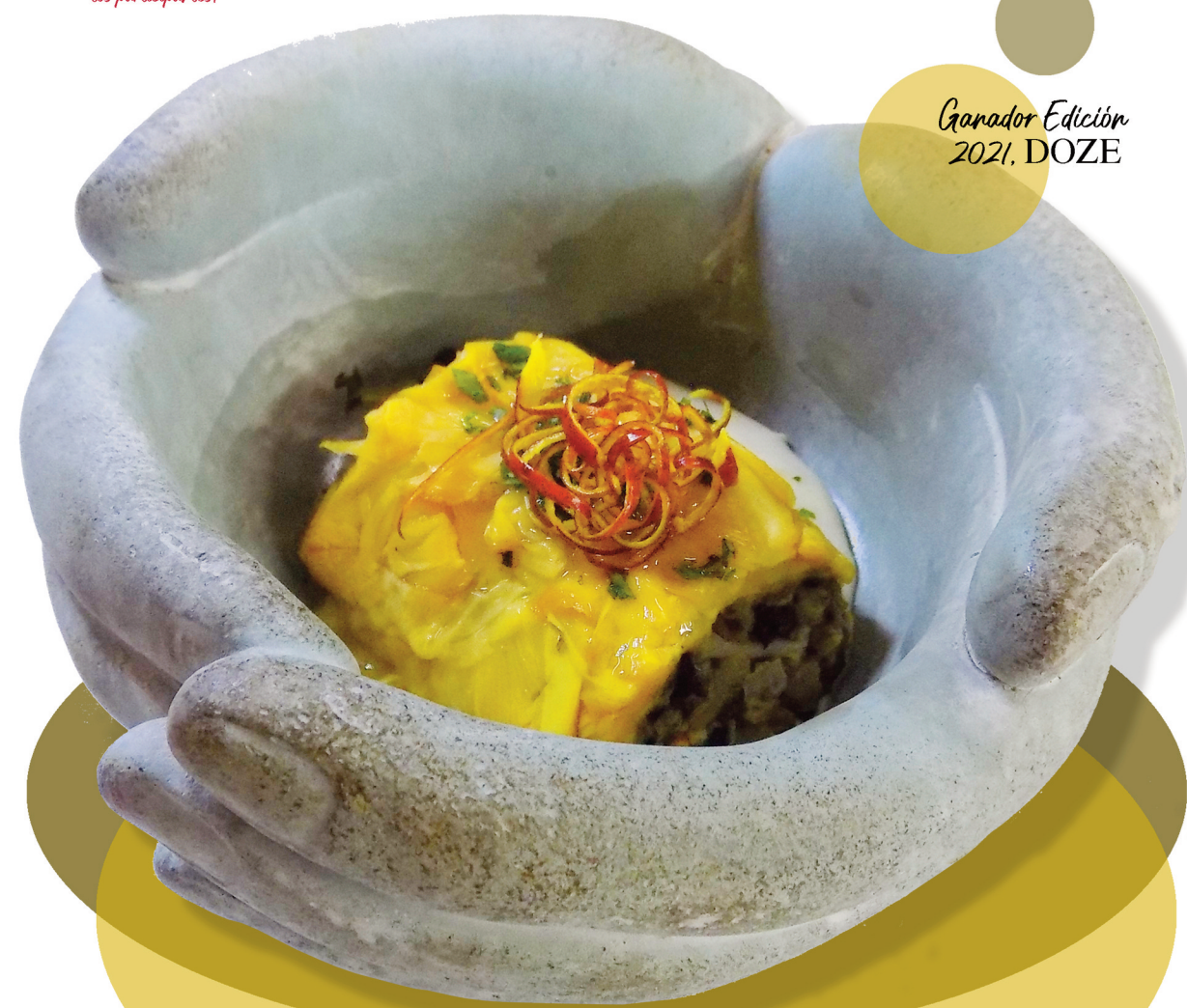


Sabadell



Cámara

Patrocinan:



Ganador Edición  
2021, DOZE

## 1. Restaurante la Fonda del Arcediano

Calle la Reja, 2-10

Boletus con foie

## 2. La Celestina

Paseo de la Estación, 97

Bajo la sombra de un pinar

## 3. Café Bar Rex

Calle Alfonso IX de León, 24

Otoño

## 4. Tapas 3.0

Calle Sanchez Barbero, 9.

Bao relleno de setas con jugo de setas

## 5. Café Bar Blanco y Negro

Calle Alfonso de Castro, 8

Delicias de mi Sierra

## 6. Café Bar el Enebro

Calle Guerrilleros, 10.

Champiñón al horno-estilo cabezo

## 7. Café Bar Chinitas

Calle Van Dick. 16

81 manjar en horno

## 8. Trastero, 22

C/ Velázquez, 24.

Manitas frías rellenas de setas

## 9. Restaurante DOZE

C/ Isla de la Rúa, 3

Esfera de amanita y perdiz

## 10. Bar Romerito

Calle Juan de Arguelles

Canelromer

## 11. Mesón las Tablas

Calle Fernando de Rojas, 18.

Delicia de Otoño

## 12. Madre Mia

Calle Francisco de Vitoria, 3.

Níscalos escabechados con venado

## 13. La Fea, vinos y tapas

Plaza del Mercado, 8

Carbonara de boletus con ibérico

## 14. Restaurante la Sastrería

Plaza del Mercado, 8.

Setas silvestres ligeramente  
escabechadas, sobre Parmentier  
trufada y yema de huevo

## 15. El Zielo de Salamanca

Calle Joaquín Rodrigo, 49.

Rizotto de chuches

## 16. Las Tapas de Gonzalo

Plaza Mayor, 23.

Tatín de setas de temporada y  
cremoso de foie

## 17. Abba Fonseca Hotel

Plaza San Blas, 2

Ensalada tibia de níscalos en escabeche  
con trufa en taco crujiente de maíz

# Provincia

## 1. La Plata

Calle Recreo, 93. Béjar

Tarta de queso trufada,  
tatin de cibariús y toffe  
de tubiformis.

## 2. Restaurante los Alamos

Avda. Salamanca, 2.

Peñaranda de Bracamonte  
Bonita

## 3. Aire By Tapas Salamanca

La Valmuza Golf Salamanca

Durum de cocido y setas

participantes