

MIRAFLORES DE LA SIERRA



ASOCIACIÓN DE  
COMERCIANTES,  
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 micológicos:

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 Ximenéz 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](mailto:info@asadorlafuente.com) • [www.asadorlafuente.com](http://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](http://www.lallavedemiraflores.com)



## Restaurante Solycampo

C/ Peralejo s/n  
(Urbanización Solycampo)

Tels.: 91 844 37 51  
606 29 94 61



[solycampo@solycampo.com](mailto:solycampo@solycampo.com) • [www.solycampo.com](http://www.solycampo.com)

El Restaurante Solycampo, se encuentra en una finca de 6.000m<sup>2</sup>, 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 variaran. 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  
**ROCIÓ**  
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 suculentos platos elaborados con productos de caza como son:

Osso-Bucco de Venado  
Paletilla de Gamo  
Faisán

Entre otros muchos platos y muchísimas setas.

Tambien 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 rojo  
Torrija de otoño

27€ por persona (IVA incluido)

### SUGERENCIAS

Croquetas de Boletus  
Ensalada de perdiz escabechada  
Salteados tradicionales de setas.  
Caldereta de alcachofas y níscalos  
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 oloroso

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



Comunidad de Madrid

