

MENÚ DEGUSTACIÓN

TASTING MENU

BORDONAL

Carpaccio de paladar

Top of the palate carpaccio

Sashimi de ventresca

Belly sashimi

Dados marinados

Marinade dice

Ceviche de lomo

White loin ceviche

Parrillada

(tarantelo, ventresca y corazón)

Tuna grill (belly, sirloin and heart)

Encebollao (mormo)

Dorso cranial muscle in onion stew

Parpatana

Fleshy part of the jaw

Postre · Dessert

Limón, jengibre y yuzu

Lemon, ginger and yuzu

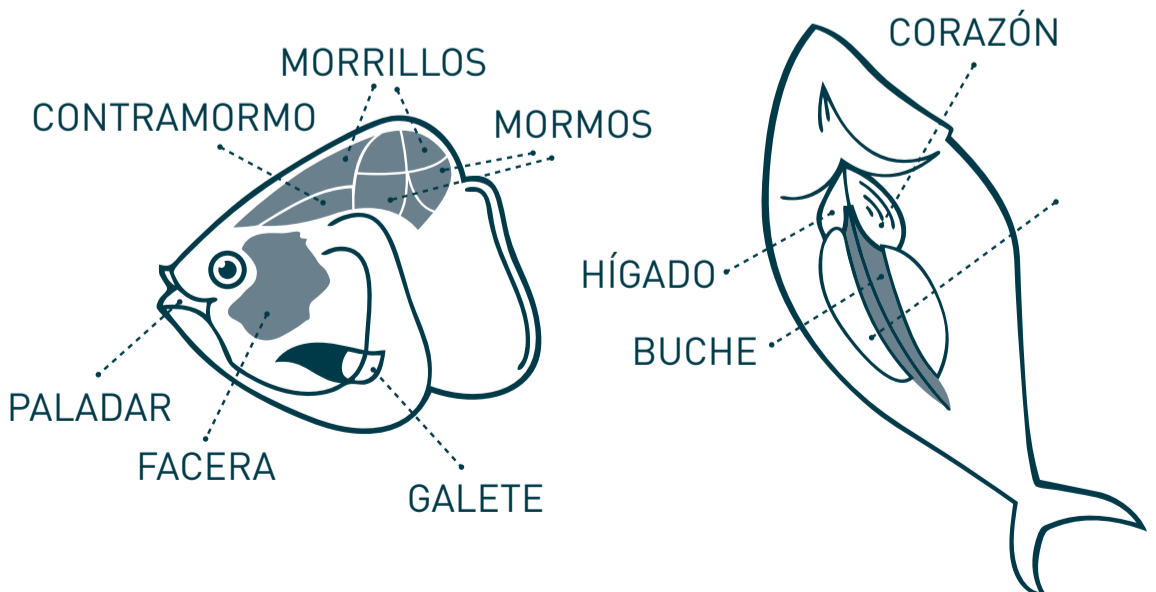
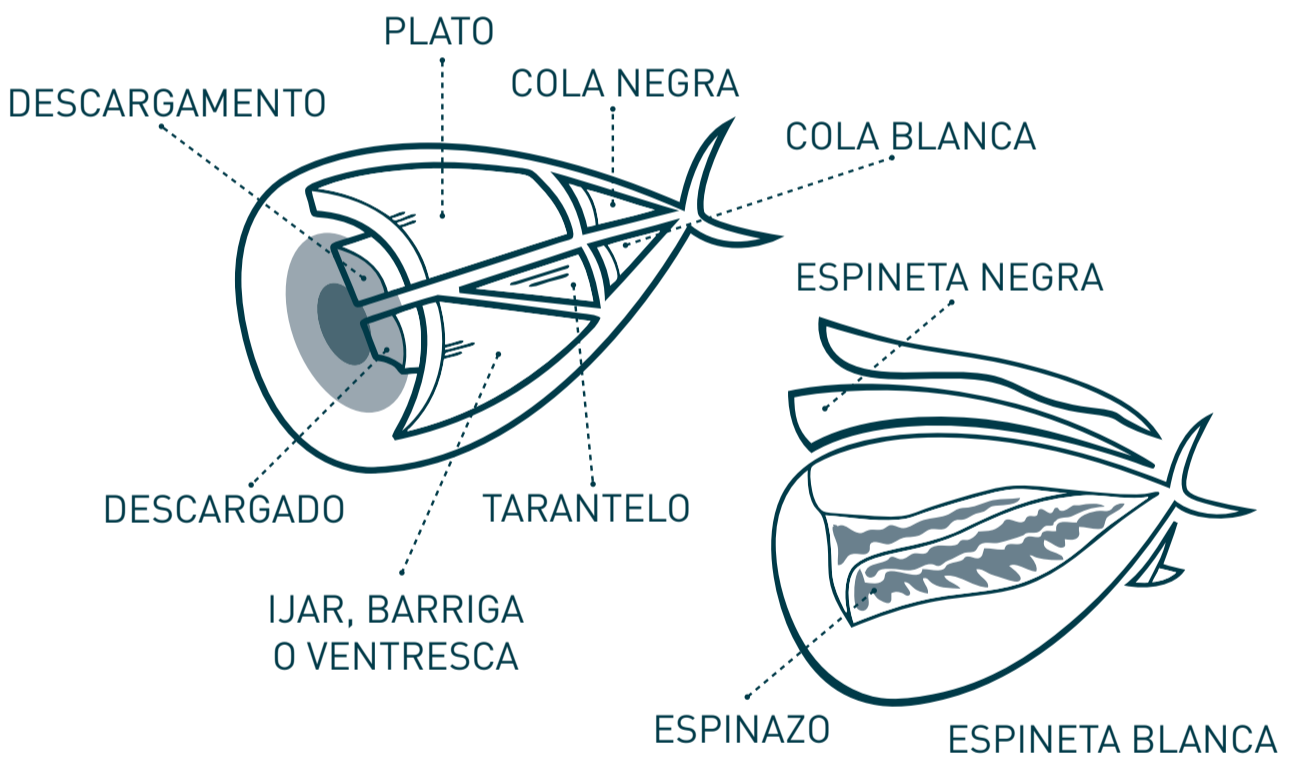
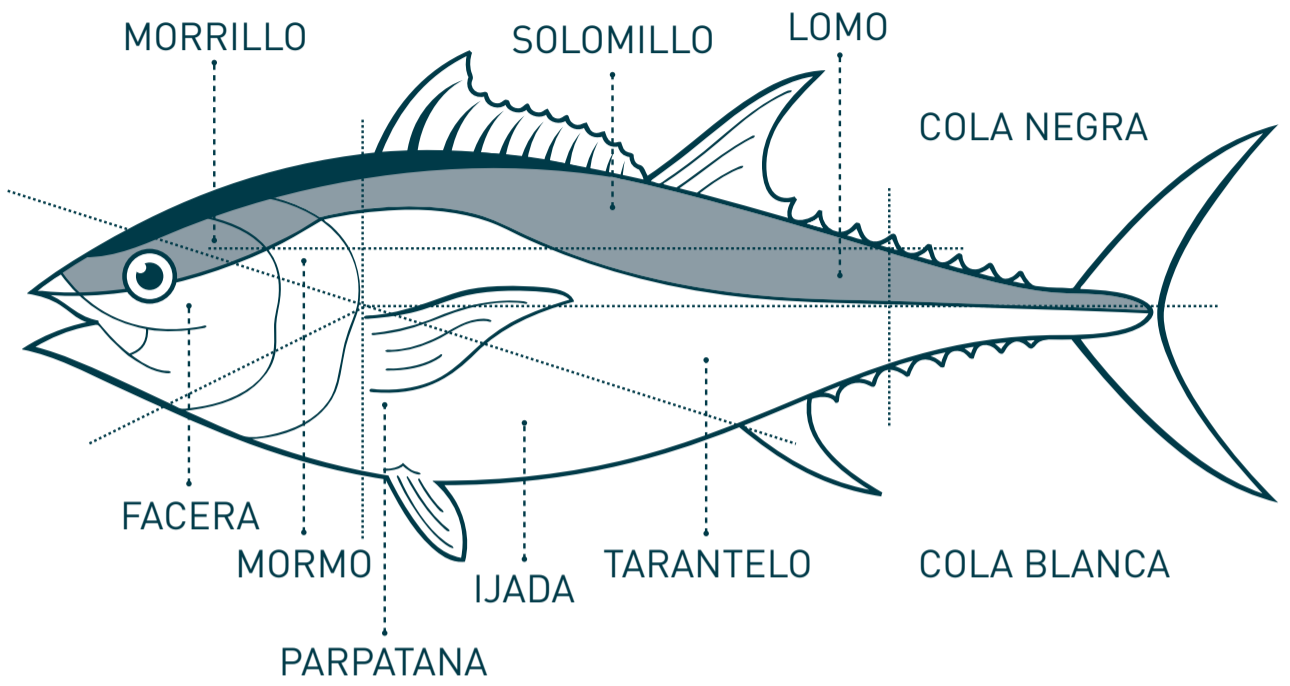
75 euros / pax

(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.

