



Entorno de Masía Los Barrancos desde terraza delantera



Habitación tipo Suite



Edificio de reuniones desde terraza delantera



Y, además, en octubre, los días 17, 18, y 31 y en noviembre el día 1, menús especiales elaborados con setas de temporada

- rebollón
- llanega negra
- llanega blanca
- pie de perdiz
- seta de chopo
- negrilla
- barbuda



ESPACIO DE INTERPRETACIÓN DEL TERRITORIO MASÍAS DE EJULVE

I JORNADA MICOLOGICA EN EL HOTEL DE MONTAÑA "MASIA LOS BARRANCOS" Y SU ENTORNO NATURAL



Hotel de Montaña
Masía Los Barrancos

Carretera A1702, desvío en Km.20
44559 Ejulve (Teruel)
Tfno: 978 084 098 / 616 551 843
www.masialosbarrancos.com

SABADO 24 de octubre

09.00h. "Consejos Básicos de Orientación: cómo salir a buscar setas y no perderse en el intento (o sí)".

09.30h. Salida al campo. Búsqueda y recogida de setas.

12.30h. Reconocimiento y clasificación de las especies con la colaboración técnica del micólogo Valero Saavedra

15.00h. Comida: previa reserva, menú degustación.



DOMINGO 25 de octubre

11.00h. Exposición micológica con las especies recogidas y clasificadas los días anteriores.

13.00h. "Manipulación de las setas, preelaboración, elaboración y maridaje con vinos"

14.00 TALLER DE COCINA, PARTE PRÁCTICA: elaboración en cocina de diversos platos con setas de temporada con la Responsable de Cocina Y DEGUSTACION DE LOS MISMOS.

PRECIO DEL MENÚ: 25 EUROS

DIAS 26, 27,28 JORNADAS PARA PROFESIONALES DEL SECTOR (hostelería - gourmet y diferentes colectivos)



Mapa de ubicación del Espacio de Interpretación Masías de Ejulve y el Hotel de Montaña Masía Los Barrancos respecto a las Comunidades Autónomas limítrofes (elaboración Sergio Valdivielso)



COSTILLAS DE CONEJO CON INFUSIÓN DE ROMERO Y FONDO DE SHITAKE



MOZZARELA DE BÚFALA, RÚCULA Y SALSA DE TOMATE



CROQUETAS DE BOLETUS EDULIS



SALTEADO DE CHIPIRONES DE PLAYA CON SETAS DE TEMPORADA