



HOSTAL TAMANACO



MENÚ ESPECIAL

JORNADAS GASTRONMICAS DE LA CAZA

Sopa de Pescado

o

Fabes con Perdiz

o

Paella



Pimientos del Piquillo Rellenos (de caza)

o

Jabalí con Patatinos

o

Venado al estilo Tamanaco

o

Lenguado a la Romana

o

Ternera Asada



Postres de la casa

Agua, Vino Cosechero Navarra, Casera

Menú comprendido por dos platos a escoger mas el postre



Viernes 10, Sábado 11 y Domingo 12 de febrero de 2012



Reservas teléfono 985 710 161



IVA INCLUIDO

XXIV jornadas de la caza Piloña

10 al 12 y 17 al 19 de febrero



Hosteleros
de Piloña

PLAN DE DINAMIZACIÓN DEL PRODUCTO TURÍSTICO COMARCA DEL SUEVE



! 25 euros menú

Restaurante La Verja

Avda. El Omi (Infiesto) Hotel Rural Casa Cueto. Tfno. 985 710 800

VIERNES 10, SÁBADO 11 y DOMINGO 12 / VIERNES 17, SÁBADO 18 y DOMINGO 19

viernes: cena / sábados: comida y cena / domingos: comida

Cena

Pastel de caza a las finas hierbas con reducción de módena
Ensalada templada de perdiz y jamón ibérico
Jabalí con patatinos
Salteado de ciervo con pimientos del padrón
Postres caseros

Comida

Pastel de caza a las finas hierbas con reducción de módena
Ensalada templada de perdiz y jamón ibérico
Verdinas con jabalí
Lomo de ciervo con foie al oporto
Postres caseros

Restaurante Los Caños

Infiesto. Tfno. 985 710 856

SÁBADO 11 y DOMINGO 12

sábado: comida y cena / domingo: comida

Comida

Paté de jabalí con salsa caliente boletus
Fabes con codorniz
Cachopo de venao con guarnición
Postre
Vino de Rioja crianza
Agua / Café / Licores

Cena

Sopa de codorniz
Pimientos rellenos de venao
Jabalí estofado con patatinos
Postre
Vino de Rioja crianza
Agua / Caté / Licores

Bar La Vega "lo de Pelayo"

Av. Espinárre (Infiesto) Tfno. 985 710 325

VIERNES 10

Cena

Sopa de hígado o ensalada templada
Patatinos con jabalí
Escalopines de venao al cabrales o pimientos rellenos de jabalí
Postres caseros a elegir

SÁBADO 11

Comida

Ensalada templada de perdiz
Fabes con jabalí o patatas rellenas de gamo
Jabalí con setas o venao con guarnición
Postres caseros a elegir

Cena

Pastel de caza o ensalada templada
Patatinos con corzo
Pimientos rellenos de venao o jabalí estofado
Postres caseros a elegir

DOMINGO 12

Comida

Sopa de hígado o ensalada de perdiz
Fabes con jabalí o patatinos con venao
Tacos de venao con champiñones
Confitados o escalopines de jabalí al cabrales
Postres caseros a elegir

VIERNES 17

Cena

Ensalada de setas con carne de caza
Cebollas rellenas de venao
Jabalí estilo la casa o escalopines de gamo con queso
Postres a elegir

SÁBADO 18

Comida

Sopa de hígado
Fabes con venao o patatas con jabalí
Tortu con jabalí en picadillo o pimientos rellenos de corzo
Postres caseros a elegir

Cena

Ensalada templada con setas y perdiz
Patatinos con jabalí
Cebollas rellenas de venao o jabalí estofado
Postres caseros a elegir

DOMINGO 19

Comida

Sopa de hígado o pastel de caza
Patatas rellenas de venao o fabes con jabalí
Pimientos rellenos de corzo o venao acompañado de setas en confitura
Postres caseros a elegir

Casa Maruja

La Marea. Tfno. 985 710 765

SÁBADO 11 y 18

Comida

Sopa de hígado o consomé
Fabes con jabalí
Corzo con guarnición
Postre casero: arroz con leche, tarta de avellana, fayuelos

Cena

Sopa de hígado
Pimientos rellenos de ciervo
Jabalí con patatinos
Postres caseros a elegir

DOMINGO 12 y 19

Comida

Paté de corzo
Sopa de hígado
Fabes con jabalí
Corzo con patatinos
Postre casero: arroz con leche, tarta de avellana, fayuelos

Restaurante Benidorm

Villamayor. Tfnos. 985 707 111 / 985 707 633

VIERNES 10, SÁBADO 11 y DOMINGO 12 / VIERNES 17, SÁBADO 18 y DOMINGO 19

viernes: cena / sábados: comida y cena / domingos: comida

Menú degustación

Sopa de menudinos de faisán
Ensalada de perdiz en escabeche, aliñada con una vinagreta de romero y tomillo
Arroz con liebre y setas
Fabes con jabalí
Cebollas rellenas de venao
Cachopines de lomo de jabalí con puré de manzana al Oporto
Civet de corzo
Postres caseros a elegir
Vino Rioja crianza D.O.



Restaurante Casa Amancio

Villamayor. Tfnos. 985 707 598 / 672 240 356

VIERNES 10, SÁBADO 11 y DOMINGO 12

viernes 10: cena / sábado 11: comida y cena / domingo 12: comida

Entrantes: Fabes con jabalí / Pimientos rellenos de corzo / Croquetas de jabalí

Segundo: Corzo guisado Casa Amancio (salsa de manzana y pasas y patatas panadera)

Bebidas: Agua de Borines / Rioja Crianza Monteciego

Postre: Tarta casera

Restaurante La Roca

Sevares. Tfnos. 985 706 049 / 985 706 293

VIERNES 10

Cena

Paté de caza
Pimientos rellenos de jabalí
Venao con patatinos
Postres caseros a elegir

SÁBADO 11

Comida

Fabes con jabalí
Cachopo de venao con guarnición de setas
Postres caseros a elegir

Cena

Sopa de menudos de perdiz
Paté de caza
Rollo de venao de jabalí
Lomo de venao con guarnición
Postres caseros a elegir

DOMINGO 12

Comida

Patés de caza
Fabes con venao o sopa de hígado
Pimientos rellenos de jabalí
Patatas rellenas de jabalí
Postres caseros a elegir

VIERNES 17

Cena

Ensalada templada de caza
Sopa de hígado
Venao con patatinos
Tarta de frusuelos
Postres caseros a elegir

SÁBADO 18

Comida

Paté de caza
Fabes con jabalí
Escalopines de venao al cabrales
Postres caseros a elegir

Cena

Patés y sopa de menudos de pato
Cebollas rellenas de jabalí
Venao con patatinos
Postres caseros y borrachinos

DOMINGO 19

Comida

Paté de caza
Fabes con liebre
Jabalí con patatinos
Postres caseros a elegir

Restaurante La Pérgola

Sevares. Tfno. 985 706 186

SÁBADO 11 y 18

Comida

Fabes con liebre / Sopa de hígado
Gamo con patatinos
Tarta Sevares / Arroz con leche
Rioja crianza, agua y gaseosa

Cena

Pimientos de piquillo rellenos de jabalí
Pato a la naranja
Tarta de fresa / Fritos de leche
Rioja crianza, agua y gaseosa

DOMINGO 12 y 19

Comida

Verdura con perdices / Sopa de hígado
Jabalí con patatinos
Surtido de postres caseros a elegir
Rioja crianza, agua y gaseosa

Reservas llamando previamente a los restaurantes participantes.