

VI jornadas
MICOLÓGICAS
de Sarllé del 9 al 12 de septiembre

IV jornadas
MICO-GASTRONÓMICAS
Valle de Benasque (Huesca)
del 6 al 12 de septiembre

Edita Asociación Turística Valle de Benasque



CERLER
septiembre de 2010



VI jornadas MICOLÓGICAS de Sarllé del 9 al 12 de septiembre

Jueves 9

A las 18.30 horas, en "Casa Cornell" de Cerler, **presentación de las Jornadas** a cargo de Juantxo Garrido Yerobi, presidente de la Asociación Micológica "Sarllé".

A continuación se proyectará el cortometraje "Mixomycetes, unos seres que no parecen de este mundo". Posteriormente se ofrecerá a los asistentes un vino español y un pequeño aperitivo gentileza de Bodegas Fábregas y restaurante "La Solana" de Casa Cornell.

Viernes 10

A las 9.00 horas, concentración en el local social de Cerler, para dar inicio al "**III Cursillo de iniciación a la Micología**" y a la salida guiada al campo para la recolección y estudio de las setas (SÓLO PARA PARTICIPANTES AL CURSILLO). El cursillo durará un total de 16 horas tanto en la aplicación teórica como práctica y estará encabezado por el prestigioso micólogo de Zaragoza Luis Ballester Gonzalvo.

Sábado 11

A las 9.00 horas, **concentración en el Local Social de Cerler** para dar continuidad al segundo día del cursillo de iniciación a la micología (sólo para cursillistas).

A la misma hora y lugar, **salida guiada infantil** (los niños obligatoriamente deberán ir acompañados por sus padres y/o persona adulta).

A las 17.30 horas, **gran desfile Micológico Infantil** en el cual podrán participar todos los niños y niñas de hasta 14 años.

Posteriormente habrá un reparto de regalos para todos los niños participantes en el desfile y chocolatada. La fiesta infantil estará amenizada por el teatro itinerante de L' Ainsa "Cialunatics".



A partir de las **18.00 horas**, en el aula multiusos de la escuela de Cerler, bajo la dirección técnica de Luis Ballester Gonzalvo, **recepción y clasificación** de las especies recolectadas.

A las **19.30 horas** en el local social, se proyectará un audiovisual.

Domingo 12

Desde las **11.00 horas**, en la Plaza Mayor de Cerler, **Exposición Micológica** con todas las setas recolectadas.

A partir de las **11.30 horas** y hasta las 12.30 horas, **degustación popular** gratuita de un estofado con setas y ternera del Valle de Benasque. La degustación del estofado de ternera, finalizará una vez terminada la cantidad elaborada.

Durante la exposición habrá un **mercadillo**, así como animación musical a cargo del Grupo Ribagorzano "La Ball".

A las **15.00 horas**, clausura de las VI Jornadas Micológicas.

de tapas en Cerler

Durante todos los días de las Jornadas, de las 19.00 hasta las 20.30 horas, por cada consumición que se haga, los establecimientos hosteleros de Cerler obsequiarán con una tapa de setas.

Así mismo, dispondrán también de un Menú Micológico especial.

Restaurantes participantes: El Candil, El Rincón, La Borda del Mastín, La Picada, La Solana (Hotel Cornell), Pizzería El Búho.

Las plazas del cursillo son limitadas a 20 personas, y la inscripción se confirmará por riguroso orden de entrada de ingresos.

El coste del cursillo es de 50€ por persona, cantidad que deberá ser ingresada previamente en Multicaja (Caja Rural Aragonesa y de los Pirineos, nº de teléfono 974-551131), indicando datos personales y que es para participar en el cursillo micológico.

Si por causas meteorológicas o de fuerza mayor los actos no se pudieran celebrar en la Plaza Nueva, se celebrarán en el Polideportivo de Cerler.





