

**Establecimientos de San Martín
que colaboran en las
X Jornadas Micológicas de Primavera 2017**

Casa Rural La Milagrosa (www.casaurallamilagrosa.com)
C/ Cuadrante, 4 · Tfno.: 976 192 023

Hotel Gomar (www.hotelgomar.com)
C/ La Gayata s/n · Tfno.: 976 192 101

Restaurante La Flor (www.laflordemoncayo.com)
Avda. Moncayo, 7 · Tfno.: 976 192 028

Bar San Martín
Avda. Moncayo, 29 · Tfno.: 976 192 008

Carnicería M^a Ángeles
Avda. Moncayo, 9 · Tfno.: 976 192 032

Alimentación-Pescados M^a Carmen
Avda. Moncayo, 28 · Tfno.: 976 192 007

Panadería Lara
Avda. Moncayo, 14 · Tfno.: 976 192 011



Pleurotus ostreatus



Ubicado en las faldas del majestuoso Moncayo a una altitud de 813 m, San Martín de la Virgen de Moncayo, ofrece un conjunto urbano típico de montaña, llegando a la vez a ser un pueblo moderno. Por su excelente situación, sirve de punto de partida para realizar diferentes rutas y excursiones por el Moncayo.

Organiza:



Calle Santa Catalina s/n
50584 San Martín de la Virgen de Moncayo
(Zaragoza)

Información y reservas de visitas 976192166

www.micomoncayo.com
am.smmoncayo@gmail.com
[@SMartinMoncayo](https://www.facebook.com/sanmartindemoncayo)

Patrocina:



Ayuntamiento
San Martín de la Virgen
de Moncayo



Colabora:



X Jornadas Micológicas PRIMAVERA 2017



SAN MARTÍN DE LA VIRGEN DE MONCAYO

29, 30 de Abril,
y 1 de Mayo

#MicoMoncayo

Morchella elata - Fotografía: Pedro Moreno Pérez
I Premio Concurso de Fotografía Micológica 2016.
Asociación Micológica Sarllé #MicoSarllé

Sábado, 29 de Abril de 2017

- * Concentración para salir al campo a coger setas

Hora: 9:00 h. **Actividad libre y gratuita**

Lugar: Sala Polivalente de San Martín (Av. Moncayo, bajos del Ayto.)

- * Recepción y clasificación de las especies recogidas por la mañana

Hora: de 17:00 h. a 19:00 h. **Actividad libre y gratuita**

Lugar: Salón de la Asociación de Mujeres (Avda. Moncayo)

- * Cata-Demostración de 3 vinos procedentes de agricultura ecológica

Dirigida por Juan Simón Rosel, de BODEGAS JUAN SIMÓN, de Murchante (Navarra):

- Cartán Vino de Autor, tinto cosecha 2016: Garnacha
- Cartán Selección, tinto cosecha 2014: Garnacha-Tempranillo-Cavernet (barrica roble americano y francés)
- Cartán Chardonnay, blanco cosecha 2016

Hora: 19:30 h.

Lugar: Sala Polivalente de San Martín (Av. Moncayo, bajos del Ayto.)

Precio: 5,00 € por persona

Inscripción: en el Centro de Micología o mail: am.smmoncayo@gmail.com

Aforo máximo: 60 personas. Fecha límite de inscripción: 22-Abril-2017

- * Actividad complementaria: a partir de las 17:30-18:00 h, tendrá lugar el tradicional y popular acto primaveral de PINGAR EL MAYO, en la calle San Martín

Domingo, 30 de Abril de 2017

- * Paseo micológico especial infantil

Los niños, de forma obligatoria, deberán ir acompañados por sus padres y/o persona adulta responsable de los mismos

Hora: 10:00 h.

Actividad libre y gratuita

Lugar: Sala Polivalente de San Martín (Av. Moncayo, bajos del Ayto.)

- * Degustación gratuita de plato micológico

elaborado por el siguiente restaurante de San Martín:

- LA FLOR: Alubias traperas con setas de Moncayo
De 12:30 h. a 13:30 h., en el restaurante arriba indicado.

