

E x p e r i e n c i a

FUNGHI

LOS REGALOS DE NUESTRA TIERRA



Tu Casa Restaurante Dipao te invita a vivir una experiencia inmersiva en el mundo de la gastronomía funghi

E x p e r i e n c i a

FUNGHI

Es una experiencia multisensorial y un encuentro con nuestros orígenes.

Durante el mes de Agosto y Septiembre realizaremos recorridos por los bosques de Valle de Bravo en compañía de guías expertos en el tema.

Guiados por expertos en el tema, caminaremos por las rutas funghi de los bosques vallesanos. Aprenderemos sobre su proceso de vida y las distintas variedades que existen.

Finalizaremos con la preparación de un menú degustación en un entorno natural que te encantara.



F U N G H —

Conoce mas acerca del maravilloso mundo gourmet de los hongos en un recorrido único a través de los bosques de Valle de Bravo, diseñado especialmente para ti.



Detalles de la experiencia



Fechas: Viernes, sábados y domingos de Agosto y Septiembre



Inicio: 8:00 am

Finalización: 1:00 pm aprox.



Punto de encuentro: Entrada al parque reserva de Monte Alto



Utilizar ropa y calzado ideal para recorridos en bosque y montaña



La actividad no requiere una alta condición física.



Este tipo de experiencias se encuentran sujetas a factores naturales para ser llevadas a cabo.



Evita el uso de plásticos de un solo uso, así como dejar basura en el recorrido.

Menú degustación y Armonía de vinos

Chef Marina Cruz Mondragón

Bruschetta indigo

(pan artesanal con hongo azul, aceite de oliva queso gorgonzola y brotes orgánicos)

Vino blanco

2V casa madero, parras Coahuila

Ravioli funghi

Ravioles rellenos con funghi del bosque e infusión de te limon, crema de setas blancas, nuez de Castilla

Vino tinto

Mezcla de tintos Baron Balche , valle de Guadalupe

Barbacoa de pato con ratatouille de hongos

(ensalada de berros , rábano sandía y frijol criollo con tomatillos asados)

Vino tinto

Casa madero gran reserva Cabernet sauvignon, parras Coahuila

Medallón de filete con salsa de chiles tatemados

(mixto de hongos a la mantequilla con fideos de tortilla negra)

Strudel de hojaldre rellena de hongo índigo

(anís estrella, semillas, piloncillo y whisky)