IV jornadas MICO-GASTRONÓMICAS

Valle de Benasque (Huesca) del 6 al 12 de septiembre

Restaurante

EL CANDIL



Edificio Aster
CERLER
Tel: 974 552 045

- › Crema de berenjena ahumada con "cep" (*B. edulis*) confitados
 - › Raviolis rellenos de colmenillas (*M. deliciosa*) con foie y gratinados
 - › Rodaballo con jugo de trufa y hongos (*B. aereus*)
 - › Medallones de solomillo de ternera con salteado de setas de temporada (*B. edulis*, *C. cibarius*...)
 - › Pan con chocolate y trompeta amarilla (*C. lutescens*)
 - › Pan, café, vino Bodegas Fábregas
- 40€ (I.V.A incluido)

Restaurante

EL RINCÓN



C/ Plazuela s/n
CERLER
Tel: 974 551 584

- › Crema templada "Vichysoisse" con daditos de Robellón (*L. deliciosus*)
 - › Lasaña vegetal con "Ceps" (*B. pinophilus*)
 - › Butifarra de setas (*B. edulis*, *C. cibarius*)
 - › Browni de chocolate con Rossignol (*C. cibarius*) confitado en patxarán
 - › Pan, agua, vino Bodegas Fábregas
- 30€ (I.V.A incluido)

Restaurante LA BORDA DEL MASTÍN



C/ El Obispo s/n
CERLER
Tel: 974 551 207

- › Carpaccio de "Ceps" (*B. pinophilus*)
 - › Revuelto de setas (*B. edulis*, *C. cibarius*, *C. lutescens*) de temporada
 - › Solomillo de ternera con salsa de trufa de los pobres (*C. cornucopioides*)
 - › Postre a elegir
 - › Pan, agua, vino Bodegas Fábregas
- 30€ (I.V.A incluido)



Restaurante LA PICADA



C/ El Obispo s/n
CERLER
Tel: 974 552 100

- › Paté con colmenillas (*Morchella conica*) al Brandy y dulce de melocotón
 - › Salteado de setas de temporada (*B. edulis*, *B. pinophilus*, *C. cibarius*, *R. cyanoxantha*...)
 - › Canelones rellenos de verdura y setas (*B. edulis* y *R. integra*) de temporada y gratinados con bechamel de trompetilla amarilla (*C. lutescens*)
 - › Brocheta de rollitos de lenguado con gambas, "ceps" (*B. edulis* y *B. pinophilus*) y napado con salsa americana
 - › Manzana asada rellena de Rossignol (*C. cibarius*) confitado y salsa de vino blanco
 - › Pan, agua, vino Bodegas Fábregas
- 32€ (I.V.A incluido)

Restaurante LA SOLANA



HOTEL CORNELL
C/ Obispo, 11
CERLER
Tel: 974 551 102
www.casacornell.com

- › Crema fría de "Ou de Reig" (*A. caesarea*) con reducción de Modena
 - › Ensalada de esquerola con codorniz escabechada y vinagreta de robellón (*L. deliciosus*)
 - › Salteado de "Ceps" (*B. edulis*) con virutas de Foie
 - › Canelones rellenos de setas (*C. cibarius*) con bechamel trufada y gratinados
 - › Costillas de ternasco de Aragón rellenas de Moixarnons (*C. gambosa*) y asadas en su jugo
 - › Coulant de chocolate trufado
 - › Pan, café, vino Bodegas Fábregas "Mingua" Blanco o tinto
- 45 € (I.V.A incluido)

Restaurante PIZZERÍA EL BÚHO



Ctra. Del Ampriu
Edif. Pirineos
CERLER
Tel: 974 552 056

- › ENTRANTES: Brochetas crujientes de Rossignol (*C. cibarius*) - Colmenilla o múrgula (*M. deliciosa*) rellena de bacalao con vinagreta de frutos secos
 - › A ELEGIR:
 - › Pasta fresca con salsa de: -"Ceps" (*B. edulis*, *B. aestivalis*) -Colmenilla o múrgula (*M. deliciosa*) - Trompeta de los muertos (*C. cornucopioides*)
 - › Pizzas con: -"Ceps" (*B. edulis*, *B. aestivalis*) -Moixardina o senderuela (*M. oreades*) -Colmenilla o múrgula (*M. deliciosa*)
 - › POSTRE: Espuma de crema catalana con "Ceps" (*B. edulis*) y crujiente de azúcar
 - › Pan, agua, vino Bodegas Fábregas
- 28€ (I.V.A incluido)



