





# JORNADAS MICOLOGICAS de Sarllé/Cerler

7 septiembre del 7 al 11

## Miércoles 7:

A las **16.30 horas**, en "Casa Cornel" de Cerler, **presentación de las Jornadas** a cargo de Juanxo Garrido Yerobi, presidente de la Asociación Micológica "Sarllé". A continuación se proyectará un **vídeo** sobre el mundo de las setas. Posteriormente se ofrecerá a los asistentes un **Vino Español** y un pequeño aperitivo gentileza de Bodegas Fábregas y Restaurante "La Solana" de Casa Cornel.

## Jueves 8:

A las **11.00 horas** en el restaurante del Ampriu, **Taller de cocina** con setas del valle como base (sólo para cursillistas).

A partir de las **17.00 horas**, en el local social, **audiovisual** sobre las setas del valle, impartido por Juanxo Garrido, Presidente de la Asociación Micológica de Cerler.

## Viernes 9:

A las **9.00 horas, concentración** en local social de Cerler para la iniciación al "IV Cursillo de iniciación a la Micología" y a la salida guiada al campo para la recolección y estudio de las setas: **SÓLO PARA PARTICIPANTES DEL CURSILLO**.

El cursillo durará un total de 16 horas tanto en la aplicación teórica como práctica y estará encabezado por el prestigioso micólogo de Zaragoza, Luis Ballester Gonzalvo.

## Sábado 10:

A las **9.00 horas, concentración en el Local Social de Cerler** para dar continuidad al segundo día del cursillo de iniciación a la Micología (sólo para cursillistas). A la misma hora y lugar, **salida guiada infantil** (los niños obligatoriamente deberán ser acompañados por sus padres y/o persona adulta).

A las **17.30 horas, gran desfile y pasacalles infantil** en el cual podrán participar todos los niños y niñas de hasta 14 años, los cuales podrán ir acompañados de sus padres también disfrazados.

Posteriormente reparto de **regalos** para todos los niños participantes en el desfile, así como una gran **chocolatada**. La fiesta infantil estará amenizada por el grupo musical de la Alta Ribagorza "La Ball".

A partir de las **18.00 horas**, en el aula multiusos de la escuela de Cerler, bajo la dirección técnica de Luis Ballester Gonzalvo, **recepción y clasificación** de las especies recolectadas.

## Domingo 11:

Desde las **11.00 horas**, en la Plaza Mayor de Cerler, **Exposición Micológica** con todas las setas recolectadas.

A partir de las **11.30 horas y hasta las 12.30 horas, degustación** popular de un arroz cremoso con longaniza de Graus, ceps (*Boletus pinophilus*) y rossignol (*Cantarellus cibarius* Var. *subprunosus*). La degustación del arroz cremoso, finalizará una vez terminada la cantidad elaborada.

Durante la exposición habrá un **mercadillo**, así como animación musical

## DE TAPAS EN CERLER

Durante todos los días de las Jornadas, de las 19.00 hasta las 20.30 horas, con cada consumición que se haga, los establecimientos hosteleros de Cerler **obsequiarán con una tapa de setas**. Así mismo, dispondrán también de un **Menú Micológico especial**.

Restaurantes participantes: El Candil, El Rincón, La Borda del Mastín, La Picada, La Solana (Hotel Cornell).

Las plazas del cursillo están limitadas a 25 personas, y la inscripción se confirmará por riguroso orden de entrada de ingresos. El coste del cursillo es de 90,00 € por persona, cantidad que deberá ser ingresada previamente en Multicaja (Caja Rural Aragonesa y de los Pirineos, nº de teléfono 974 551 131), indicando datos personales y que es para participar en el cursillo.

*\*\*Si por causas meteorológicas o de fuerza mayor los actos no se pudieran celebrar en la Plaza Nueva, se celebrarían en el Polideportivo de Cerler.*

# V JORNADAS MICO GASTRONÓMICAS

Valle de Benasque (Huesca)

septiembre del 2 al 11

## Restaurante

### El Candil



Edificio Aster  
CERLER  
Tel: 974 552 045

- ~ Ensalada de pimiento ecológico de las cinco villas con boletos (*Boletus pinophilus*) y aceite de trufa (*Tuber melanosporum*)
- ~ Brocheta de macrolepiota, tomate cherry y calabacín con salsa de queso
- ~ Conchas de bacalao con trompetilla negra (*Cratarellus cornucopioides*) y salsa de rossignol (*Cantarellus cibarius*)
- ~ Solomillo de cerdo ibérico con carpaccio de mango y agridulce de *Amanita caesarea*
- ~ Tarta tatin de manzana con rossignol (*Cantarellus cibarius*) y sopa de chocolate blanco
- ~ Pan, agua, café y vino Bodegas Fábregas  
40 € (IVA Incluido)

