

Viernes 21 de Octubre

### TALLER DE CHIQUI COCINA PARA ESCOLARES DE 4º 5º Y 6º.

En el Centro Joven durante toda la mañana con la colaboración de la Escuela de Hostelería IES Camino de Santiago de Santo Domingo de la Calzada.

### 20.00 HORAS, CONFERENCIA "EL MUNDO DE LOS HONGOS"

A cargo de Luis Miguel García Bona micólogo de la Sociedad de Ciencias Naturales de Gorosti.

Sábado 22 de Octubre

### SALIDA MICOLÓGICA A LA SIERRA DE LA DEMANDA

8.00 HORAS, SALIDA EN BUS DE LA SOLANA. Recogida de variedades de setas en el monte acompañados por dos expertos micólogos Cristóbal Burgos y Santiago García. Reservar con antelación en la oficina de turismo. Precio 5 €

### DIA DEL PINCHO

por los bares del Casco Antiguo

13.00 HORAS

### "LAS MERIENDAS DE LA ABUELA" ORGANIZADAS POR EL HORNO DE LA PANADERIA ABADIA

### POR LA TARDE CLASIFICACIÓN Y EXPOSICION DE SETAS EN LA CASA DE CULTURA

### 20.00 HORAS, en la sala Navarro Villoslada PROYECCIÓN "EL CAMINO DE SANTIAGO Y SU ENTORNO MICOLÓGICO"

a cargo de Cristóbal Burgos.

Domingo 23 de Octubre

### DIA DEL PINCHO

por los bares del Casco Antiguo

### 13.00 HORAS, ANIMACION MUSICAL POR EL CASCO ANTIGUO

A cargo de la Sociedad Gastronómica Ollagorria de San Sebastian y la Banda de Música de Viana

ORGANIZA:



PATROCINAN



COLABORAN



INFORMACIÓN:  
T: 948 446 302  
turismoycultura@viana.es

# XIII Semana Gastronómica VIANA

DEL 17 AL 23 DE OCTUBRE DE 2011

# Programa

### DEL 19 Y 20 DE OCTUBRE POR MAÑANA Y TARDE TALLER DE COCINA MICOLÓGICA PARA ADULTOS

Lugar: CENTRO JOVEN

Precio 5 €

Información e inscripciones del curso en el 012

Día 19 (mañana de 10 a 12 horas)

- Conocimiento y tratamiento de las setas.
- Cocina práctica.

Día 19 (tarde de 17 a 19 horas)

- Limpieza y conservación de setas.
- Entrantes y aperitivos con setas.
- Cocina práctica.

Día 20 (mañana de 10 a 12 horas)

- Trufa. Primeros y segundos platos con setas.
- Cocina práctica.

Día 20 (tarde de 17 a 19 horas)

- Consejos sobre setas. Cada seta y su cocina.
- Postres con setas.
- Cocina práctica.

# Setas y Hongos



# Día del Pincho

## PINCHOS ESPECIALES

Bar San Juan

"Sabores de la Tierra"

Bar El Bordón

"Brocheta Mar y Tierra"

Cafetería El Portillo

"Bouquet de Otoño"

Bar Pitu

"Empanadilla de setas"

Bar Txoko

"Blanca de Navarra"

Taberna

"Nido de setas con cruziente de jamón"

Dunas bar

"la Olagosa"

El Barillo

"Poropo"

**Pincho + vino 2.30 €**

# Durante el fin de semana MENÚS ESPECIALES

Asador Tres Tinazas

T: 948 646 039

## Entrantes

Croquetas de setas y jamón Ibérico

Pastel de merluza y Boletus

Tartaleta de hongos y huevo poché con trufa

## Primer Plato

Verduras salteadas con hongos y foie

## Segundo Plato

Solomillo a la brasa con salsa de hongos

## Postre

Souflé de naranja

Vinos, café y chupito

**Precio 40 € (IVA incluido)**

Restaurante Casa Armendariz

T: 948 645 078

## Entrantes

Chorizo a la sidra

Ensalada templada de bonito fresco

Brocheta de langostino con pan de almendruco

Mejillones de roca a la plancha

Zamburriña al horno con salsa holandesa

## Primer plato:

Sopa de ajo al estilo Armendariz

## Segundo Plato:

Pollo de caserío con trufa

Sorbete de mojito

## Postre:

Creppes relleno de cuajada de la Ulzama con helado de nuez

Café, Vinos (rosado y blanco de Homenaje; tinto Marco Real reserva de familia y Señorío de Andión) y licores (Pacharán Belasco 1580, Orujo de hierbas Altavilla, Crema de orujo Altavilla)

**Precio 38.00 € (IVA incluido)**

Restaurante Borgia

T: 948 645 781

## Aperitivo

Canapé de berenjena, costilla laminada y migas de aceituna

## Primer plato

Ensalada de langostinos con verduras y vinagreta

## Segundo plato

Crema de calabaza con tosta de aceite virgen

## Tercer plato

Bacalao con tomate y pimientos de nuestra huerta

## Postre

Kefir de cabra con frutas de temporada

Vino, pan y café

Será servido en el comedor bodega

**Precio 36 € (IVA incluido)**

Restaurante El Portillo

T: 948 646 464

## Para picar

Seta de cardo en tempura con su ali-oli

Brochetita de hongo-foie con reducción de Pedro Ximénez

## Para comenzar, a elegir

Arroz caldoso de hongos y virutas de trufa

ó Alcachofas salteadas con setas shiitake

## Para continuar, a elegir

Lomo de bacalao asado sobre cama de setas y crema de patata trufada

ó Solomillo de ciervo con crema de castañas  
Y setas

## Postre

Sorbetito de mango y vodka

Trufas de la casa sobre crema

De naranja y armagnac

Vino (Marco Real ó Añares crianza, Blanco rueda)  
Agua mineral Pan y Café

**Precio 30 € (IVA incluido)**

Sierra de Izoar

T: 608 722 283

## Entrantes

Setas a la plancha

Micuit al caramelo con tostas de pasas

Tartaleta de boletus

## Plato Principal a elegir

Milhojas de solomillo al roquefort

ó Pimientos rellenos de gamba y setas

## Postre

Creppe de vainilla y chocolate caliente

Vino: Crianza Rioja Vega

**Precio 26€ (IVA incluido)**