

## Muñagorri y su nueva barra de pinchos

Publicado el 26/09/2015 por CBD - [Comentarios \(0\)](#)



San choy de anguila ahumada o timbal de pato y puerros con guindilla verde son parte de sus pequeñas delicias.

**Pedro Muñagorri** vuelve a sorprendernos en su restaurante madrileño **Muñagorri** con una impresionante y tripartita carta de pinchos fríos, calientes y postres presentada en un menú cerrado, perfecta para **comer bueno y barato**.

Para empezar, **pinchos fríos** con sabor a mar como el san choy de anguila ahumada con mayonesa de wasabi y mojo rojo, vieira marinada a la sal con alcachofa frita y pesto, y chimi churri de algas con foie mi-cuit trufado. El segundo pase nos adentra en sabores del campo con **pinchos calientes** como la croqueta de jamón ibérico con salsa brava, mollejas de ternera con crema de patata, y timbal de pato con puerros en su jugo y guindilla verde.



Y para rematar la faena, nada mejor que **postres** como el camembert con frutos rojos, nueces y miel; manzana al mortero con crema inglesa y crumble, y una delicadísima mousse de chocolate.

Precio del menú tripartito de pinchos: 18€ (sin incluir bebidas)



### Top 10 cervezas del mundo 2015

1. Wisconsin Belgian Red (Cervecería New Glarus)
2. Ann (Cervecería Hill Farmstead)
3. Framboos (Cervecería 3 Fonteinen)
4. Susan (Cervecería Hill Farmstead)
5. Zombie Dust (Cervecería Three Floyds)
6. Gose Gone Wild (Cervecería Stillwater)
7. PseudoSue (Cervecería Toppling Goliath)
8. Everett (Cervecería Hill Farmstead)
9. Raspberry Tart (Cervecería New Glarus)
10. Pliny the Elder (Cervecería Russian River)

Fuente: <http://www.ratebeer.com>