## Restaurante

### El Rincón



C/ Plazuela s/n  
CERLER  
Tel: 974 551 584

- ~ Ensalada ilustrada con robellones (*Lactarius deliciosus*) y crujiente de bacón
- ~ Quiche de setas de temporada (*Pleurotus eryngii*, *Agaricus campestris*, *Boletus pinophilus*)
- ~ Entrecote de buey con salsa de ceps (*Boletus pinophilus*)
- ~ Postre de la casa
- ~ Pan, agua, café y vino Bodegas Fábregas  
35 € (IVA Incluido)

> 4 <

## Restaurante

### La Borda del Mastín



C/ El Obispo s/n  
CERLER  
Tel: 974 551 207

- ~ Crema de hongos (*Boletus pinophilus*)
- ~ Ensalada de setas (*Boletus edulis*, *Cantarellus cibarius*, *Lactarius deliciosus*) en escabeche
- ~ Solomillo de ternera a la brasa con salsa de trufa negra (*Tuber melanosporum*)
- ~ Postre casero
- ~ Pan, agua, café, vino Bodegas Fábregas y chupito  
27 € (IVA Incluido)

## Restaurante

### La Picada



C/ El Obispo s/n  
CERLER  
Tel: 974 552 100

- ~ Entremeses variados: Croqueta de ceps (*Boletus pinophilus*), mejillón relleno con trompeta de los muertos (*Cratarellus cornucopioides*), paté trufado (*Tuber melanosporum*) y dulce de melocotón, espárragos con mahonesa de robellón (*Lactarius deliciosus*)
- ~ Espaguetis al ajillo con gambas y ceps (*Boletus edulis*)
- ~ "Kokotxas" de merluza en salsa verde con trompetilla amarilla (*Cratarellus lutescens*) a la bilbaína.
- ~ Escalopines de solomillo de ternera con colmenillas (*Morchella deliciosa*) al oporto
- ~ Crepes rellenos con dulce de rossignol (*Cantarellus cibarius*) y salsa inglesa
- ~ Pan, agua, café y vino Bodegas Fábregas  
40 € (IVA Incluido)

> 5 <



## Restaurante

### La Solana



HOTEL CORNELL  
C/ Obispo, 11  
CERLER  
Tel: 974 551 102  
www.casacornel.com

- ~ Micuit de hígado de pato casero trufado. "Trufa de Graus"
- ~ Bouquet de lechugas con vinagreta de rossignol sobre cama de tomate rosa
- ~ Crema de boletus con virutas de jamón de pato y reducción de Módena
- ~ Pimientos tellenos de bacalao con salsa de trompetillas
- ~ Carrillera de ternera guisada con moixardons
- ~ Coulant de chocolate trufado
- ~ Pan, agua sin gas, café y vino Bodegas Fábregas  
42 € (IVA Incluido)

## Restaurante

### Gran Hotel Benasque



GRAN HOTEL BENASQUE SPA  
Ctra. Anciles, 3  
BENASQUE  
Tel: 974 551 011  
www.hotelesvalero.com

- ~ Aperitivos del día
- ~ Salteado de rossignols y gratinados con queso de cabra sobre sopa de garbanzos y virutas de jamón
- ~ Salpicón de robellones y rape con costra de salsa holandesa
- ~ Meloso de ternera del valle con guiso de senderuelas
- ~ Pan, agua, café, vino Bodegas Fábregas, picas y chupito  
25 € (IVA Incluido)



## Restaurante

### El Fogaril



HOTEL CIRIA  
Avda. Los Tilos, s/n  
BENASQUE  
Tel: 974 551 612  
974 551 080  
www.hotelciria.com

- ~ Gazpacho, boquerones marinados al limón, berberechos de ría, huevas de trucha y láminas de moixardón
- ~ Vieira, crema de foie, colmenillas y trufa
- ~ Crujiente de corvina pil-pil de langostinos, navajas y boletus con habitas tiernas
- ~ Crepinetas de ternasco de Aragón rellenas de queso fresco "El Benasqués", moixardinas y puerro al vino rancio con pastel de *Amanita caesarea*
- ~ Mousse de queso Idiazabal, salsa de nueces con rossignol, granizado de vino, pan de especias y flores silvestres
- ~ Pan, agua, café y vino Bodegas Fábregas  
35 € (IVA Incluido)



