

- 
- 01** Mesón El Carmen 📍 C/Mayor | Asturianos
Boletus con habones | Tapa
 - 02** Restaurante España 📍 C/Requejo 16 | Fermoselle
Setakitake | Tapa
 - 03** O Jantar da Noite 📍 Plaza Santa Eulalia 3 | Zamora
De la tierra | Tapa
 - 04** Restaurante La Yagona 📍 Camino de La Yagona S/N | Entrala
Novem Fungi | Tapa
 - 05** Posada Real La Cartería 📍 C/Rúa 16 | Puebla de Sanabria
Nido de boletus de jara | Tapa / Entrante
 - 06** Restaurante Cuzeo 📍 C/Rúa de Los Francos 6 | Zamora
Pan chino relleno de trompeta negra a la crema | Entrante de menú degustación
 - 07** Hotel Rey Don Sancho 📍 Av/Galicia S/N | Zamora
Otoño en Los Jardines del Rey | Tapa / Entrante
 - 08** Hotel Restaurante Casa Aurelia 📍 C/Río 52 | Villaralbo
Garbanzos con boletus | Tapa
 - 09** La Fábrica de la Luz NH Palacio del Duero 📍 Plaza de La Horta 1 | Zamora
Sabor del bosque en taco | Tapa
 - 10** La Posada de Pedrazales 📍 C/Barrio Medio 56 | Pedrazales
Setas silvestres con jamón ibérico y crema de queso | Tapa
 - 11** Asador Casa Mariano 📍 Av/Portugal 28 | Zamora
Buñuelos de gambas y trufa | Tapa
 - 12** Entretapas El Jardín 📍 Plaza del Maestro | Zamora
Delicia de otoño | Tapa
 - 13** Las Jaritas 📍 Plaza Santa Eulalia 4 | Zamora
Boletus de Jaritas | Tapa
 - 14** Malamadre 📍 C/Arrabal 26 | Puebla de Sanabria
Bombón de otoño ibérico | Tapa
 - 15** Posada Real Las Misas 📍 Plaza Mayor 13 | Puebla de Sanabria
Capuchino de boletus | Tapa
 - 16** El Puente de Aliste 📍 C/Santa Teresa 1 | Zamora
El bosque perdido | Tapa
 - 17** Hotel Rural y Restaurante Los Arribes 📍 Ctra. Torregamones | Moralina
Garbanzos con boletus y setas | Entrante de menú
 - 18** Restaurante La Terraza 📍 Ctra. Laguna de los Peces S/N | San Martín de Castañeda
Boletus al ajillo con crema de boletus, polvo de jamón y yema de huevo | Tapa / Entrante
 - 19** Bar Stop Alegría 📍 C/Rodillón 2 | Moralina
Los manjares del bosque | Tapa