



CASTILLA Y LEÓN

MENÚ RUPIS

Una actividad que une naturaleza con gastronomía en el Parque Natural de Arribes del Duero



Rupis
LIFE

Una iniciativa que tiene el objetivo de mostrar la estrecha relación entre las aves rapaces y los productos agrarios en Arribes del Duero, en el marco del proyecto LIFE RUPIS de conservación del alimoche y el águila perdicera.

Grupo mínimo-máximo: 10-30 personas. Precio: la actividad guiada es gratuita. El coste de la comida en el restaurante es de 25 €/persona. La mayoría de los platos del MENÚ RUPIS están elaborados con productos locales, Denominación de Origen y Marca Natural.

PROGRAMA DE LA JORNADA

10,00-12,30 h. Taller de observación y reconocimiento de aves rapaces en el cañón del Duero internacional, impartido por un guía experto y contando con material óptico y guías de campo para los asistentes, durante la realización de un tramo de sendero señalizado.

13,00-14,00 h. Visita a artesanos agro-alimentarios incluidos en la Marca Natural de la Junta de Castilla y León.

14,30 h. Comida en los restaurantes adheridos a la iniciativa con degustación de productos locales.

CALENDARIO DE JORNADAS

23 de marzo. Entorno de Fermoselle-Fornillos de Fermoselle (Zamora).

6 de abril. Entorno de Hinojosa de Duero-Sobradillo (Salamanca).

7 de abril. Entorno de Mieza-Vilvestre (Salamanca).

13 de abril. Entorno de San Felices de los Gallegos- Ahigal de los Aceiteros (Salamanca).

11 de mayo. Entorno de Fariza-Cozcurrita-Torregamones (Zamora).

25 de mayo. Entorno de Pereña-Aldedávila (Salamanca).

INFORMACIÓN Y RESERVAS PARA LA VISITA GUIADA

Víctor Casas: valdejimbro@hotmail.com || 629 749 552

INFORMACIÓN Y RESERVAS PARA LAS COMIDAS

En los teléfonos de los restaurantes, dos días antes de la fecha como mínimo.

EMPRESAS DE ARTESANÍA AGROALIMENTARIA ADHERIDAS AL PROYECTO

1 ALMAZARA ACEITEROS DEL ÁGUEDA
Ahigal de los Aceiteros

2 QUESERÍA ABADENGO
Sobradillo

PANADERÍA ÁNGEL
Sobradillo

CERAMISTA JAIME CÁMARA
Sobradillo

3 QUESERÍA CYNARA.
Hinojosa de Duero

4 BODEGA-QUESERÍA LA SETERA
Fornillos de Fermoselle
MERMELADERÍA OHSÁUCO
Fornillos de Fermoselle

5 QUESERÍA ALONSO SANTOS DE PEDRO
Fariza de Sayago



ESTABLECIMIENTOS ADHERIDOS AL PROYECTO MENÚ RUPIS

- 1 RESTAURANTE MESA DEL CONDE**
San Felices de los Gallegos || 923 52 17 57
- 2 RESTAURANTE LA TINAJA**
Sobradillo || 923 52 20 23
- 3 RESTAURANTE MARCOS**
Hinojosa de Duero || 675 06 17 32
RESTAURANTE EL PENDOLÓN
Hinojosa de Duero || 923 51 50 89
- 4 RESTAURANTE LA JUDERÍA DE LAS ARRIBES**
Vilvestre || 690 03 60 73
- 5 RESTAURANTE EL PARAÍSO**
Aldedávila de la Ribera || 923 50 50 39
RESTAURANTE TÍA MARÍA
Aldedávila de la Ribera || 923 50 51 82
- 6 RESTAURANTE ESPAÑA**
Fermoselle || 980 61 40 08
- 7 RESTAURANTE LA TORTUGA**
Torregamones || 626 08 94 22

23 DE MARZO

RESTAURANTE ESPAÑA. FERMOSELLE, ZAMORA. 980 61 40 08

Champiñón con verduras y crema de "Queso Abadengo" de Sobradillo.

