



Restaurante Puerta Sevilla

c/ Postrera, 51 - CÓRDOBA. Tlf. 957 297 380

- LA TRUFA
- ESTOFADO DE TERNERA CON CHAMPIÑONES Y SETAS SHIITAKE



Taberna La Esencia

c/ Murcia, nº6 - CÓRDOBA. Tlf. 957 075 633

- CONEJO EN SALSA CON SETAS DE CARDO
- NÍSCALOS ESPARRAGADOS CON JAMÓN Y HUEVOS DE CAMPO



Taberna Sociedad de Plateros Mª Auxiliadora

c/ Mª Auxiliadora, 25 - CÓRDOBA. Tlf. 957 470 304

- PARRILLADA VARIADA DE BOLETUS, CHAMPIÑÓN PORTOBELLO, NÍSCALOS, SENDERUELA, LENGUA DE VACA Y REBOZUELO
- CARRILLADA IBÉRICA CON SETAS DE CARDO
- PLEUROTUS OSTREATUS A LA CREMA CON CAMARONES



Restaurante El Buey

c/ de Benito Pérez Galdós, 1 - CÓRDOBA. Tlf. 957 491 012

- CAZUELA DE NÍSCALOS CON PATATAS
- SETAS A LA SERRANA CON MORCILLA DE LOS PEDROCHES



Parador de Córdoba

Av de la Arruzafa, 37 - CÓRDOBA. Tlf. 957 275 900

- ENSALADA DE TROMPETAS DE LA MUERTE EN ESCABECHE Y PIMIENTOS ASADOS
- BACALAO POCHADO, FONDO DE VERDURAS Y NÍSCALOS CON SALSA DE LANGOSTINOS
- LOMO DE CIERVO CONFITADO, HONGOS DE CALABAZA Y JUGO DE OLOROSO

ORGANIZA



HOSTECOR

www.hostecor.com

C/Dr. Jiménez Díaz, s/n - 14004 Córdoba
Tfns.: 957 29 84 43 - 957 29 99 00 - Fax: 957 29 93 10
E-mail: hostecor@hostecor.com



PATROCINADORES PERMANENTES



DESCARGA EL RECETARIO



XI Jornadas Gastronómicas de las **Setas & Hongos**

del 21 al 30 de noviembre de 2014



HOSTECOR



Restaurante Bar X

Ctra. 25 - CERRO MURIANO (Córdoba). Tlf. 957 350 188

- BOLETUS EDULIS CON FOIE
- REVUELTO DE NÍSCALOS CON SALMÓN AHUMADO
- CALDERETA DE NÍSCALOS



Restaurante Bodegas Campos

c/ Lineros, 32 - CÓRDOBA. Tlf. 957 497 500

- ARROZ DE SETAS DE TEMPORADA (SHIITAKE, CARDO, SENDERUELA, GURUMELO) Y FOIE
- CROQUETAS DE BOLETUS EDULIS



Hotel Hospes Palacio del Bailío Restaurante Arbequina

c/ Ramírez de las Casas Deza, 10-12-CÓRDOBA. Tlf: 957 498 993

- ARROZ MELOSO DE IBÉRICOS Y BOLETUS CONFITADOS
- SALMONETE, CREMOSO DE BRÓCOLIS, JUGO DE JAMÓN, TROMPETA NEGRA Y AGUJA DE MONTE



Restaurante El Churrasco

c/ Romero, 16 - CÓRDOBA. Tlf. 957 290 819

- REVUELTO DE BOLETUS EDULIS CON TRUFA Y SETAS SHIITAKE
- SETAS DE CARDO A LA PLANCHA CON AJO Y PEREJIL
- NÍSCALOS DE TEMPORADA A LA PLANCHA



Hotel Eurostars Palace de Córdoba

Paseo de la Victoria, s/n - CÓRDOBA. Tlf:957 76 04 52

- CECICHE DE NÍSCALOS DE ESPIEL, CREMA HELADA DE AOVE DE PRIEGO Y QUESO DE ZUHEROS Y ALMA DE CAVIAR DE RIOFRIO
- DIM SUN DE PIE AZUL Y ESPINACAS, GRANIZADO DE MONTILLA Y MIEL DE MONTORO A LA NARANJA AMARGA



Taberna El Alpiste

c/ Cruz del Rastro, 1 - CÓRDOBA Tlf. 957 391 143

- PASTEL DE CHAMPIÑONES CON BEICON Y PUERROS
- CROQUETAS DE BOLETUS



Taberna El Poema

c/ Alonso de Burgos, 2, plz. del Escudo - CÓRDOBA. Tlf. 957 085 478

- NÍSCALOS A LA PLANCHA CON JAMÓN DEL VALLE DE LOS PEDROCHES
- SETAS DE ÁLAMO A LA CREMA CON GAMBAS



Restaurante El Choto

c/ Almanzor, 10 - CÓRDOBA. Tlf: 957 760 115

- SALTEADO DE SETAS DE CARDOS CON FOIE
- ARROZ MELOSO DE NÍSCALOS Y VERDURAS DE TEMPORADA



Hotel Exe Conquistador

c/ Magistral Gonzalez Francés, 15-17 - CÓRDOBA. Tlf: 957 481 102

- PARRILLADA DE SETAS, LENGUA DE VACA, GULA DE MONTE Y NÍSCALOS A LA PARRILLA, JULIANA DE MANGO CRÚ Y LASCAS DE JAMÓN DEL VALLE DE LOS PEDROCHES
- SECRETO DEL VALLE DE LOS PEDROCHES A LA CREMA ROMANESCO, CHALOTAS ASADAS Y TROMPETAS DE LA MUERTE
- CREMOSO DE CHOCOLATE Y NARANJA, MIX DE BOLETUS CARAMELIZADAS Y POLVO DE CASTAÑAS



Restaurante Casa Pepe de la Judería

c/ Romero, 3 - CÓRDOBA. Tlf. 957 200 744

- CREMA DE CASTAÑAS, BOLETUS EDULIS Y JAMÓN IBÉRICO
- NÍSCALOS, BOLETUS CASTAÑO, TROMPETAS NEGRAS ASADAS AL MOMENTO CON BEARNESA



Restaurante Taberna Casa Rubio

c/ Puerta de Almodóvar, 5 - CÓRDOBA. Tlf. 957 420 853

- SALTEADO DE SETAS DE TEMPORADA (PORTOBELLO, NÍSCALOS, SETAS DE OSTRA, BOLETUS Y SHIITAKE) CON JAMÓN IBÉRICO Y REGADO CON CALDO DE MONTILLA-MORILES
- GUIZO DE NÍSCALOS CON PERDÍZ
- BOLETUS CONFITADOS CON STEAK TARTAR DE CIERVO



Taberna El N°10

c/ Romero 10 - CÓRDOBA. Tlf. 957 421 483

- SALTEADO DE BOLETUS, TROMPETAS DE LA MUERTE, PERRETIXIKO Y VERDURAS TERIYAKI
- CARPACCIO DE PORTOBELLO AL ACEITE DE TRUFA Y PARMESANO