

XIII Jornades Micològiques de les Terres de l'Ebre

4 i 5 de novembre de 2017
Centre Marcel·lí Domingo
La Sénia

PACK MICOLÒGIC

Del 20 d'octubre al 12 de novembre

Vine a conèixer la varietat de bolets dels Ports

Inclou

Accés a la finca per a recol·lectar bolets
Guiatge amb un expert local
Dinar de restaurant
Preu: 20€ / persona

Més informació

Oficina de Turisme de la Sénia
977713000 Ext. 5

Inauguració de la XIII edició de les Jornades Micològiques de les Terres de l'Ebre

Dissabte 4 de novembre a les 19.00h

XIII Mostra Micològica de les Terres de l'Ebre

Dissabte 4 de novembre de 16.00h a 20.00h

Diumenge 5 de novembre de 10.00h a 20.00h

Recollida de bolets per a la mostra micològica

Dissabte 4 de novembre a partir de les 16.00h

Visites guiades pels membres de "Bitxac" a la mostra micològica.

Dissabte 4 de novembre a les 19.30h

Diumenge 5 de novembre a les 17.30h

Sortida guiada gratuïta per conèixer els nostres bolets

Diumenge 5 de novembre de 8.00h a 13.00h

Lloc de trobada: Biblioteca Pere Montcada de la Sénia

Més informació a

www.museuterresebre.cat o al Facebook i Twitter del Museu
www.lasenja.cat i al Facebook de l'Ajuntament de la Sénia



Ajuntament de la Sénia



DEL 20 D'OCTUBRE
AL 12 DE NOVEMBRE DE 2017

MENÚS

LO CENTRO

C. Primer de Maig, 16 - Tel. 977713114

4 entrants a compartir

2 plats un de carn i un de peix

Postres, cafè i beguda

12€/persona – dissabtes – Dinars i sopars

15€/persona – diumenges – Dinars i sopars

FONT DE SANT PERE

Pda. St. Pere, 20 (El Ballestar) - Tel. 977575551

Aperitius variats

Tapeta de rovellons saltejats amb all i julivert

Coca de recapte amb fetge de pato, figues i ceps

Arròs cremós amb camagroc i costella

Bacallà confitat, tomaques de penjar, albergínia
escalivada i rossinyols

Llomet de conill rostit amb llenegues negres

Mató artesà dels Ports amb confitura de rossinyols.

Aigua, vi i cafè inclòs. Preu: 33€/persona

PUNT DE TROBADA

C. General Prim, 2 - Tel. 618682904

Entrants, primer plat, segon plat, postres,
beguda i cafè

Preu: 12€/persona – migdia

I també: Tapes de bolets i Llesques de bolets

MOLÍ L'ABAD

Ctra. La Sénia a Pobla de Benifassà Km 5

Tel. 977713418

Picada de la casa

Primers: Torrada d'anxova del Cantàbric amb
muselina d'allioli, amanida de bolets, degustació
de manetes amb cigrons.

Segons: Corder al forn amb patates a lo pobre,
Truita al forn farcida de pernil i pinyons, carrilada
de porc guisada, carn a la brasa

Postres de la casa. Aigua mineral, cremat de rom

Preu: 18€/persona. (Vi no inclòs)

BAR MATEUS

C. Ulldecona, 1 - Tel. 977570943

Primer plat, segon plat, postres, beguda i cafè

Preu: 12€/persona – migdia

TASCA DE MORON

C. Sant Joan, 16 - Tel. 622536916

Entrant, primer plat, segon plat,

postres, beguda i cafè

Preu: 12€/persona – migdia

RESTAURANT EUROPA II

Colònia Europa, 17 (Fredes) - Tel. 977729043

Amanida de formatge, tomàquet i tòfona

Albergínia farcida de bolets

Graellada de carn a la brasa

Postres, beguda, cafè i xupito de licor de

tòfona de la Tinença de Benifassà

Preu: 18€



TAPES

BOCATERIA SÉNIA

C. Tarragona, 7 - Tel. 618613728

Tapes relacionades amb bolets

Pizza de bolets

ROCKO'S BAR

C. Lleida, 8

Tel. 977570934

Tapes relacionades amb bolets

LA CABAÑA

C. Berenguer IV, 9

Tel. 977713832

Tapes relacionades amb bolets

BAR CAMP DE FUTBOL

C. Domenges, 1

Tel. 626597330

Tapes relacionades amb bolets

LA MANJOIA

Pg. De la Clotada, 30

Tel. 687243928

Cocs i pastes relacionades amb bolets

GRANJA PALLEROLS

Pg. De la Clotada, 10

Tel. 977713943

Coca de bolets

BAR ALEX'S

C. Tarragona, 22 - Tel. 977570612

Hamburguesa de tardor:

Hamburguesa amb gelatina de
poma al forn, foie, bolets de
temporada i ceba caramel·litzada

