

MENÚ DEGUSTACIÓN
TASTING MENU

EL SUSURRO DE LOS ATUNES

Ajo blanco con jamón marino
Cold nuts soup with salt-cured belly

Akami y ortiguilla
Akami and anemone

Carpaccio de paladar
Tuna palate carpaccio

Dados de descargamento
Marinated black loin dice

Tartar de Toro
Toro tartar

Tiraditos de tarantelo
Loin tiradito

Tataki de descargado
White loin tataki

Usuzukuri de lomo
Usuzukuri

Ceviche de cola blanca
White loin ceviche

Morrillo
Tuna neck

Ventresca
Belly

Galete
Back cheek

Contramormo
Top of the head

Postre / Dessert

Naranja, yuzu y lima
Orange, yuzu and lime

(Bebidas no incluidas)
(Drinks not included)

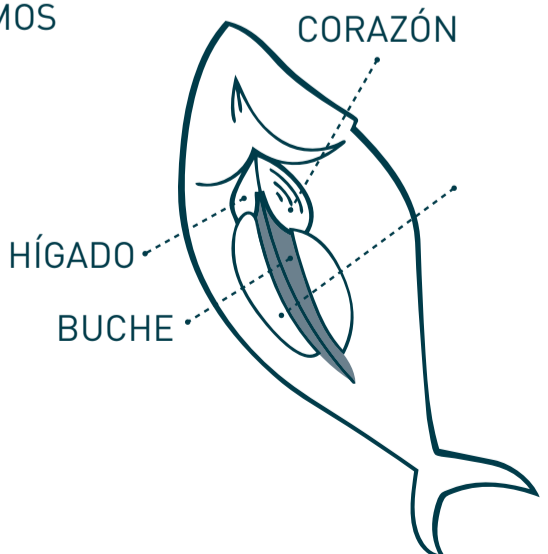
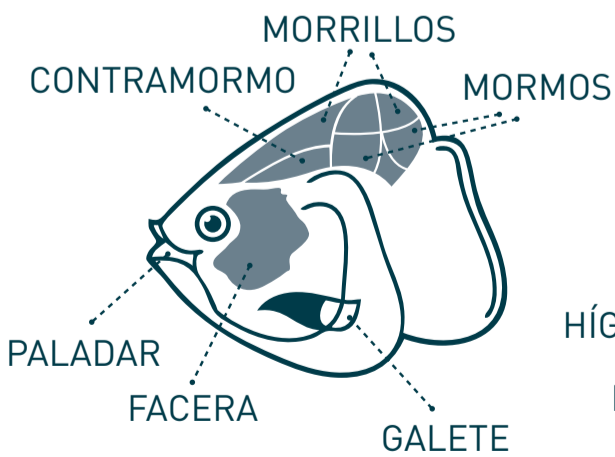
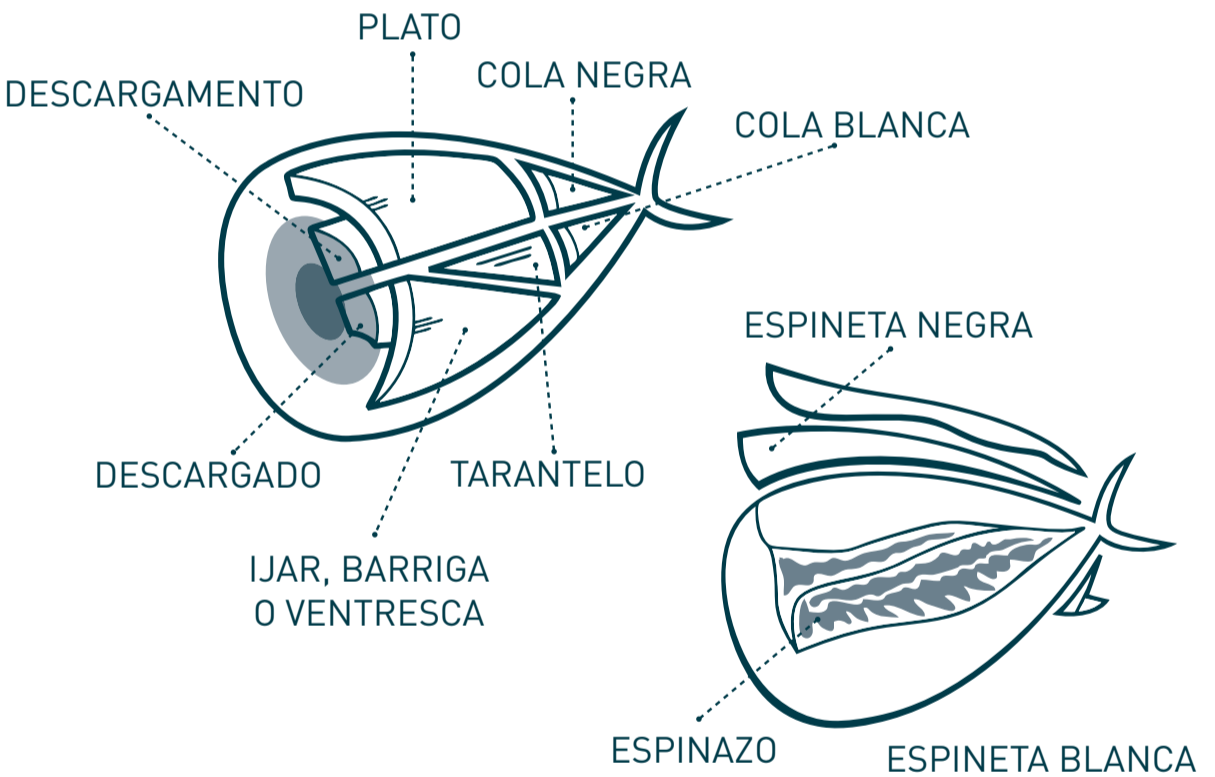
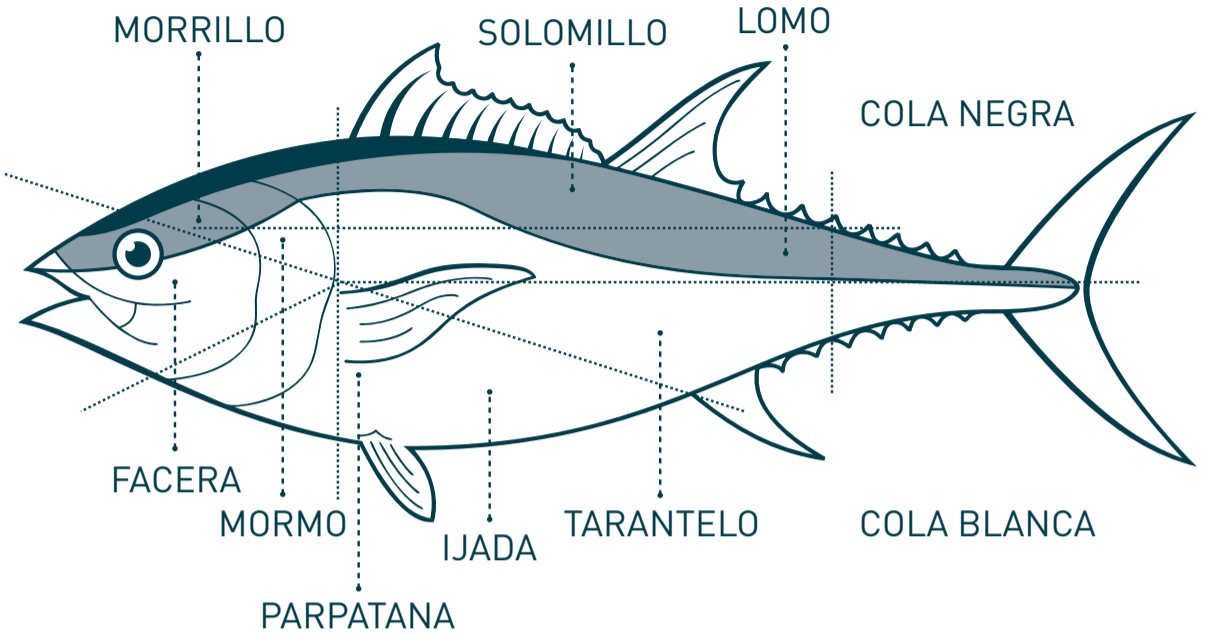
95 / pax

Maridaje con vinos de Jerez 65 / pax

Precio en € , IVA Incluido

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.