Restaurante EL FOGARIL



HOTEL CIRIA
Avda. Los Tilos, s/n
BENASQUE
Tel: 974 551 612
974 551 080
www.hotelciria.com

- › Salmorejo con virutas de jamón ibérico y *amanita caesarea*
 - › Risotto de calabacín, *boletus edulis*, judietas verdes nuestra huerta y crema de calabaza
 - › Lomitos de rodaballo salvaje salteado de trompetillas y langostinos en ligero ajilimoli
 - › Solomillo de ternera relleno de queso "El Benasqués", salsa de moixardinas y patatas trufadas
 - › Sopa fría de foie azucarado, garrapiñados de rossignol y grosellas
 - › Café, pan, agua y vino Bodegas Fábregas
- 42 € (I.V.A incluido)

Restaurante EL MIRADOR



HOSTAL PARQUE NATURAL
Ctra. Francia, desvío a Estós
BENASQUE
Tel. 974 344 584
609 972 090
www.hostalparquenatural.com

- › Cilindro de patatas rellenas de moixardinas con huevo de cordoniz escalfado y mermelada de tomate
 - › Cappuccino de *boletus edulis* con espuma de parmesano y barquillo de pimienta y canela
 - › Solomillo de cerdo mechado con farsa de setas y salsa de vino syrah de Fábregas
 - › Browni de rossignol con helado de galleta y chupito de vino moscatel
 - › Pan, agua y vino Bodegas Fábregas
- 26 € (I.V.A incluido)

Restaurante EL VEEDOR DE VIANDAS



Avda. Los Tilos
BENASQUE
Tel: 974 551 185
www.elveedordeviandas.com

- › Sopa fría de ajo con boletus confitados
 - › Canelones de pato y foie con boletus en carpaccio y colmenillas a la crema
 - › Ensalada César con foie y rosiñol
 - › Tosta de espárragos con romesco y rape en polvo de setas (polvo de senderuelas, de trompetas y de boletus. Salsa de vino y boletus)
 - › Torrijas de turrón con crema inglesa a las setas
 - › Pan, agua y vino Bodegas Fábregas
- 30€ (I.V.A incluido)

Restaurante GRAN HOTEL BENASQUE



GRAN HOTEL BENASQUE
Ctra. Anciles, 3
BENASQUE
Tel: 974 551 011
www.hotelesvalero.com

- › Crema de colmenillas y trufa de verano
 - › Pastoto de ceps al parmesano
 - › Brocheta de atún y foiegras con nach de rosignols
 - › Secreto ibérico, pastel de polenta y setas con salsa al vino rancio
 - › Frambuesas naturales gratinadas al sabayon de vainilla y helado de nata
 - › Café, pan, agua, vino Bodegas Fábregas
- 27€ (I.V.A incluido)



Restaurante LA BUHARDILLA



C/ Mayor s/n. Edif. Nievesol
BENASQUE
Tel: 974 551 320
Móvil: 607 466 446

- › Farçellets de ajos tiernos y setas de temporada con reducción de vino del Somontano
 - › Arroz cremoso de bolletus y robellones, tomate seco y crujiente de jamón ibérico
 - › Suprema de bacalao confitado sobre milhojas de queso benasqués y cebolla caramelizada con emulsión de mutxardons y frutos secos
 - › Solomillo de ternera con salteado de rosignol y colmenillas sobre crema de ajo tostado y crujiente de tomillo
 - › Bizcocho suave de ceps con virtas de chocolate y helado de romero
 - › Pan, agua, vino Bodegas Fábregas
- 36€ (I.V.A incluido)

