

Restaurantes y Establecimientos que ofrecen en sus cartas platos de Setas y Hongos durante las Jornadas Gastronómicas



BODEGAS MEZQUITA

C/ Céspedes, 12
Córdoba
Tlf.: 957 49 00 04

C/ Corregidor Luis de la Cerda, 73
Córdoba
Tlf.: 957 49 81 17

- Croquetas de Setas.
- Revuelto de Setas y Champiñones.
- Ensalada Templada de Setas Hongos y Cogollos.



CASA PALACIO

RESTAURANTE BANDOLERO

C/ Torrijos, 6
Córdoba
Tlf.: 957 47 64 91

- Almejas con Setas.
- Arroz con Senderillas y Vieiras.
- Hongos Salteados con Salmón y Langostinos.



CERVECERÍA LOS CHOPOS

C/ Los Chupos, 9
Córdoba
Tlf.: 957 27 56 22

- Solomillo de Ternera con Guarnición de Surtido de Setas.
- Revuelto de Hongos de Temporada.
- Lasaña de Setas de Cardo y Jamón.



TAPAGONIA RESTOBAR

C/ María la Judía, s/n.
Córdoba
Tlf.: 957 76 85 76

C/ Isla Fuerteventura, s/n.
Córdoba
Tlf.: 957 46 25 12

- Croquetón de Boletus con Parmentier de Cabrales.
- Sinfonía de Setas del Bosque con Sopa Dulce de Tomate.
- Seta de Cardo Plancha con Salsa Chimichurri.



GRAN BAR

Calle Andalucía, 30
Aguilar de la frontera (Córdoba)
Tlfs: 957 66 00 41 - 957 11 25 35 - 647 917 698

- Piquillos de Setas y Gambas.
- Lomo de Bacalo con Setas.
- Pechuga de Ave Rellena de Setas y Jamón.



HOTEL Y RESTAURANTE MONASTERIO DE SAN FRANCISCO

Avda. de Pío XII, nº 35
Palma del Río (Córdoba)
Tlf.: 957 71 01 83

- Revuelto de Hongos Boletus Edulis y Espárragos con Gula y Lecho de Tinta.
- Calamares Rellenos de Hongos y Ajetes al Foie.
- Cesta de Hojaldre con Ensalada de Setas, Langostinos y Jamón Ibérico.



PARADOR LA ARRUZAFÁ

Av. La Arruzafa, 33
Córdoba
Tlf.: 957 27 59 00

- Lomo de Ciervo Confitado, Boletus Edulis y Jugo de Oloroso.
- Selección de Setas de Alamo y de Cardo a la Plancha con Ajada Verde.
- Confitado de Pato con Patatas Asadas y Cantharellus Cibarius y Jugo de Frutos Rojos.



MESÓN RESTAURANTE CASA MATÍAS

C/ Madre de Dios, 5
Cañete de las Torres (Córdoba)
Tlf.: 957 18 40 84



RESTAURANTE ALCAZABA DE LAS TORRES

Urb. Los Ruedos, s/n.
Cañete de las Torres (Córdoba)
Tlf.: 957 18 41 72
(Los dos establecimientos los mismos platos)

- Raviolis de Setas de Cardo Rellena de Carabinero y Foie, con Huevas de Arenque.
- Ensalada Tibia de Carpaccio de Boletus con Reducción de Montilla-Moriles, Virutas de Jamón Ibérico y Germinado de Cebolla Roja.
- Pastel de Setas y Perdiz con Cremoso de Foie.



RESTAURANTE BAÑOS DE POPEA Hotel Villa de Trassierra

C/ Encina, 7
Santa Mª de Trassierra (Córdoba)
Tlf.: 957 73 00 29

- Bacalao al Perfume de Tomillo con Trompetas de la Muerte y Vinagre de P.X.
- Parrillada de Setas del Bosque, Boletus Edulis y Boletus Pinicola y Chantarellas con Chipirones y Vinagreta Aromática.
- Rape Relleno de Gambas y Boletus Sobre Puré de Brócolis y Vizcaína.



RESTAURANTE BODEGAS CAMPOS

C/ Lineros, 32
Córdoba
Tlf.: 957 49 75 00

- Boletus Confitados con Alcachofas.
- Níscalos a la Parrilla con Mollejas de Cordero Lechal.
- Solomillo Ibérico con Chantarelas y Chalotas al Oporto.



RESTAURANTE CUEVAS ROMANAS

Ctra. Badajoz-Granada, Km. 265
Urbanización La Colina.
C/ Las Cuevas s/n. (Córdoba)
Tlf.: 957 32 43 18

- Pastel Tibio de Setas y Salmón Ahumado con Gamba Roja y Vinagre de Módena.
- Estofado de Girgolas y Secreto con Pasas y Piñones.
- Bacalao Confitado Sobre Patata Pocha y Boletus Salteados con Trufa y Queso.



RESTAURANTE EL BUEY

C/ Benito Pérez Galdós, 1
Córdoba
Tlf.: 957 49 10 12

- Solomillo de Buey con Ensalsa de Setas.
- Carpaccio de Hongos Confitados con Helado de Hígado de Pato.
- Bacalao Salvaje al Aroma de Tomillo, Trompetas de la Muerte, Judías Kenia y Aceite de Sobrasada.



RESTAURANTE EL CHOTO

C/ Almanzor, 10
Córdoba
Tlf.: 957 76 01 15

- Arroz con Conejo y Sinfonía de Setas.
- Carpaccio de Boletus.
- Confit de Pato en Salsa de Setas de Cardo.



