

La IV Semana Gastronómica CORIA SABOR MICOLÓGICO está dirigida, fundamentalmente, a los profesionales, presentes y futuros, de la hostelería y del turismo de Coria y Comarca, aunque cada una de las actividades previstas estará abierta a la participación de toda la población interesada.

Del 20 al 27 de noviembre de 2011.

Degustación de Tapas y Platos Típicos. Se podrá degustar la rica gastronomía local en los establecimientos colaboradores que ofertarán sus tapas y platos micológicos en sus menús.

- **Restaurante Bobo de Coria**
C/ Monjas, 6 . Tel. 927 500 795
- **Restaurante El Mirador de la Catedral**
C/ de la Iglesia s/n. Tel. 927 506 449
- **Restaurante Percor**
Ctra. ciudad Rodrigo, s/n. Tel. 927 503 264.
- **Restaurante San Cristóbal**
Ctra. Ciudad Rodrigo, km. 33 Tel. 927 500 353
- **Restaurante Casa Campana**
Pl. de San Pedro, 5 Tel. 927 500 038
- **Restaurante Copacabana II**
C/Cervantes, 76 Tel. 927 501 992
- **Restaurante Los Rosales**
C/ Jerte - Polígono Los Rosales Tel. 927 501 657
- **Restaurante Montesol**
Ctra. Puente de Hierro, s/n . Tel. 927 500 277
- **Cafetería Restaurante San Juan**
C/Alcalde Fco. Lomo s/n. Tel. 927 501 582
- **Café-Bar El Bodegón**
C/Mercadillo, 12. Tel. 927 500 551
- **Restaurante Macondo (El Campirri)**
Paseo de la Isla s/n Tel. 669 393 464

Oficina de Turismo: 927 501 351

<http://gastronomia.coria.org>

- **Obrador Escuela "La Casa CB"**
Polígono Los Rosales Tel. 927 504 194
- **Café-Bar Restaurante Casa Piro**
Plaza del Rollo, 6. Tel. 927 500 027.
- **Bar-Restaurante Envigo**
Avda. de Extremadura, 4. Tel. 927 504 174.
- **Bar-Restaurante Miami**
Avda. Monseñor Riveri, 25. Tel. 927 503 974.
- **Bar-Restaurante Cristina**
C/ Emperatriz Berenguela, 3. Tel. 927 500 949.
- **Bar-Restaurante Casa Cheote**
Ctra. Naval Moral de la Mata, Km. 12,5. Tel. 927 500 473.
- **Pub Arlequín**
Plaza del Rollo, 8. Tel. 927 500 415.
- **Bar La Portona**
Plaza de San Pedro, 8. Tel. 927 508 463.
- **Bar La Plaza**
Plaza de Salamanca, 21, 8. Tel. 615 205 483

24 de noviembre de 2011.

Presentación y Degustación de Productos Locales.

Lugar:- Restaurante Copacabana 2.

Hora: 10h00 a 11h00.

Presentación y Degustación de Carnes y Verduras Ecológicas.

Lugar:- Restaurante Copacabana 2.

Hora: 11h00

25 de noviembre de 2011.

Show Cooking

Lugar: Hotel Palacio de Coria

Hora: 18h00.

Diferentes cocineros/as propondrán la elaboración de una receta innovadora entre cuyos ingredientes se encuentren las setas.

Simultáneamente, exposición de productos locales en la sala, con la invitación a empresas locales de productos de alta calidad y posibilidades de incorporación en el mercado.

Presentación-Degustación de Platos Micológicos y de

Vinos

Lugar: Carpa situada en la Plaza de España

Hora: 20h30

26 de noviembre de 2011.

Salida al campo para la Recolección de Setas,

acompañados por la Asociación Micológica y Botánica de Sierra de Gata.

Salida: 09h00 : Plaza de San Pedro.

Regreso previsto a las 15h00.

Presentación-Degustación de Cafés

Lugar: Carpa situada en la Plaza de España

Hora: 12h00.

Comida Popular.

Lugar: Plaza de San Pedro. Casa Campana.

Hora: 15h00.

iVámonos de Tapas! Micológicas.

Durante la mañana se podrá degustar la rica gastronomía local en los establecimientos colaboradores que ofertarán sus tapas.

Lugar: Carpa situada en la Plaza de España y establecimientos colaboradores.

Hora: 12h00 a 16h00

27 de noviembre de 2011.

iVámonos de Tapas! Micológicas.

Lugar: Carpa situada en la Plaza de España y establecimientos colaboradores

Hora: 12h00 a 16h00

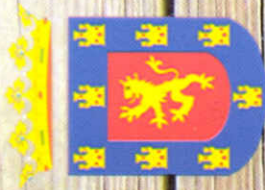
Mercado de Otoño.

Lugar: Casco histórico de Coria

Hora: a partir de las 10h00

Mercado de Otoño

27 de noviembre de 2011



Excmo. Ayto.
de Coria



Oficina Turismo: 927 501351
<http://gastronomia.coria.org>