Vino de postre

Cosecha tardía casa madero parras Coahuila



Bruschetta indigo



Ravioli funghi

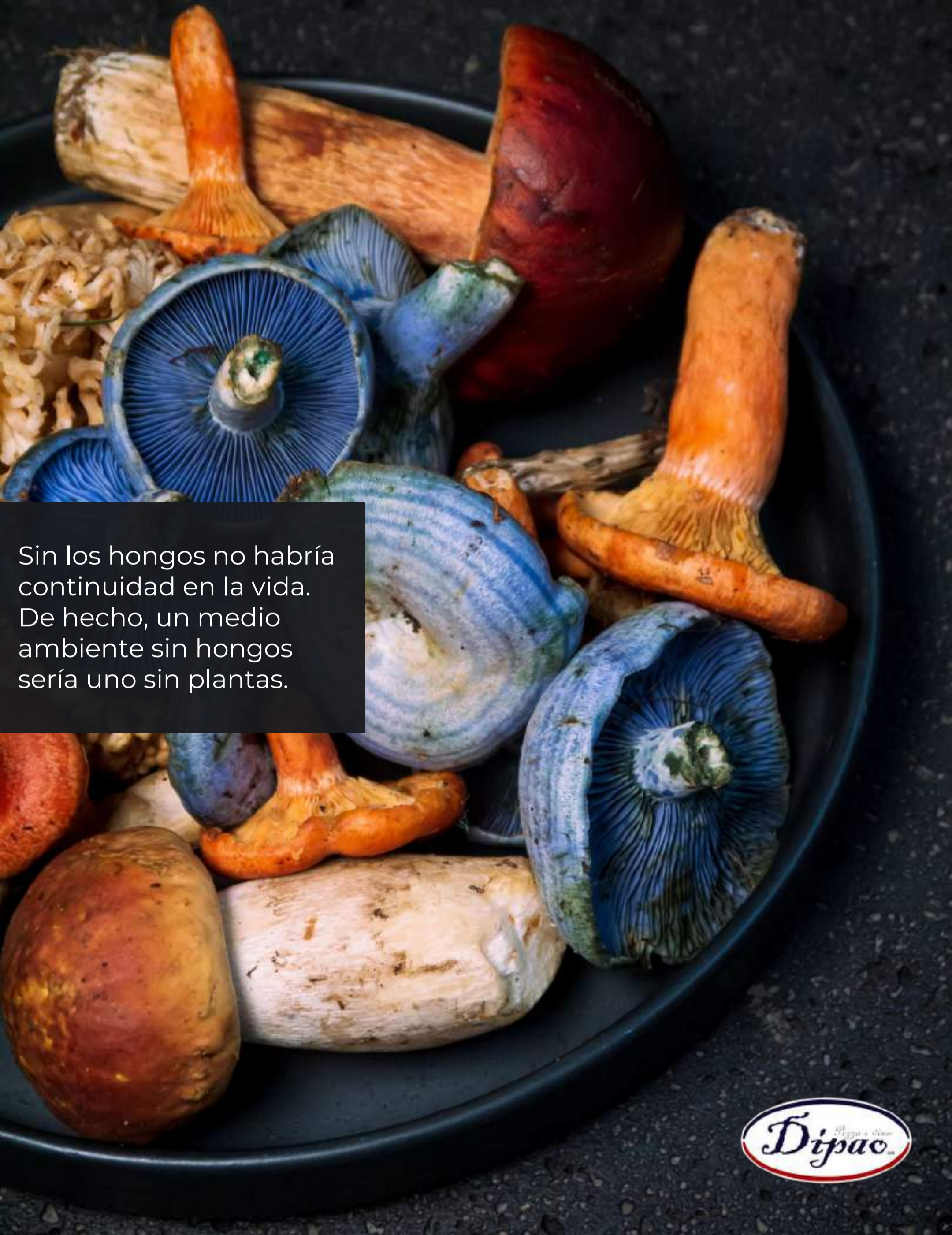
Medallón de filete con salsa de chiles tatemados



Strudel de hojaldre rellena de hongo índigo



Chef Marina Cruz M.



Sin los hongos no habría
continuidad en la vida.
De hecho, un medio
ambiente sin hongos
sería uno sin plantas.

Costo de la experiencia

Experiencia Funghi: Recorrido Funghi y experiencia testing con armonía de vinos (Menú degustación) **\$2500**

Menú testing **\$1,250**

Menú testing con armonía de vinos **\$1,650**

Chef Marina Cruz M.



Nuestros Guías

ABRAHAM ENRÍQUEZ ALEGRÍA.



Formación Ingeniero Agroindustrial, Vallesano ambientalista desde 1992, cofundador de grupo ecologista “los intocables” de 1993-2004. Guía de la ruta de los hongos silvestres del 1º al 3 de septiembre en el primer Festival Gastronómico 2017 dando a conocer la importancia de los hongos en los ecosistemas.

Docente del instituto Auriga incorporado a la UAEMex de nivel medio superior impartiendo Cultura Ambiental 2013-2021. Coordinador de Ecotécnicas programa CECADESU, SEMARNAT, con la organización ambientalista 2007, Biocenosis A.C. integrante del comité Pro Monte Alto.

ZAIRA LIZBETH NAVA MARTÍNEZ

Licenciada en Biología Ambiental en la Universidad Autónoma Metropolitana Unidad Lerma.

Cuenta con una Certificación en Open Water Diver. Proyecto Azul. Scuba Schools International. Ciudad de México (2017).



Participación en el Programa de Conservación de Tortugas Marinas Riviera Maya-Tulum. Flora, Fauna y Cultura de México A.C. Monitoreo de la calidad del agua, educación ambiental, restauración de suelos y zonas riparias. Fondo Pro-cuenca Valle de Bravo A.C.

Reserva ahora

Oficinas: 726-266-1233

E-mail: administracion@restaurantedipao.com

www.RestauranteDipao.com

  @RestauranteDipao