RESTAURANTE EL CHURRASCO

C/ Romero, 16
Córdoba
Tlf.: 957 29 08 19

- Papillo de Setas Variadas (Hongos Portobello, Boletus Edulis, Shiitake, etc.) con Foie.
- Revuelto de Boletus Edulis con Trufa.
- Almejas con Salteado Variado de Setas (Volvaria Volcacea, Armillaria Mellea, etc.) del Bosque



RESTAURANTE EL CRISOL CELEBRACIONES

C/ Platino, 12
Plg. El Granadal (Córdoba)
Tlfs.: 671 062 720

- Puntas de Solomillo de Cerdo con Setas de Cardo y Jamón.
- Timbal de Setas (Angulas de Monte) con Gambas y Gulas.
- Setas de Cardo a la Serrana.



RESTAURANTE EL RANCHO GRANDE

Ctra. de Trassierra, Km. 2,700
Córdoba
Tlf.: 957 27 68 58

- Setas de Cardo a la Serrana.
- Mollejas de Pato con Setas Funghi y Alcachofas.
- Níscalos y Cucumelos con Foie de Oca.



RESTAURANTE LA MONTANERA

C/ Fray Luis de Granada, 5
Córdoba
Tlf.: 957 48 55 22

- Setas de Alpaca Plancha con Jamón Ibérico.
- Riñones de Cordero con Boletus.
- Níscalos a la Serrana.



RESTAURANTE PIZARRO

C/ Deanes, 10
Córdoba
Tlf.: 957 42 20 47

- Mollejas con Boletus Edulis al P.X.
- Setas con Crema de Nueces.
- Setas Rellenas de Rabo de Toro.



RESTAURANTE PUERTA SEVILLA

C/ Postretera, 51
Córdoba
Tlf.: 957 29 73 80

- Carpaccio de Boletus y Bombón de Foie.
- Tostas de Setas de Cardo con Gulas y Langostinos.
- Lomitos de Lenguado con Boletus.

Restaurantes y establecimientos que ofrecen en sus cartas platos de Setas y Hongos durante las Jornadas Gastronómicas



RESTAURANTE TABERNA CASA PEPE DE LA JUDERÍA

C/ Romero, 3
Córdoba
Telf.: 957 20 07 44

- Setas de Temporada en Papillote Montadas al Momento con Yema de Huevo y Demiglace.
- Arroz Cremoso de Portobello con Ragout Otoñal.
- Carpaccio de Nebrodensis, Manzana, Parmesano y Trufa.



RESTAURANTE TABERNA CASA RUBIO

C/ Puerta de Almodóvar, 5
Córdoba
Telf.: 957 42 08 53

- Emulsión de Patata al Aceite de Oliva, Foie, Boletus y Trufa.
- Trompeta de la Muerte Estofada con Jamón Ibérico de Bellota y Piñones.
- Setas Silvestres Rustidas con Yema Trufada y Foie.



SOCIEDAD DE PLATEROS Mª AUXILIADORA

C/ Mª Auxiliadora, 25
Córdoba
Tif.: 957 47 03 04

- Níscalos al Ajillo.
- Conejo con Cucumelos y Castañas.
- Setas de Cardo con Gambas.



TABERNA LA GALGA

C/ San Basilio, 25
Córdoba
Tif.: 957 29 90 33

- Boletus Edulis con Arroz Salvaje y Mero.
- Pate de Agaricus Macrosporus con Mollejas.
- Pie Violeta con Tocino.



TABERNA LA MONTILLANA

C/ San Álvaro, 5
Córdoba
Tif.: 957 47 95 18

- Atún Plancha, Raviolis de Mango y Foie, y Aire de Leche de Boletus.
- Solomillo de Gamo a la Brasa con Crema de Hongos y Verduritas del Tiempo Confitadas.
- Mouse de Yogurt con Reducción de Frutos Rojos, Crema Montada de Champiñón y Variado de Setas Caramelizadas.



TABERNA LOS PALCOS

Cardenal González, 45
Córdoba
Tif.: 957 47 37 81 - 957 47 68 98

- Hojaldre De Champiñón.
- Albondigas de Champiñones con Salsa de Nata.
- Lomo de Cerdo Relleno de Setas.



TABERNA SALINAS

C/ Tundidores, 3
Córdoba
Tif.: 957 48 01 35

- Revuelto de Setas de Cardo y Salmón.
- Buñuelos de Champiñones.
- Setas a la Cordobesa.



TRESCULTURAS RESTAURANTE

C/ Herrerías, 2
Lucena (Córdoba)
Tif.: 957 51 04 51

- Confit de Pato con Champiñones y Boletus.
- Revuelto de Perrechicos, Foie y Setas de Cardo.
- Salteado de Ibéricos con Setas.



ZIRYAB TABERNA GASTRONÓMICA

C/ San Felipe, 15
Córdoba
Tif.: 957 48 41 38

- Arroz con Setas.
- Tosta con Surtido de Setas, Jamón Ibérico, Tomate y Queso.
- Croquetas de Boletus.

Organiza:



HOSTECOR

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

Patrocinadores:



Diputación de Córdoba



TURISMO DE CÓRDOBA
PATRONATO PROVINCIAL



Colaboradores Permanentes:



VI Jornadas Gastronómicas Setas y Hongos

Del 13 al 22 de noviembre de 2009



CÓRDOBA 2016
Capital Europea de la Cultura
CIUDAD CANDIDATA



HOSTECOR