

## VIII JORNADAS EN TORNO A LAS SETAS Y AL PUCHERO

23 al 25 de NOVIEMBRE de 2018

### VIERNES 23 DE NOVIEMBRE

**Tarde:** Entrada. Llegada y reparto de habitaciones.

**21:30 – Cena** (*opcional*). Charla y café o chupito al calor de la lumbre.

### SÁBADO 24 DE NOVIEMBRE

**Mañana:**

**8:30 - Desayuno.**

**9:30 - Salida al campo a por setas:** se realizará agrupándonos en coches, acompañados por micólogos que nos indicarán “cómo se recogen”, “cómo se distinguen”, etc. Será necesario ir con botas y navaja, recomendable cesta. Las zonas de campeo se elegirán dependiendo de la mayor o menor existencia de las setas, si bien se prioriza variedad de especies antes que cantidad. Caso de no encontrarse setas suficientes (la naturaleza no siempre da en el momento elegido o deseado), la organización habrá hecho acopio previo de una cantidad suficiente para poder realizar la cocina.

**14:30 – COMIDA EN TORNO A LAS SETAS.** El menú, propuesto por Celia Villa y Eugenio García, incluirá al menos tres entrantes y un principal, en los cuales estarán presentes las setas, así como un postre. Posibilidad de platos ovolacto vegetarianos (avisar previamente). El precio será de 25€ por persona. Menú infantil (10 años o menos) sin setas, primer plato, segundo y postre: 10€

**Tarde:**

**16:30 - Visita turística** por zona a determinar, para quien así lo desee. Resto **tarde libre**.

**21:30 – CENA EN TORNO A LAS SETAS (OVOLACTO VEGETARIANA)** El menú, propuesto por Eugenio García, incluirá al menos seis entrantes y un principal, así como un postre, en los que estarán presentes las setas. El precio será de 35€ por persona. Plazas limitadas a 25 comensales por orden de inscripción. Menú infantil (10 años o menos) sin setas, primer plato, segundo y postre: 10€

### DOMINGO 25 DE NOVIEMBRE

**Mañana: Desayuno.** Posibilidad de visita turística o ruta a pie acompañada.

**Comida: 14,00 h.** (*opcional*)

La casa dispone de un buen comedor-cuarto de estar con chimenea y sin televisor, donde desayunaremos, comeremos, cenaremos, beberemos, hablaremos, aprenderemos de setas y lo pasaremos muy bien.

**Micólogos acompañantes:** *Pablo Prieto y Natalio Redondo.*

**Cocinero invitado:** *Eugenio García González* – Odontólogo y editor de *Delokos*: <http://delokos.org/>

## **PRECIOS:**

### **ALOJAMIENTO** en Los Jerónimos:

**Habitación doble: 60€ por noche desayuno incluido**

**Habitación triple: 75€ por noche desayuno incluido**

**Habitación cuádruple: 86€ por noche desayuno incluido**

### **OFERTAS DE COMIDAS Y CENAS** en Los Jerónimos:

**La jornada COMPLETA del sábado, salida al campo, con la comida y la cena en torno a las setas: 55 €**

**Cena del viernes y jornada del sábado para clientes alojados: 67€**

**Cena del viernes, comida del domingo y jornada del sábado para clientes alojados: 79€**

## **NOTA IMPORTANTE**

**Debido a que la Posada Los Jerónimos alberga también una panadería ecológica, NO ES POSIBLE OFRECER UN MENÚ LIBRE DE GLUTEN, FRUTOS SECOS O SEMILLAS**

**Por razones evidentes, NO se podrán atender alergias o intolerancias alimentarias A LAS SETAS**

**De cualquier otra intolerancia o alergia ES IMPRESCINDIBLE INFORMARNOS AL REALIZAR LA RESERVA: intentaremos solucionarlo, pero somos una posada pequeña, y nuestras capacidades son limitadas en estas comidas “especiales” que ocupan nuestros recursos casi al 100%**

oooOOOooo

*Más información, contacto y reservas:*

**Posada Rural Los Jerónimos - Pedro Prieto y Celia Villa**

*Teléfonos: 980 55 12 40 - 699 411 664*

*C/ Las Peñas, 14 - 49173 - La Tuda (Zamora)*

[www.losjeronimos.com](http://www.losjeronimos.com)

[info@losjeronimos.com](mailto:info@losjeronimos.com)