



JORNADAS GASTRONÓMICAS
LA MICOLOGÍA DE TAPAS -POR SORIA-

NOVIEMBRE 2025

Organizan



Patrocinan



#eligeSoria



DOMÍNIO DE ATAUTA



RUDELES



Soria
14—23
noviembre
2025

Semana de la tapa

micológica

XVII Concurso Provincial de la Tapa Micológica

"Espejito, espejito..."
Mejor Tapa Micológica Popular
2025 Rte. La Chística



Precio tapa

3€

unidad

Consigue tapas gratis en nuestras RRSS

Vota tu tapa favorita en la web detapasporsoria.com y gana un bono viaje



Y además...
'Sendas Seteras'
15 y 22 nov. 2025

Actividad de campo GRATUITA para toda la familia

Visitas guiadas a la Reserva Micológica Amogable (Pinar Grande) Inscripción sólo en el 975 22 27 64, antes de las 18:30 h de los viernes 14 y 21 de nov. Toda la información en detapasporsoria.com



BAR RESTAURANTE

01. Ruters



Bocado real

Abejar Ctra. de Burgos, km. 379 975 373 259 Horario tapa: de 12 a 15 h y de 19 a 22 h

BAR CAFETERÍA

02. La Espiga de Oro



"A manita"

Ágreda Pza. Mayor, 2 976 646 990

HOTEL

03. Castilla Termal Burgo de Osma



Mini brioche de rebozuelos y holandesa

El Burgo de Osma C/ Universidad, 5 975 341 419

RESTAURANTE

04. Virrey Palafox



"Limón pie" de bacalao y boletus

El Burgo de Osma C/ Universidad, 7 975 340 222. Cierra D tarde y L

BAR RESTAURANTE ASADOR

05. El Rosco



Delicadeza en vinagre

Matalebreras Carretera, 14 975 383 353 Cierra tardes de D a J Horario tapa: de L a D de 13 a 15 h y V y S de 20 a 23 h

HOSTAL BAR RESTAURANTE

06. La Venta de Valcorba



Cremito del bosque

Soria Ctra. Nacional 122, Km. 147 975 220 625 Cierra D tarde-noche

BAR RESTAURANTE

07. Casa Arévalo



El micohuevo

Soria Avda. Duques de Soria, 4. 975 245 832. Cierra D. Horario tapa: de 13:30 a 15 h y de 20:30 a 22:30 h

BAR

08. Dorado



Alguien voló sobre el nido del nicalo

Soria C/Alberca, 2 683 443 557 Cierra D noche, L y tardes del M y X Horario tapa: de 13:30 a 15 h y de 20:30 a 23 h

BAR RESTAURANTE

09. El Fogón del Salvador



La jugosa charlatana

Soria Pza. del Salvador, 1 975 230 194 Cierra X y tardes de M y D Horario tapa: de 13 a 15 h y de 20:30 a 23 h

BAR RESTAURANTE

10. El Kiosco



Avellana con pil pil de senderillas

Soria Parque Alameda de Cervantes, s/n 630 318 691 Cierra M y noches de D y L. Horario tapa: de 13:30 a 15 h y de 20:30 a 22 h

BAR RESTAURANTE

11. El Tilo de Vallecas



Paté de boletus y castañas

Soria C/ Diputación, 1 975 245 294 Cierra D noche y L Horario tapa: de M a D de 13:30 a 16 h y V y S de 21:30 a 23 h

RESTAURANTE

12. La Chistera



"A por setas"

Soria Alberca, 4, 975 212 936 Cierra noches de D y M y L completo

BAR RESTAURANTE

13. La Cocina del Casino



Buñuelo de boletus en su salsa

Soria C/ El Collado, 23 633 260 080

BAR RESTAURANTE

14. La Gastro Tasquita



Fantasia

Soria C/ Cortes, 1 975 253 711 Cierra D Horario tapa: de 14 a 15:30 h y de 21 a 22:30 h

BAR RESTAURANTE

15. La Tagliatella



Cesto de sabores

Soria C/ Mosquera de Barnuevo, 8 975 221 200 Horario tapa: de 13 a 15:45 h y de 20 a 22:45 h