## Restaurante

### La Buhardilla



C/ Mayor s/n. Edif. Nievesol  
BENASQUE  
Tel: 974 551 320  
Móvil: 607 466 446

- ~ Farçellet de setas y ajetes
- ~ Falso risotto de setas (moixardinas, colmenillas y boletus) en tubo crujiente de jamón de Teruel y crema de foie
- ~ Lomo de bacalao confitado a baja temperatura sobre oblea campestre de setas (rossignol y trompeta amarilla) y tomate seco
- ~ Magret de pato sobre canelones crujientes de robellones, moixardons y habitas Baby al aroma de romero, espuma suave de queso de cabra y nueces
- ~ Bizcocho templado de chocolate blanco, papel de boletus, espuma de avellana y palomitas efervescentes
- ~ Pan, agua, vino Bodegas Fábregas.  
35 € (IVA Incluido)  
El Menú se servirá a Mesa Completa

Restaurante  
**La Llardana**



A la entrada de  
Benasque  
BENASQUE  
Tel: 974 551 687  
619 623 788  
[www.lospirineos.info/lallardana](http://www.lospirineos.info/lallardana)

- ~ Aperitivo variado de setas
- ~ Ensalada tibia de bacalao y ceps con vinagreta de trompetilla negra
- ~ Carrilladas de cerdo al vino tinto del Somontano y rosignol
- ~ Bizcocho templado de chocolate con salsa de naranja al aroma de ceps
- ~ Pan, agua, café y vino Bodegas Fábregas  
35 € (IVA Incluido)



Restaurante  
**La Sidrería**



Los Huertos, s/n  
BENASQUE  
Tel. 974 551 292

- ~ Paté de setas "El Cantón"
- ~ Tortos de maíz con huevos de corral y picadillo de setas
- ~ Timbal de jarrete de ternera con setas sobre cama de patatas del país
- ~ Copa de cuajada de yogurt con cobertura de melocotón y setas en infusión
- ~ Pan, agua, café y vino Bodegas Fábregas  
28 € (IVA Incluido)

Restaurante  
**Soto Bosque**



HOTEL ANETO  
Avda. Francia, 4  
BENASQUE  
Tel: 974 551 061  
[www.hotelesvalero.com](http://www.hotelesvalero.com)

- ~ Milhojas de pulpo, huevos de rey y patata
- ~ Ensaladita de ceps con espárragos trigueros planchados y vinagreta de yogurt
- ~ Brocheta de rape, robellón y maracuyá en tempura
- ~ Lomo de ciervo macerado al vino tinto con trompetilla amarilla y toque de arándanos
- ~ Crepe suzette con mantequilla de colmenillas deshidratadas
- ~ Pan, agua y vino Bodegas Fábregas  
29 € (IVA Incluido)

Restaurante  
**Turpi**



HOTEL TURPI  
Ctra. de Francia Km. 69,5  
BENASQUE  
Tel: 974 344 002  
[www.turpi.net](http://www.turpi.net)

- ~ Croquetas de *Boletus edulis*
- ~ Tostada con trompetas amarillas
- ~ Risotto de *Boletus edulis* al jerez seco
- ~ Filete de Trucha con colmenilla
- ~ Escalopines de pollo con trompetas de la muerte
- ~ Leche frita con rebozuelos
- ~ Pan, agua, café y vino Bodegas Fábregas  
25 € (IVA Incluido)



## Restaurante

### Ansils



General Ferraz, 13  
ANCILES  
Tel: 974 551 150

- ~ Carpaccio de gambas con trompetilla amarilla y arbequina del Somontano
- ~ Crepes rellenos de trío de setas y salsa *Boletus edulis*
- ~ Carrilleras de cerdo ibérico, colmenillas y salsa de Oporto
- ~ Torrijas caramelizadas, helado de setas, reducción de pacharán casero
- ~ Pan, agua, café y vino Bodegas Fábregas  
35 € (IVA Incluido)

## Restaurante

### Casa Chongastán



C/ Carretera, s/n  
CHÍA  
Tel: 974 553 200  
www.chongastan.com

- ~ Crema de moixardons con virutas de jamón
- ~ Carpaccio de manitas de cerdo con aceite de trompetillas
- ~ Taco de bacalao confitado con foie y setas
- ~ Albóndigas de ternera trufadas con salsa de almendras y moixardinas
- ~ Postre
- ~ Pan, agua, café y vino Bodegas Fábregas  
30 € (IVA Incluido)

