

MENÚ DEGUSTACIÓN

TASTING MENU

EL SUSURRO DE LOS ATUNES

Carpaccio de paladar

Top of the palate carpaccio

Sashimi de ventresca

Belly sashimi

Dados marinados

Marinade dice

Tartar de tarantelo

Sirloin tartare

Ceviche de lomo

White loin ceviche

Tataki de descargamento

Black loin tataki

Morrillo en escabeche de naranja

Dorso cranial muscle marinade in oranges

Jarrete de atún

Tail

Punta de ventresca

Belly tip

Facera

Cheek

Parpatana

Fleshy part of the jaw

Postre · Dessert

Limón, jengibre y yuzu

Lemon, ginger and yuzu

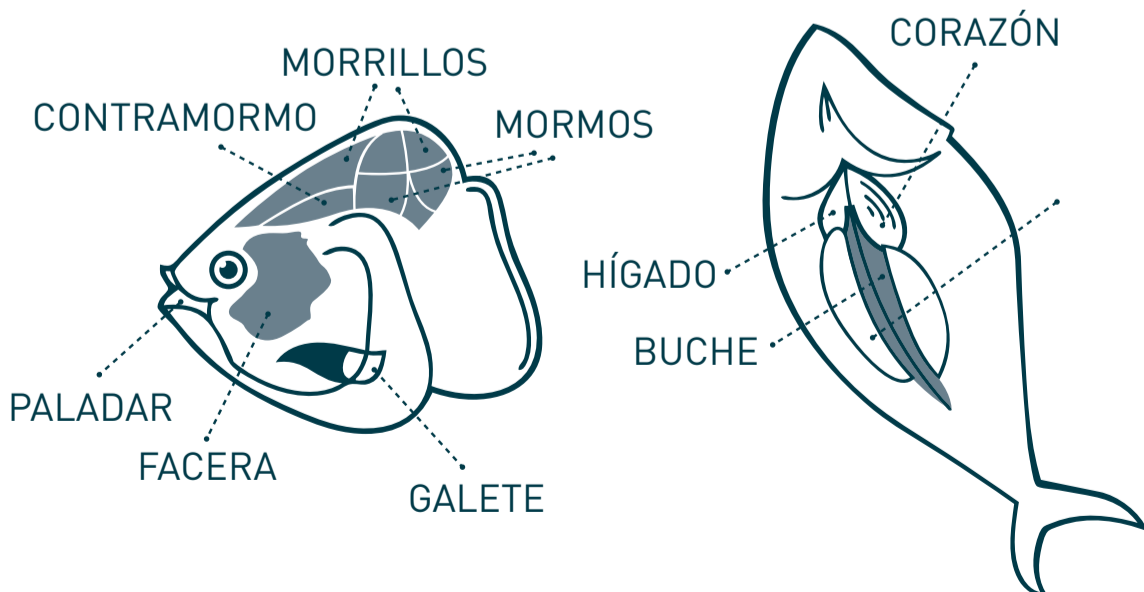
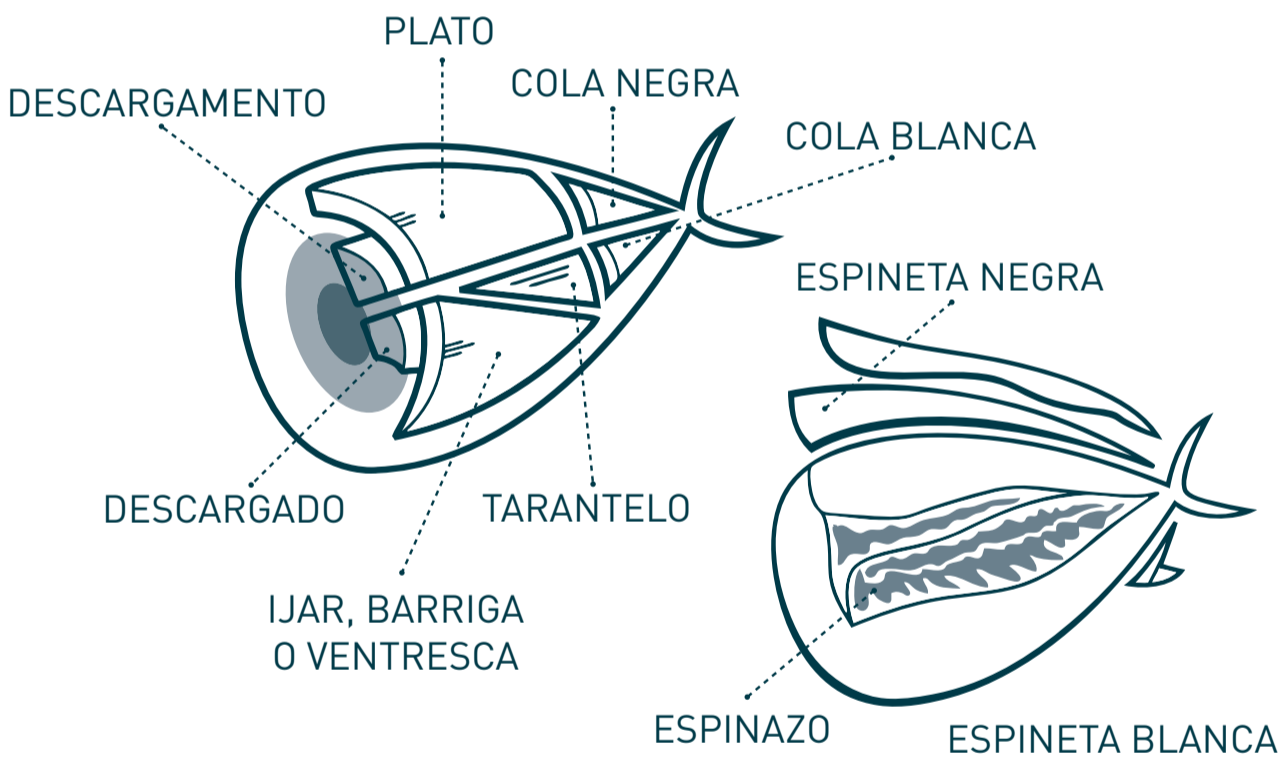
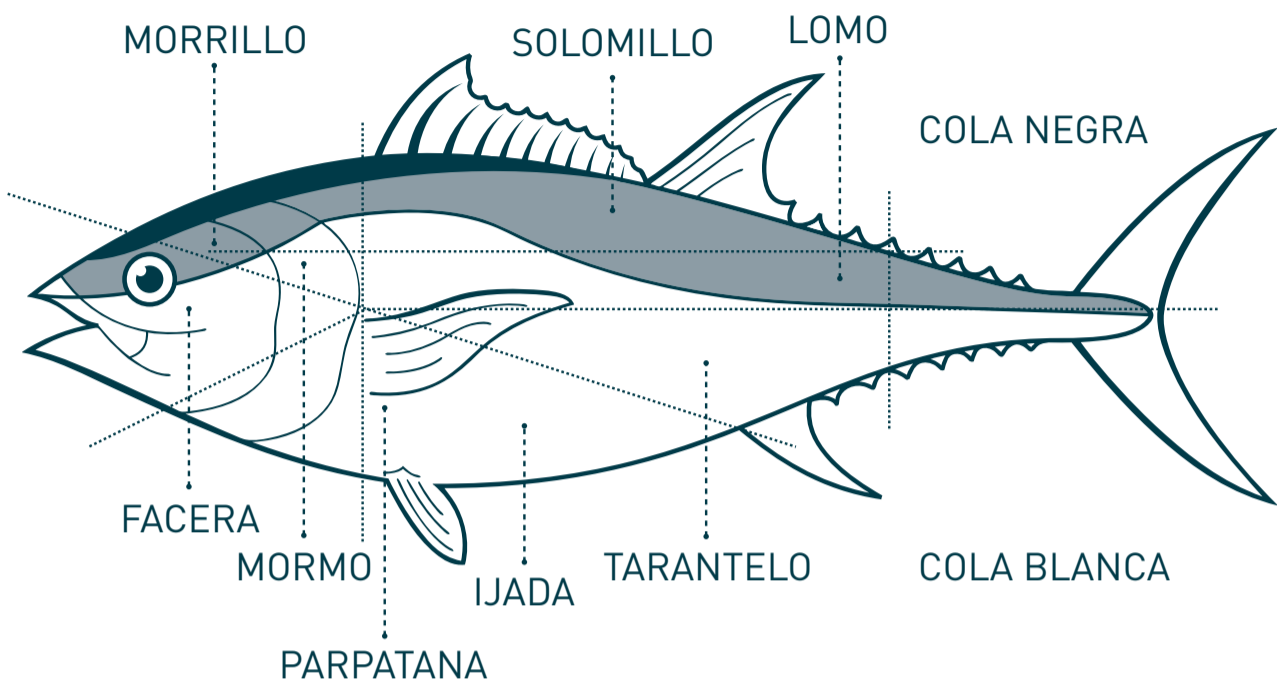
90 euros / pax

(bebida a parte, menu mesa completa)

(Drinks separately, the menu is served to all table guest)

RONQUEO DEL ATUN ROJO

BLUEFIN TUNA RONQUEO



Puede consultar con nuestro personal de sala la información relativa a los alérgenos que contengan sus platos y posibilidad de adaptarse a su intolerancia. Atún rojo salvaje de almadraba pesca tradicional sostenible en el sur de España. Producto ultra congelado a -60°C para prevención del anisakis.

If you have any questions about allergies or intolerances ask to the staff. Wild blue fin tuna traditional trap from south Spain. Product frozen to -60° to prevent the anisakis.