Restaurante LA LLARDANA



A la entrada de Benasque
BENASQUE

Tel: 974 551 687

619 623 788

www.lospirineos.info/lallardana

- › Mini-ensalada de codorniz con robellones en vinagre
 - › Soufle de queso de Sahún relleno de trompeta amarilla y marisco con salsa de colmenilla
 - › Paletilla de ternasco al horno deshuesada y trufada con setas variadas, en su jugo
 - › Mousse de arroz con leche al aroma de ceps
 - › Cafés, pan, agua y vino Bodegas Fábregas
- 35€ (I.V.A incluido)



Restaurante LA SIDRERÍA



Los Huertos, s/n
BENASQUE

Tel. 974 551 292

- › Crema de setas del valle
 - › Revuelto de trompetillas con caviar de erizo de mar
 - › Fabes verdinas de LLanes con rossignols
 - › LLambiotada de setas
 - › Café, pan, agua, vino Bodegas Fábregas
- 32€ (I.V.A incluido)

Restaurante SOTO BOSQUE



HOTEL ANETO
Avda. Francia, 4
BENASQUE

Tel: 974 551 061

www.hotelesvalero.com

- › Aperitivo de la casa
 - › Salmorejo con brocheta de moixardina en adobo
 - › Crepa de ceps con crema suave y virutas de foie
 - › Suprema de trucha del Ésera sobre douselle de rosións
 - › Cordero de Chía asado con milhojas de setas del Valle
 - › Candy Mousse con natillas aromatizadas
 - › Pan, agua, vino Bodegas Fábregas
- 30€ (I.V.A incluido)

Restaurante

TURPÍ



HOTEL TURPI
Ctra. Francia, km. 69,5
BENASQUE
Tel. 974 344 002
y 974 344 010
www.turpi.net

- › Entrante: Croquetas de boletus
 - › Primeros a elegir: Canelones rellenos de setas gratinados - Ensalada templada con rosiñol caramelizado y queso de cabra
 - › Segundos a elegir: Conejo guisado con mezcla de seta de temporada - Salteado de setas con mejillones
 - › Postre a elegir: Flan de huevo - Delicia de frutos secos
 - › Pan, agua, vino Bodegas Fábregas
- 18€ (IVA incluido)

Restaurante

VALLIBIERNA



HOTEL VALLIBIERNA
Campalets, s/n.
BENASQUE
Tel.: 974 551 723
Fax: 974 552 823
www.hotelvallibierna.com

- › Huevitos de codorniz trufados sobre cama de patatas de la huerta
 - › Sopa fría de champiñones y virutas de foie
 - › Calamar relleno de ceps sobre base de ciruelas
 - › Solomillo de buey en salsa de rossignol
 - › Gelatina de chocolate y trompetillas con helado de menta
 - › Pan, agua, vino Bodegas Fábregas
- 30€ (I.V.A incluido)

Restaurante

CASA TOUS



Pllans d'Ansils, 6 (junto a campo de golf)
ANCILES
Tel: 974 551 088

- › Primeros a elegir: Vichyssoise de setas - Ensalada tibia de habitas y rossignols - Judías blancas con ceps
 - › Segundos a elegir: Lomo trufado con salsa de moixardinas y almendra - Pulpo con patatas y ceps
 - › Postre a elegir: Bizcocho de setas y piñones con chocolate caliente - Tarta quemada de avellanas y setas
 - › Pan, agua, vino Bodegas Fábregas
- 28€ (I.V.A incluido)



Restaurante

TRES PICOS



HOTEL TRES PICOS
Ctra. Benasque, s/n
ERISTE
Tel: 974 551 305
www.hoteltrespicos.net

- › Entrante de paté de la casa y setas de temporada
- › Ensalada agrídulce de queso de cabra de Radiquero y setas variadas
- › Espalda de cordero rellena con boletus edulis y mermelada de cerveza
- › Postre de la casa
- › Pan, agua, vino Bodegas Fábregas

25€ (I.V.A incluido)

