

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

12€/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

30€/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

20€/persona (I.V.A. inc.)