Ensalada de brotes tiernos con frutos secos y queso de cabra caramelizado de "La Setera" y vinagre balsámico de Juan García de la "Bodega Virgen de la Bandera".

Solomillo de ternera con chutney de "Mermeladería Ohsaúco".

Tarta de queso con "Miel de El Recoldo" y crujiente de "Queso La Faya".

6 DE ABRIL

RESTAURANTE MARCOS. HINOJOSA DE DUERO, SALAMANCA. 675 06 17 32

Crujiente de gambas.

Risotto de boletus con "Queso Cynara".

Bacalao con salsa de mejillones o Carrilleras del vino con parmentier de boniato

Tiramisú Marcos

Café

RESTAURANTE EL PENDOLÓN. HINOJOSA DE DUERO, SALAMANCA. 923 51 50 89

Ensalada de escabeche con aceite virgen extra de "Aceiteros del Águeda".

Croquetas de "Queso Cynara".

Patatas meneás con aderezo de ibéricos.

Barquitos de bacalao al pilpil con aceite virgen extra de "Aceiteros del Águeda".

Tostón con ensalada y naranja.

Cremoso de "Queso Cynara" con membrillo casero y vermut.

Vino de Denominación de Origen Arribes.

RESTAURANTE LA TINAJA. SOBRADILLO, SALAMANCA. 923 52 20 23

Tacos de bacalao con salsa de miel.

Ensalada especial con "queso y aceite de Arribes Marca Natural".

Caldereta de cordero.

Crema de requesón con "mermelada Marca Natural".

"Vino Imperio" crianza de Villarino de los Aires.

Café y chupito.

7 DE ABRIL

RESTAURANTE LA JUDERÍA DE LAS ARRIBES. VILVESTRE, SALAMANCA. 690 03 60 73

Arroz tipo risotto con trigueros y "queso Marca Natural".

Brandada de bacalao con salsa de naranja.

Presa ibérica con guarnición.

Tarta helada de almendras con tarta de queso.

Café, agua y vinos "Marca Natural".

13 DE ABRIL

RESTAURANTE MESA DEL CONDE. SAN FELICES DE LOS GALLEGOS, SALAMANCA. 923 52 17 57

Tabla de "quesos Cynara, Abadengo y La Faya".

Patatas rebozadas en Salsa de Almendras con "Aceite Arribera".

Rabo estofado de Ternera Morucha al "Vino Tinto Almaroja".

Mousse de Limón con "Mermelada Oh Saúco".

Vino "Denominación de Origen Arribes del Duero".

Café y chupito.

11 DE MAYO

RESTAURANTE LA TORTUGA. TORREGAMONES, ZAMORA. 626 08 94 22

Ensalada con queso de cabra de "La Setera" caramelizado y pipas de calabaza.

Ravioli de rabo de toro con salsa de "Queso La Faya".

Cochinillo confitado acompañado de setas salteadas con "Mermelada Oh Saúco".

Tarta de queso "La Faya" y miel "El Recoldo" a la menta.

Todos los platos están elaborados con aceite de "Aceiteros del Águeda".

25 DE MAYO

RESTAURANTE EL PARAÍSO, ALDEDÁVILA DE LA RIBERA, SALAMANCA. 923 50 50 39

Tomates de la huerta rebozados con queso de cabra.

Patatas meneás con torreznos.

Pulpo a la gallega con "aceite ecológico Arribera".

Carrilleras de cerdo ibérico al vino arribeño.

Tarta de queso casera con miel.

"Vino crianza Durius".

RESTAURANTE TÍA MARÍA, ALDEDÁVILA DE LA RIBERA, SALAMANCA. 923 50 51 82

Entremeses ibéricos con "Queso Cynara".

Patatas meneás.

Carrilleras regadas con "Vino La Setera".

Tarta de queso casera, con "Miel de El Recoldo".

Vino y café

COORDINACIÓN



COFINANCIACIÓN



SOCIOS