Restaurante

CASA CHONGASTÁN



C/ Carretera, s/n
CHÍA
Tel: 974 553 200
www.chongastan.com

- › Primeros a elegir: Ensalada templada de gulas y trompetilla amarilla - Huevos rotos con ceps y foie - Canelones de carne y senderuelas
- › Segundos a elegir: Albóndigas con rosignoles - Meloso de ternera de casa guisado con muixardones - Guiso de pollo de corral con robellones
- › Postre
- › Café, agua y vino Bodegas Fábregas

26 € (IVA incluido)

más
Información

www.micosarlle.com
www.benasque.com



Toda la información publicada en este folleto es válida salvo error tipográfico

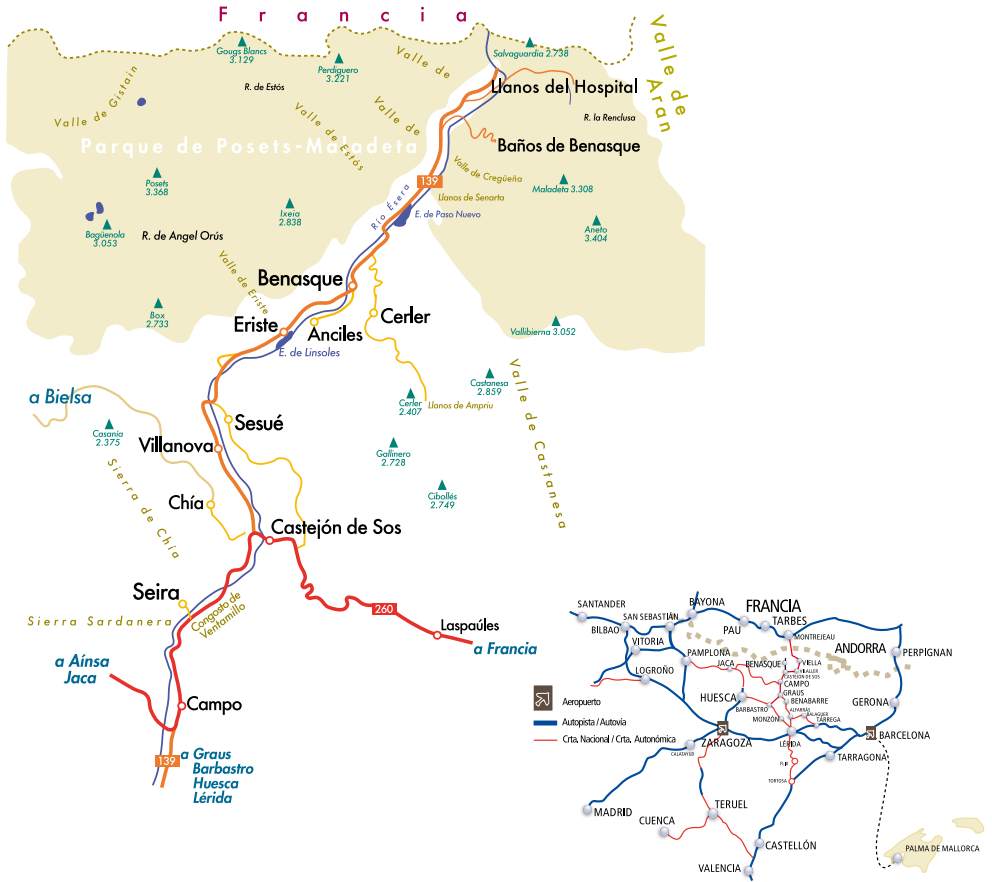


La magia de la luna menguante señalaba el momento propicio para trasegar los vinos, para rellenar las barricas, para embotellar los añejos.

“Mingua” es un homenaje a esa magia que habla de tradiciones, de creencias y de una labor de siglos que la familia Fábregas mantiene viva en su bodega de Barbastro.

FABREGAS

DENOMINACIÓN DE ORIGEN SOMONTANO



ORGANIZA

Asociación Micológica de Sarllé



COLABORAN

