

Utilizamos cookies para asegurar que damos la mejor experiencia al usuario en nuestro sitio web. Si continúa utilizando este sitio asumiremos que está de acuerdo. [Estoy de acuerdo](#)



Ensalada de higos, rúcula, Idiazabal ahumado y nueces con vinagreta de mostaza y miel Muñagorri

Las sugerencias de Pedro Muñagorri incluyen foie mi cuit con puré de manzana e higos o pichón de Bresse asado e higos confitados al moscatel

Higos en la cocina de verano de Muñagorri

Este fruto se encuentra en el momento óptimo de consumo y resulta muy versátil en la cocina, más allá de las propuestas para postres

Marie-José Martin Delic Karavelic, 07 de julio de 2015 a las 17:12

Nuestra amiga Cristina Barbero nos manda esa sabrosa información en directo de Muñagorri. El higo, fruto de la segunda cosecha de la higuera después de la breva, es uno de los alimentos más ricos en agua, fibra, potasio o magnesio y su temporada comienza ahora hasta finales de verano. Se trata de un alimento con propiedades antioxidantes que ofrece numerosas opciones en la cocina, además de los populares usos en postres.

El restaurante Muñagorri (c/ Padilla, 56. Madrid) propone desde este mes y hasta fin de la temporada del higo, varios platos fuera de carta elaborados con este fruto en distintas versiones, como crudo, asado o confitado, y con planteamientos de contrapunto en los sabores entre dulce y salado. Para empezar, una ensalada de higos, rúcula, Idiazabal ahumado y nueces con vinagreta de mostaza y miel (12€) o una tostada de camembert al calvados con higos (7€), que puede ser degustada en la barra, de manera más informal.

Pedro Muñagorri también propone otra forma de degustar el higo, como foie mi cuit con puré de manzana asada e higos (14€), o un sabroso pichón de Bresse asado con su jugo e higos confitados al Moscatel (27€). Para el postre, una tarta templada de higos asados con helado de avellana (8,50€). A esta nueva oferta gastronómica se suma una propuesta de maridaje con los vinos viejos de Bodegas Tradición, Pedro Ximénez de 20 años o el Oloroso envejecido más de 30 años, además de contar con una seleccionada bodega que recoge las principales referencias de nuestro país.

Dos ambientes para dos momentos

El restaurante Muñagorri está dividido en dos ambientes y conceptos. La barra que preside la entrada al local es perfecta para compartir pintxos y raciones. Mientras, el salón del interior, con capacidad para 40 comensales, es un lugar elegante y tranquilo, con mesas anchas, cómodas sillas tapizadas y un espacio insonorizado que permite mantener conversaciones más privadas.

Dirección: c/ Padilla, 56. Madrid - Teléfono: 91 401 47 41

Horario: De 12:00 a 16h y de 20h a 23h. Cierra domingos noche

Fecha de cierre en verano: del 8 al 31 de agosto

Precio medio en barra: 15 € - Precio medio en sala: 40 €

www.munagorrirestaurante.es

www.facebook.com/munagorrirestaurante

Twitter: [@RestMunagorri](https://twitter.com/RestMunagorri)