## Restaurante

### Casa Tous



Pllans d'Ansils, 6 (junto a  
campo de golf)  
ANCILES  
Tel: 974 551 088

- ~ Ensalada tibia de garbanzos con chipirones y rosignols a la vinagreta
- ~ Crema de setas con trufa blanca
- ~ Estofado de corzo con moixardinas
- ~ Rape con salsa de ceps
- ~ Helado de setas y vainilla con almendras
- ~ Pan, agua, café y vino Bodegas Fábregas  
28 € (IVA Incluido)

## Restaurante

### Casa Juan



C/Conde de Barcelona  
s/n CASTEJÓN DE SOS  
Tel: 974 553 220  
www.hostalcasajuan.com

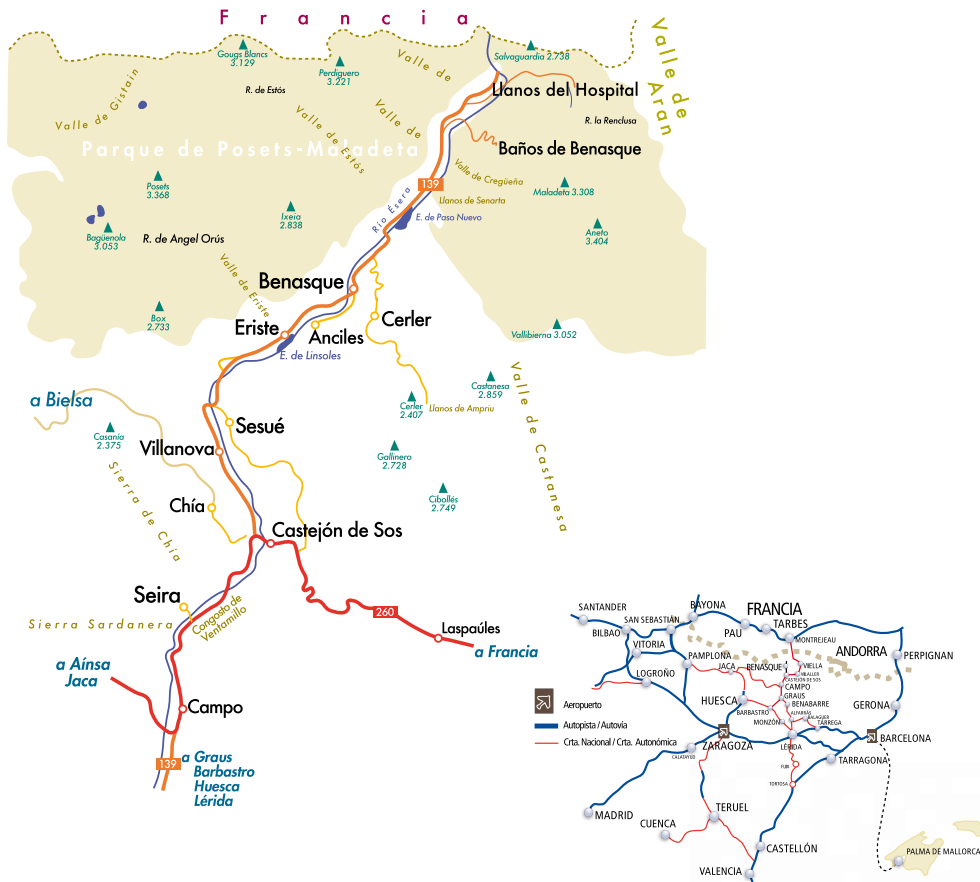
- ~ Entrante de croquetas de setas variadas y tostas con boletus
- ~ Ensalada templada con trompetilla (*Craterullus Lutescens*) y gulas
- ~ Crema de boletus
- ~ Presa D.O.Teruel sobre lecho de moixardinas (*Marasmius Oreades*)
- ~ Tarta de queso con confitura de rosignol (*Cantarellus cibarius*)
- ~ Pan, agua, café, vino Bodegas Fábregas y licor de setas  
33 € (IVA Incluido)



## más Información:

[www.micosarlle.com](http://www.micosarlle.com) / [www.benasque.com](http://www.benasque.com)

Toda la información publicada en este folleto es válida salvo error tipográfico



# 7 septiembre del 7 al 11

## JORNADAS MICOLÓGICAS de Sarllé/Cerler

### ORGANIZA

Asociación Micológica de Sarllé



### COLABORAN



Edita Asociación Turística Valle de Benasque

NovaPublicitat

# V JORNADAS MICOLÓGICAS GASTRONÓMICAS

Valle de Benasque (Huesca)