

# Otoño,

el tiempo de las setas y los hongos

Cuando la **S**temperaturas se suavizan y apar**e**ce de nuevo la lluvia la naturaleza se estira y nos ofrece el incomparable regalo de las setas y los hongos.

Hongos bel**t**za, guibelurdi**ñ**as, zizaoris, trompeta**S** de la muerte, robellones, amanitas cesáreas, un número de especies sólo posibles en un paisaje diverso, como es Navarra.

Las setas y los **h**ongos aparecen primer**O** en el norte de la Comunidad, donde primero bajan las temperaturas y donde antes se nota la humedad del otoño, y emprenden un viaje hacia el sur, hacia la Ribera, recorriendo todos y cada uno de los parajes navarros.

Estas octavas **J**ornadas **g**astronómicas se **O**frecen en restaurantes de todo el territorio foral, desde Tudela hasta Viana y desde Pamplona hasta Olite o Sánsoain y por eso los platos son tan variados, pues caben desde la trufa hasta los robellones, desde los boletus hasta los perretxikos.

Que usted**S** lo disfruten.

Organiza:



Proveedores oficiales:



BODEGAS JULIAN CHIVITE  
DE PADRES A HIJOS DESDE 1647

Colaboran:



DEL 1 AL 30 DE NOVIEMBRE



VIII Jornadas  
Gastronómicas  
**Setas y  
hongos**  
Navarra



### Larraga

## RESTAURANTE CASA PERICO

Ctra Berbinzana 12 Tel.: 948 711246

### Primer plato (a elegir):

- Ensalada de Jamón ibérico, block de pato del país con queso y vinagreta de hongo beltza con frutos de la temporada
- Revuelticos de variedad de setas con ajos tiernos y gambas

### Segundo plato (a elegir):

- Camillera de temera de Navarra al hongo beltza
- Chipirón relleno de crema de hongos y ajetes frescos a la plancha con tempura de verduras y vinagreta de su propia tinta

### Postres:

- Puding de cuajada con higos confitados y
- Cañas rellenas de crema y chupito de mousse de chocolate y helado de yogurt

**Precio:** 37 euros

Viernes noche a domingo al mediodía.

### Murchante

## REST. PRÍNCIPE DE VIANA

C/Mayor 191. Tel.: 606 360081

### Entrantes:

- Patata asada con boletus y
- Ensalada de Tudela con hongos templados

### Primero:

- Alcachofas de Tudela con hongos templados

### Segundo:

- Solomillo de cordero con salsa de hongos

### Postre:

- Helado de hongos con manjar blanco tudelano

**Precio:** 30 euros

Todos los días

### Orcoyen

## HOTEL RESTAURANTE ANDÍA

Ipertegui s/n. Orcoyen. Tel.: 948 325075

### Primeros:

- Crujiente de espárragos rellenos de ziza-ori con crema de queso y remolacha y
- Habitas salteadas con trufa

### Segundo (a elegir):

- Atún rojo a la parrilla con hongos salteados, o
- Solomillo a la parrilla con shiitake y salsa de robellones

### Postre:

- Ternina de queso con frutos rojos y crujiente de barquillo

**Precio:** 33 euros

Todos los días.

### Pamplona

## ASADOR CASA ÁNGEL

C/ Abejeras 43. Tel.: 948 243962

### Entrante:

- Alcachofa rellena de hongos

### Primero:

- Ensalada de bacalao con hongos

### Segundo:

- Solomillo sobre salsa de setas y trompetas

### Postre:

- Hongo de chocolate

**Precio:** 45 euros

Todos los días

### Pamplona

## REST. BAR LA ANTIGUA

### FARMACIA

C/ García Castañón 2. Tel.: 948 210968

### Entrante:

- Txupito de setas y jamón

### Primer plato:

- Ensalada con perrechicos crujientes y chips de ajo

### Segundo plato:

- Cazuelica de huevos rotos con hongos

### Postre:

- Sorbete de café y orujo

**Precio:** 18 euros

De lunes a sábado de 20,00 a 22,30 horas

### Pamplona

## ASADOR EL DORADO

C/ Olite 5, Tel.: 948 213624

### Entrante:

- Champiñón frito relleno de queso con gamba y envuelto en beicon

### Primer plato:

- Milhojas de setas con espárragos trigueros

### Segundo plato:

- Solomillo relleno de setas y salsa de hongos

### Postre:

- A elegir entre su variada carta

**Precio:** 22 euros

Todos los días de la semana.

### Pamplona

## RESTAURANTE MIKAEL

C/Bergamin 17. Tel.: 948 241062

### Primer plato:

- Lasagna de boletus con espinacas frescas, gambas y bechamel de ibérico

### Segundo plato:

- Dorada rellena de agaricus bisporus y trompetillas con crema de verdura

### Postre:

- Creppes rellenos de crema con reducción de naranja

**Precio:** 20,50 euros

Viernes noche, y sábado comida y cena

### Sansoain

## REST. COTO VALDORBA

N121, Pamplona-Zaragoza Km. 30,2.

Autopista AP-15, salida 56B Pueyo. Tel.: 948 721021

### Entrante:

- Sopitas de ajo y hongos, con costrones de pan de pueblo y huevo trufado de codomiz

### Primero:

- Ravioli de vieira relleno de boletus

### Segundos:

- Milhojas de bacalao y chips de patata con pilpil de trompetillas de la muerte y
- Brocheta de solomillo a la brasa con salsa de robellones

### Postre:

- A elegir de entre la variada carta

**Precio:** 33 euros

De martes a domingo al mediodía.

### Viana

## REST. HOTEL PALACIO DE PUJADAS

C/ Navarro Villoslada 30. Tel.: 948 646464

### Entrante:

- Salteado de setas y huevo escalfado

### Primero (a elegir):

- Crema de boletus con taquito de foie
- Alcachofas fritas con sofrito de shiitake y piquillos

### Segundo (a elegir):

- Paletilla de cordero asado con frutos secos y setas
- Mero con sopa de txakoli, almejas y crema de setas

### Postre (a elegir):

- Trufa al aroma de calvados
- Arroz con leche trufado y virutas de chocolate negro

**Precio:** 30 euros

De viernes noche a domingo mediodía

### Tudela

## RESTAURANTE REMIGIO

C/ Gaztambide 4. Tel.: 948 820850 - 948 820854

### Entrante:

- Piruleta punky líquida de hongos envuelta en jamón

### Primero (a elegir):

- Seta del día
- Fantasía: corona de alcachofa frita con fantasía de hongos, setas y huevito de codomiz

### Segundo (a elegir):

- Chateaubriand relleno de avellana, senderillas y foie con demiglace de temera y setas
- Chipirón plancha con aire de trompetas de los muertos

### Postre:

- Pastel meloso de queso fresco con amareñas y girache

**Precio:** 32 euros

Todos los días

VIII Jornadas  
Gastronómicas  
**Setas y  
hongos**  
Navarra

