

MENÚS FUNGI RESTAURANTE CHANDRO

Degustación Micológica

Setas de ostra a la plancha
Shiitake con calabacín al tomillo
Solomillo de cerdo en salsa de champiñones con eryngii
Bombón de champiñón con crema de yogur
Vino joven D.O. Rioja, Agua mineral, Pan

11€/persona (I.V.A. inc.)

Gran Degustación Micológica

Capuchino de setas y queso
Canelón de Pedro Ximénez relleno de paté de hongos
y micuit de pato con crujiente de Queso de Cameros
Shiitake con sepia en salsa de almejas
Entrecot de ternera con champiñón al Teriyaki
Panna cotta de champiñón al cardamomo y canela con helado
Vino crianza D.O. Rioja, Agua mineral
Café o Infusión, Pan

27€/persona (I.V.A. inc.)

Menú Fungiturismo

Entrantes

Tosta pradejonera

Yemas de espárrago con salmón ahumado y muselina

Setas de ostra a la plancha

Segundo (a elegir)

Carrilleras de cerdo en salsa con verduritas riojanas

Bacalao a la riojana

Postre

Milhojas de tejas de almendra con helado de nata
y mousse de arroz con leche

Vino joven D.O. Rioja, Agua mineral

Café o Infusión, Pan

18€/persona (I.V.A. inc.)

Menú Fungiturismo Deluxe

Entrantes

Cóctel de eryngii al horno con espuma de trigueros,
gambita salteada y reducción de Oporto

Setas de ostra a la plancha con lascas de jamón ibérico

Ensalada templada de codorniz escabechada y champiñones

Segundo (a elegir)

Cordero asado con patatas panadera y pimiento del piquillo

Lenguado relleno de mousse de gambas en salsa de almendras

Postre

Sushi de arroz con leche en chocolate caliente

Vino crianza D.O. Rioja, Agua mineral

Café o Infusión, Pan

28€/persona (I.V.A. inc.)