

Tres para setas de primavera

Más pequeñas y más suaves de sabor, en esta época se pueden degustar platos con setas de primavera, más sanos y ecológicos.



► Fuku

Marqués de Villamejor, 8 [Rubén Darío].
Tel. 917 81 63 16. www.fuku.es

En la cocina oriental, las setas son un ingrediente básico, y en este moderno restaurante adaptan sus platos al producto de temporada. Sus setas a la plancha, con la *shiitake* o seta de la longevidad como estrella, son omnipresentes en sus comandas.



► Zarracín

San Bernardo, 106 [San Bernardo].
Tel. 914 45 66 72. restaurantezarracin.es

Las tienen todo el año, pero en este restaurantesidrería vasco, en primavera, las despachan desde su cocina tradicional en *carpaccio* con *foie* a la plancha o mezcladas con su ensalada templada de langostinos. La *shiitake* son las reinas en primavera.



► Los Galayos

Botoneras, 5. Plaza Mayor [Sol].
Tel. 913 66 30 28. www.losgalayos.net

Las especies trompetas de la muerte y de cardo florecen en primavera en los platos. Aquí, te las preparan sobre tostas, gratinadas con queso manchego. ¡Ah! no dejes de pedir su huevo sorpresa relleno de *foie* sobre seta de cardo.