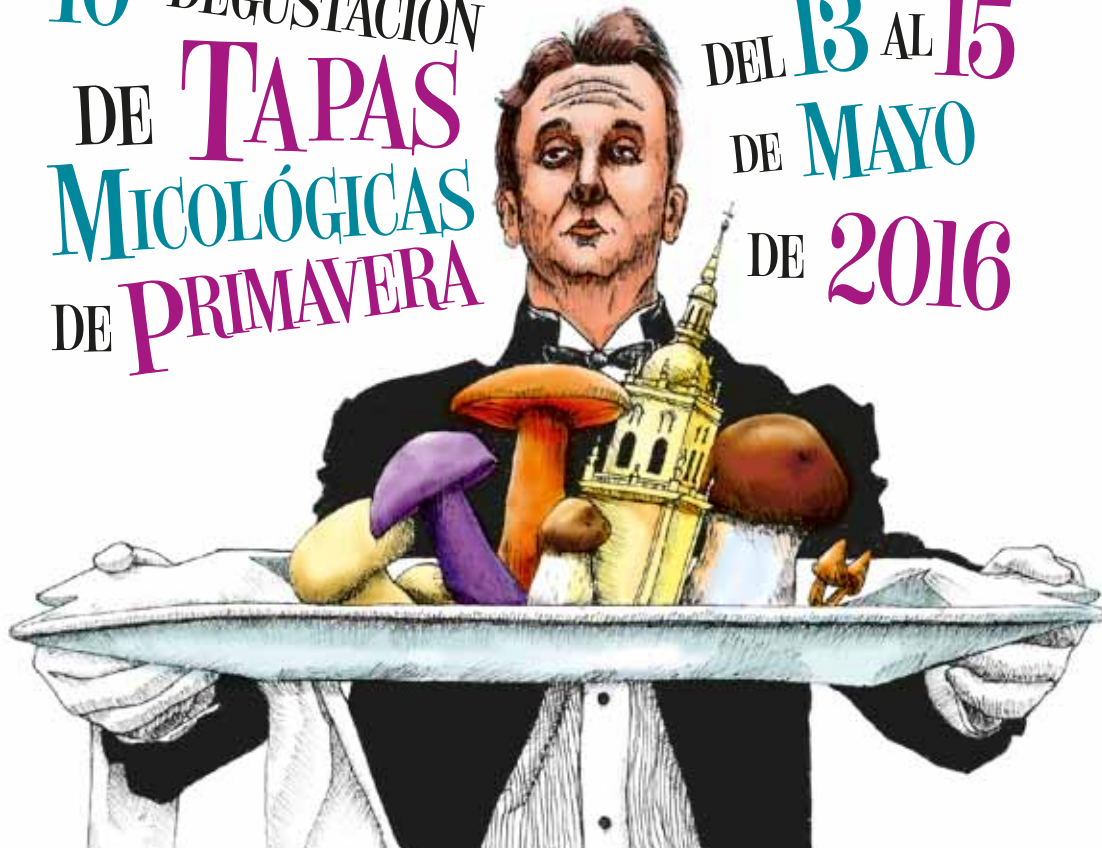


Diseño e Impresión: Gráficas Orea | Tel: 975 341 161

EL BURGO DE OSMA

10^a DEGUSTACIÓN DE TAPAS MICOLÓGICAS DE PRIMAVERA

DEL 13 AL 15
DE MAYO
DE 2016



ILMO. AYUNTAMIENTO DE
EL BURGO DE OSMA
CIUDAD DE OSMA



la Caixa



1	Bar El Refugio 1	 Boletus tartax  R.D. Manso
2	Bar La Nueva Estrella	 Crepes de boletus  R.D. Meloso
3	Cafetería Rincón de Acosta	 Pastel de setas con salsa de boletus  R.D. Azuel
4	Hotel Termal Burgo de Osma	 Saquito de boletus con salsa de perrechicos  R.D. Raúl Calvo
5	Restaurante Virrey Palafox	 Quiche de shiitake con bizcocho invertido  R.D. Alidis
6	Restaurante Tinto y Leña	 Edulismanía  R.D. Caliel
7	Mesón Luis	 Mousse imperial  R.D. Manso
8	Bar La Estación	 Hojaldre de perrechicos con gambas  R.D. Monte Aixa
9	Bar Carro	 Tortita de boletus con setas variadas  R.D. Gromejón
10	Cafetería I+	 Pastel de setas  R.D. Aptus

Viernes 13 (tarde)
Sábado 14 (mañana y tarde)
Domingo 15 (mañana)

11	Cafetería Doña Remedios	 Fideos yakisoba con seta de cultivo  R.D. Alidis
12	Cafetería Capitol La Mantequería	 Escabechado de setas con brotes verdes de temporada  R.D. Vega de Castilla
13	Cafetería 2000	 Delicias de primavera  R.D. La Horra
14	Mesón Engracia	 Delicias de carrillada con salsa de boletus  R.D. Monte Aixa
15	Bar Arévacos	 Cono tres delicias  R.D. Manso
16	Bar El Refugio 2	 Panna cotta de boletus con pistacho  R.D. Manso
17	Mesón Círculo	 Teja  R.D. Montevannos
18	Mesón Marcelino	 Obispo  Tinto joven
19	Bar Casa Pacheco	 Flor de primavera  Tinto joven
20	Hostal La Dehesa de Osma	 Champiñón sorpresa  R.D. 12 Linajes

Tapa +
vino joven
o cerveza

2,50€

Tapa +
vino roble
o refresco

3,00€

“Precios aplicables en barra”
 “Cerveza Mahou o San Miguel”