

## Seis establecimientos hosteleros participan en las Jornadas Micológicas de Aliste, Tábara y Aliste

Ofrecerán menús tapas y postres micológicos.

Por Gabinete de Prensa  
oct. 31, 2024



**Establecimientos adheridos**

**BAR RESTAURANTE BERA.**  
Carretera Zamora, Sejas de Aliste | 980 68 26 61  
Menú micológico

**RESTAURANTE MATELLÁN HNOS.**  
Calle La Feria 2, Rabanales | 980 68 18 61  
Croquetas de Boletus y Boletus al ajillo

**RESTAURANTE LOS CASTAÑOS.**  
Carretera Portugal Km73, Trabazos | 980 68 10 68  
Menú micológico

**RESTAURANTE EL ROBLE.**  
Calle Prado 3, Tábara | 980 59 03 00  
Menú Micológico

**CAFÉ SCRIPTORIUM & TERRAZA LA ZONA.**  
Plaza John Williams 6, Tábara | 980 59 00 12  
Tapa de champiñón

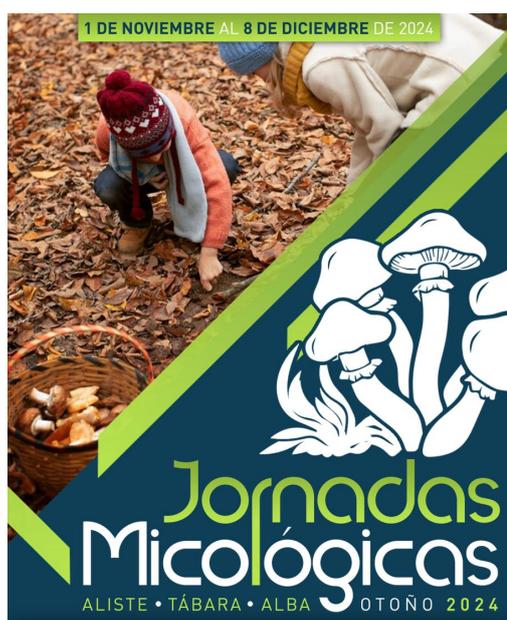
**RESTAURANTE CASA FIDEL.**  
Calle Llamas 40, San Vitero | 980 68 14 71  
Postre Boletus de Chocolate

**PREVIA RESERVA**

Seis establecimientos hosteleros de las comarcas de Aliste, Tábara y Alba participan en las **Jornadas Micológicas Otoño 2024** que se desarrollarán **desde el 1 de noviembre al 8 de diciembre**, organizadas por el Museo Micológico de Rabanales con la colaboración de la Diputación de Zamora y la Fundación Caja Rural de Zamora.

Los establecimientos adheridos, en los que los interesados deben hacer una **reserva previa**, son el Bar Restaurante Bera de Sejas de Aliste con su Menú micológico; el Restaurante Matellán Hermanos de Rabanales de Aliste, con Croquetas de Boletus y Boletus al ajillo; el Restaurante Los Castaños de Trabazos, con Menú micológico; Restaurante El Roble de Tábara, con Menú micológico; Café Scriptorium; Terraza La Zona de Tábara, con Tapa de champiñón; y Restaurante Casa Fidel de San Vitero, con Postre Boletus de Chocolate.

Las jornadas ofrecen un atractivo turístico para los visitantes de las tres comarcas en estas fechas, quienes podrán degustar los excelentes productos micológicos que se recolectan en sus montes.



Paralelamente, los días 22 y 23 de noviembre se impartirá un **curso gratuito de recolección profesional de setas** con una sesión teórica en el Museo Micológico de Rabanales y una sesión práctica con salida al campo para recoger setas.