- * Gran Actuación de TINÍN EL MAGO. www.tininelmago.com

Para peques, y también para mayores, con juegos y diversión garantizados

Hora: 18:00 h.

Actividad libre y gratuita

Lugar: Sala Polivalente de San Martín (Av. Moncayo, bajos del Ayto.)

Lunes, 1 de Mayo de 2017

- * Exposición Micológica con las especies recogidas y clasificadas

Hora: De 10:00 h. a 11:30 h. **Actividad libre y gratuita**

Lugar: Salón de la Asociación de Mujeres (Avda. Moncayo)

- * Mercadillo con muestras y productos de la zona

Hora: Desde las 11:00 h.

Actividad libre y gratuita

Lugar: Avda. Moncayo, frente a la Sala Polivalente.

- * Degustación de tres exquisitas tapas micológicas elaboradas por:

* Encarna y Jesús (miembros de nuestra Asociación Micológica), del "CLUB DE JUBILADOS SAN FRANCISCO JAVIER", de Cortes de Navarra (Navarra):

- Pastel de setas de temporada
- Croqueta de Boletus

* El postre será de Juan Carlos Lavilla, de la pastelería artesana "TRES CHOCOLATES" (La esencia del arte... Convertida en Dulce - www.treschocolates.com), de Ágreda (Soria):

- Cremoso de trompeta de los muertos con cuajada

* Copa de vino tinto "Corona de Aragón", por cortesía de Grandes Vinos y Viñedos (D. O. Cariñena)

Hora: 13:00 h.

Lugar: Sala Polivalente de San Martín (Avda. Moncayo, bajos del Ayuntamiento)

Precio: 4,00 € (Los tickets se podrán retirar en el Mercadillo, en el puesto de la Asociación Micológica)

NOTAS:

- **LA MAYORÍA DE ACTIVIDADES SON LIBRES, GRATUITAS Y NO NECESITAN INSCRIPCIÓN PREVIA:** en las salidas al campo **NO** hay que reservar plaza, es suficiente con estar presente en el lugar y hora indicados en el programa de actividades.
- **ACTIVIDADES QUE SÍ REQUIEREN DE INSCRIPCIÓN PREVIA OBLIGATORIA Y TIENEN COSTE:** Cata de vinos (día 29 de abril), y Degustación micológica (día 1 de mayo).
- **RESPONSABILIDAD:** la Asociación Micológica San Martín de Moncayo **NO** será en modo alguno responsable de cualesquiera daños y perjuicios derivados de las acciones de las personas que participen en las actividades.



Hygrophorus marzuolus

GASTRONOMÍA MICOLÓGICA

Durante la celebración de las X JORNADAS MICOLÓGICAS DE PRIMAVERA 2017, los siguientes restaurantes de San Martín de la Virgen de Moncayo, por 27,00 €, ponen a disposición de sus clientes un Menú Micológico

LA FLOR

Av. Moncayo 7 – Tfno. 976192028

Primer plato, a elegir entre:

- Espárragos de la huerta gratinados con salmón ahumado y setas de primavera
- Alcachofas en salsa italiana y Agaricus bisporus (champiñón)
- Menestra de verduras de la huerta con setas de primavera

Segundo plato, a elegir entre:

- Emperador en salsa de naranja con Marasmius oreades (senderuela)
- Entrecot a la carbonara con Boletus edulis

Postre

- Crepé de Cantharellus cibarius (rebozuelo), con cobertura de chocolate
- Surtido de pastelitos micológicos

Vino Tinto "Flor de Añón" D.O. Campo de Borja, agua, pan y café



HOTEL GOMAR

Camino La Gayata s/n – Tfno 976192101

Primer plato

- Ensalada de codorniz con setas y frutos secos

Segundo Plato, a elegir entre

- Cajilla con setas
- Bacalao con setas
- Costillas con setas
- Entrecot con setas

Postre

- Tarta de queso con mermelada de setas

* Vino Tinto Crianza "Viña Ainzón" D. O. Campo de Borja, agua y café

