

## **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.)**