

## Entre setas anda el juego

Los restaurantes La Mantequería, de Espinosa; La Cochera de Don Pablo, de Mena; y Puente Romano, de Quincoces, participan en el IX Certamen Buscasetas

A.C. / Espinosa

Los montes de Las Merindades ofrecen una gran variedad y riqueza de especies micológicas que atraen a miles de amantes de la naturaleza, pero quienes además de recogerlas y disfrutar de una tarde divertida, quieran degustarlas de la mano de expertos cocineros, tienen una oportunidad gracias a las IX Jornadas Gastronómicas de las Setas de Castilla y León. En Las Merindades, tres restaurantes se han subido este año al carro de las jornadas. Son La Mantequería, de Espinosa de los Monteros; La Cochera de Don Pablo, en Mercadillo de Mena junto a Villasana; y Puente Romano, en Quincoces de Yuso.

Gonzalo Frades, gerente de La Mantequería, lleva 25 años curtiéndose en la hostelería y desde hace cuatro gestiona este nuevo restaurante espinosiego, especializado en cocina vasca y castellana. Los corderos asados y los pescados del Cantábrico son los reyes de la mesa en este establecimiento, pero las setas van a tener un protagonismo especial durante todo el mes de noviembre, en que La Mantequería mantendrá su menú degustación que arranca con una ensalada de Cantharellus y queso Las Nieves sobre cebolla confitada y tosta de pan. Una crema de hongos con taquitos de jamón, un rollito de lenguado relleno de pisto de verduras y pie violeta con salsa de champán y setas y pimientos rellenos de hongos y rabo de buey completan el menú.

La Mantequería, que se suma por primera vez al certamen Buscasetas, se abastecerá fundamentalmente de las especies de los productivos bosques y montes de los valles pasiegos que rodean Espinosa de los Monteros para ofrecer los mejores sabores.

Más al norte de la comarca, Pablo García, gerente y propietario del Restaurante La Cochera del Grupo Don Pablo, también se ha sumado a Buscasetas por sexto año consecutivo. Este maestro de cocina de Castilla y León con más de tres décadas de experiencia en los fogones y férreo defensor de los productos de la tierra menesa, también aprovechará las abundantes setas que crecen en el Valle de Mena y su entorno.

En Mercadillo de Mena, el menú que espera a los comensales comienza con un medallón de morcilla de Las Merindades al horno con bechamel y salteado de Cantharellus lutescens para continuar con patatas a la menesa con crujiente de careta y jugo de perrechicos, pimientos rellenos de pulpo con pimentón dulce y aceite de trufa de Soria y magras de pierna de lechal al horno con Boletus Edulis.

En otro entorno, también privilegiado por la gran cantidad de setas que ofrece, el Valle de Losa, se ubica el restaurante Puente Romano, fundado en diciembre de 2008 por Juan Manuel Díez y Begoña Maizcurrena, y que por segundo año se suma a las jornadas. En Puente Romano, donde como en La Mantequería, el menú estará presente durante todo el mes y mientras haya materia prima, los comensales se encontrarán con ensalada templada de setas silvestres en vinagreta, tostas de Cantharellus con jamón ibérico y foie, risotto de Boletus, timbal de Boletus con huevo escalfado y a elegir entre dos pescados, merluza y lubina, o dos carnes, magret de pato y solomillo de cerdo, aderezados con setas.

Toda la información sobre las IX Jornadas Gastronómicas de las Setas de Castilla y León, que oficialmente se desarrollarán hasta el próximo domingo, día 14, se puede encontrar en la web [www.buscasetas.es](http://www.buscasetas.es). Un total de 200 establecimientos de la región se han sumado a esta propuesta y de ellos, 22 se reparten por la provincia de Burgos.



Gonzalo Frades, gerente del Restaurante La Mantequería, de Espinosa. A.C.