

JORNADAS MICOLÓGICAS EN LA SIERRA DE MADRID

Beltaine Establecimientos Turísticos www.enmicasa-o-enlatuya.com

Presentación

El día 26 de Noviembre realizaremos nuestra Jornada Micológica en Manzanares El Real, Sierra de Madrid.

Contaremos con el asesoramiento y guía de D. Luís Rubio vocal y socio de la junta directiva de la Sociedad Micológica de Madrid, así como socio de la Sociedad Micológica Catalana y de la Sociedad Micológica Errötari de Durango (Vizcaya) y miembro del GIC (Grupo Iberoinsular de Cortinariólogos). El Sr. Rubio ha colaborado en la



edición de varias guías y boletines acerca de micología, imparte cursos, participa como ponente en conferencias y posee varios premios de fotografía micológica.



¿Dónde?

Nos reuniremos en el Restaurante-Hotel **El Mirador de La Maliciosa** en Manzanares El Real.

Este establecimiento está situado en la Avenida de La Pedriza 60 en el incomparable entorno del Parque regional de la Cuenca Alta del Manzanares.

De ahí partiremos con nuestro guía a la parte del bosque que él haya elegido para buscar setas y hongos bajo su supervisión.

Agenda

- 9:30 Reunión en el restaurante
Charla por parte de nuestro guía
- 10:30 Salida al bosque
- 14:30 Vuelta al restaurante
Examen de lo recogido y comentarios
Aperitivo
- 15:00 Comida con maridaje de vinos



Precios y condiciones de contratación

Sólo excursión:

Adultos: 18€
Niños: 12€ (hasta 10 años)
En la tarifa de adultos incluye aperitivo con 1 bebida (caña, refresco o vino). Para los niños se dispondrá de jarras de agua.

Excursion más comida y cata

Adultos: 45€
Aperitivo, Comida
Postre, Maridaje de vinos
Niños: 21€
Menú infantil

El **aperitivo** estará compuesto de 1 bebida a elegir entre cerveza, copa de vino o refresco acompañado de tapa de la casa y algunas setas de las que traigamos. Se servirá en el restaurante a la vuelta de la excursión mientras se examinan las setas recolectadas.

La comida consistirá en:

Diferentes entrantes y ensaladas para compartir: migas (especialidad de La Maliciosa), cazuelitas de morcilla y chorizo, espárragos, ensalada de tomate de la huerta, ensalada de ventresca, etc. Según mercado.

Plato principal a elegir entre:

Carne roja de la Sierra de Guadarrama a la plancha, civet de venado o trucha del Manzanares escabechada. Según mercado.

Postres de la casa

Bebidas: vinos y agua

Café o infusión

La comida estará maridada con **vinos denominación de origen Vinos de Madrid**, concretamente de **Bodega Jeromín**, que serán comentados por D. Ramón Aguilar especialista en representación de la bodega en cuestión. Vinos Jeromín ofrece una amplia gama de vinos, algunos de ellos con matices muy especiales, ganadores de varios premios. Más información en www.vinosjeromin.com

Condiciones generales

- El grupo de la excursión debe ser de al menos 30 personas entre adultos y niños. En caso de no llegar a este número podríamos optar por no celebrar la jornada. En este caso se avisaría con suficiente antelación y se devolverían inmediatamente las cantidades abonadas.
- Las plazas disponibles para la comida son limitadas por lo que no podemos garantizar atender todas las reservas, estas se confirmarán por estricto orden de recepción.
- La reserva debe pagarse como máximo el 18 de Noviembre. Rogamos realicen la pre-reserva rellenando el formulario que encontrarán en el formulario que encontrarán en el siguiente link: <http://enmicasa-o-enlatuya.com/2011/10/05/reserva-de-eventos-y-cursos/>

En caso de no poder acceder pueden enviar un e-mail con los datos a:

eventos.beltaine@gmail.com

Una vez recibida la pre-reserva, enviaremos las instrucciones de pago.

- Las cancelaciones que se realicen posteriormente al 22 de Noviembre no tendrán derecho a devolución de los importes abonados.
- Los menús y servicios ofrecidos pueden variar en razón de oferta de mercado, climatología, etc. Procurando en todo caso ofrecer un nivel de calidad similar o superior.
- Los precios son con IVA incluido.