BAR RESTAURANTE

16. Más que 2



Lalolarules

Soria Pza. San Clemente, 2 975 229 340 Cierra D tarde, L completo y mañanas de M y X

BAR RESTAURANTE

17. Meet Gastrobar (H. ALAMEDA CENTRO)



Mini hot dog Meetcológico

Soria Pza. Ramón y Cajal, 5 975 239 303

CAFETERÍA

18. Rey Alfonso (H. Alfonso VIII)



Gofre otoñal

Soria C/ Alfonso VIII, 10 975 226 211 Horario tapa: L, M, X y J de 13:30 a 15:30 h y de 20:30 a 22:30 h. V, S y D de 13:30 a 15:30 h

BAR RESTAURANTE

19. Santo Domingo II



Cupcake de nuestros pinares con caldo de la huerta trufado

Soria C/ Aduana Vieja, 15 975 211 717 Cierra L

BAR RESTAURANTE

20. Taberna Mercedes



La hora del té

Soria Pol. Ind. Las Casas, C/ K p. 324 975 225 498 Cierra L Horario tapa: de 13:30 a 15:30 h y de 20:15 a 22:50 h

BAR RESTAURANTE

21. The Red Lion



Nuestro risotto de hongos de la tierra

Soria Pº del Espolón, 4 975 213 935 Cierra M Horario tapa: de 13 a 15 h y de 20:30 a 23 h

RESTAURANTE

22. Trashumante



Cazuelita de setas de temporada

Soria Eduardo Saavedra, 4 975 123 444. Cierra D noche y L completo

Marida la tapa con

Vinos de Soria

D.O. Ribera del Duero

AGORIS 2023 Bodegas Ágoris

Limpio y brillante, de capa alta. Color rojo cereza picota con ribete amarotado. En nariz se aprecian frutas negras maduras, casi compotadas, como moras y ciruelas bien ensambladas con aromas de madera a café, pimienta y clavo. Ligeros toques de cacao y sutiles notas balsámicas. Su paso por boca es potente, agradable y persistente, dejando muy buen recuerdo.

RUDELES 23 Rudeles

Puro Ribera, afrutado y redondo. Gérard Basset lo califica de color rubí medio con ribete rosado de muy apetecible en nariz, notas de ciruelas combinadas con especias de suave intensidad que dominan la nariz. 5 meses en barrica de roble francés y mínimo de 10 meses en botella.

LA CELESTINA Dominio de Atauta

Intenso, elegante y vivo. Elaborado con uvas de la comarca soriana de San Esteban de Gormaz, que aportan una gran tensión y aromas de fruta roja, y con uvas de la Ribera del Duero burgalesa que lo completan con un plus de estructura y aromas de fruta más madura. 12 meses en barrica de roble francés.

SILENTIUM CRIANZA Castillejo de Robledo

Criado sobre lías finas 12 meses en barrica de roble y 6 meses en botella. De color rojo picota con ribetes teja en capa fina, limpio y brillante. En nariz, intenso, equilibrado, con toques a frutos rojos y aromas especiados de su crianza en roble. Entrada en boca sabrosa, estructurado, con buena persistencia. Elegante en vía retro nasal.

12 LINAJES ROBLE Viñedos y Bodegas Gormaz

Granate con ribete violáceo. Muy intenso con notas de frutos rojos y negros, frescos y salvajes (frambuesas y zarzamora) combinados con notas sutiles balsámicas y de repostería (vainilla), muy atractivas y seductoras. Equilibrado y redondo con taninos suaves y bien integrados con retrogusto especiado.

Precio tapa

3€ unidad



Consigue tapas gratis en nuestras RRSS



Horario distinto al recomendado. El horario recomendado es de 13 a 15 y de 20 a 23 h.

Tapa apta para celíacos. Consulte con el establecimiento su adaptación.

Tapa elaborada con productos de la dieta mediterránea, baja en grasas animales y rica en verduras, legumbres, hortalizas y derivados del aceite de oliva. Dieta saludable.