

MIRAFLORES DE LA SIERRA



ASOCIACIÓN DE
COMERCIALES,
EMPRESARIOS Y AUTÓNOMOS
MIRAFLORES DE LA SIERRA

IV muestra *gastronómica* de CAZA y SETAS



Del 9 de noviembre
al 9 de diciembre



Restaurante Llerja

C/ Norte 5

Tels.: 91 844 37 86
91 844 33 01



En nuestra casa se pueden degustar los siguientes platos micrológicos:

Boletus a la plancha con huevo o foie.

Setas de cardo a la plancha, a la navarra o con jamón.

Salteado de hongos con puntas de espárragos.

Caracoles con setas, Mollejas con boletus.

Níscalos a la plancha o con jamón.

Fabes con boletus o perdiz.

Solomillo de corzo a la reducción de Pedro Ximénez con arroz.

Perdiz con setas.

Confit de pato con boletus.

Acompañado todo con una variada carta de vinos.



Asador La Fuente

C/ Mayor, 12

Tels.: 91 844 42 16
629 94 26 75

info@asadorlafuente.com • www.asadorlafuente.com

El Restaurante Asador La Fuente, desde su nacimiento, hace más de 20 años, no ha cambiado su filosofía: conciliar un entorno acogedor y trato amable con especialidades culinarias como el Cordero y el Cochinillo, o Carnes Rojas así como excelentes Pescados. Cabe destacar también los postres caseros. Está recomendado por la Guía Michelin y Guía CAMPSA.

Para representar la gastronomía típica de la temporada, en las IV Jornadas Gastronómicas de las Setas y la Caza, el Asador La Fuente les ofrecerá una gran variedad de platos tales como: Boletus, Níscalos Escabechados ó Guisados, Hojaldre relleno de Foie y Boletus, Perdiz Escabechada ó Estofada, Gallo de Corral con setas de nuestros bosques, Alubias con Codorniz y Setas...

... Y para aquellos que deseen alojarse en este bonito lugar, les ofrecemos nuestra casa rural La Llave de Miraflores. Para más información, llamando al 629 94 26 75 o visite nuestra página Web www.lallavedemiraflores.com



Restaurante Solycampo

C/ Peralejo s/n
(Urbanización Solycampo)

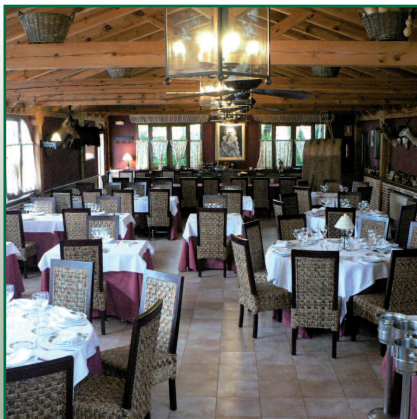
Tels.: 91 844 37 51
606 29 94 61



solycampo@solycampo.com • www.solycampo.com

El Restaurante Solycampo, se encuentra en una finca de 6.000m², con unas vistas inmejorables al entorno natural de la Sierra alta de Guadarrama. La finca, además del restaurante, cuenta con varios salones privados (todos ellos con chimenea), terrazas, jardines y 2 pistas de Pádel. Su especialidad: carnes de la Sierra del Guadarrama y Arroz con Bogavante, entre otras.

Para las «IV Jornadas Gastronómicas de la Seta y la Caza», ha creado diferentes platos para los amantes de la naturaleza y seguidores de la buena cocina. Las Setas y la Caza serán la base de una serie de platos elaborados con recetas tradicionales que cada fin de semana se variarían. No faltarán, las Setas de Cardo y los Boletus, Croquetas de Boletus, Un buen Guiso de Setas y Caza y el Arroz de verduras, Conejo y Boletus.



FINCA
Ntra. Señora
del **ROCÍO**
Desde 1985

**Finca
Ntra. Señora
del Rocío**

Ctra. de Miraflores
a Guadalix, km 6,700

Tels.: 91 844 34 30
626 93 09 13

Dirección: Hermanos Massó Massó

Finca Ntra. Sra. del Rocío, en estas «IV Jornadas Gastronómicas de las Setas y la Caza», desde su sala El Pabellón, dedicada exclusivamente al servicio de restaurante a la carta, tiene el placer de ofrecerles diversas preparaciones con variedad de setas y hongos del terreno y carnes de caza nacionales como el jabalí, corzo o venado, así como productos exóticos de caza internacional, como la cebra o el sprinbok (gacela africana) .

Ofreceremos un menú especial fin de semana, dedicado a estas jornadas con 2 primeros, 2 segundos, postre y vino Marques del Puerto Crianza, D.O.C. Rioja. 30€ por persona.



Restaurante-Bar España

Plaza del Álamo, 3

Tels.: 91 844 30 15
659 14 51 06



Durante esta muestra les ofreceremos unos succulentos platos elaborados con productos de caza como son:

Osso-Bucco de Venado
Paletilla de Gamo
Faisán

Entre otros muchos platos y muchísimas setas.

También incorporamos dos tapas.

Siga nuestras sugerencias semanales por facebook.



Restaurante La Muñequilla

Paseo de los Álamos, 6

Tel.: 91 844 94 65



MENÚ DEGUSTACIÓN

Carpaccio de Boletus de Morcuera y Trufa Negra

Alcachofas rellenas de setas y foie

Lentejas estofadas con faisán de tiro

Escalopines de corzo con queso de Miraflores y frutos rojos

Torrija de otoño

27€ por persona (IVA incluido)

SUGERENCIAS

Croquetas de Boletus

Ensalada de perdiz escabechada

Salteados tradicionales de setas.

Caldereta de alcachofas y nísalos

Arroz con trigueros y Trufa Negra

Boletus con mollejas de cordero al ajillo

Manitas de ibérico rellenas de andanada de setas

Solomillo de choto con foie y setas de cardo

Magret de Pato Azulón con compota de manzana y salsa de oporto

Nuestras sugerencias varían según la selección de setas.
Estos platos también se pueden disfrutar en medias raciones.

