

# MENÚ DEGUSTACIÓN

## TASTING MENU

### BORDONAL

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

Ceviche de cola blanca  
White loin ceviche

Morrillo  
Tuna neck

Ventresca  
Belly

Contramormo  
Top of the head

### **Postre / Dessert**

Naranja, yuzu y lima  
Orange, yuzu and lime

(Bebidas no incluidas)  
(Drinks not included)

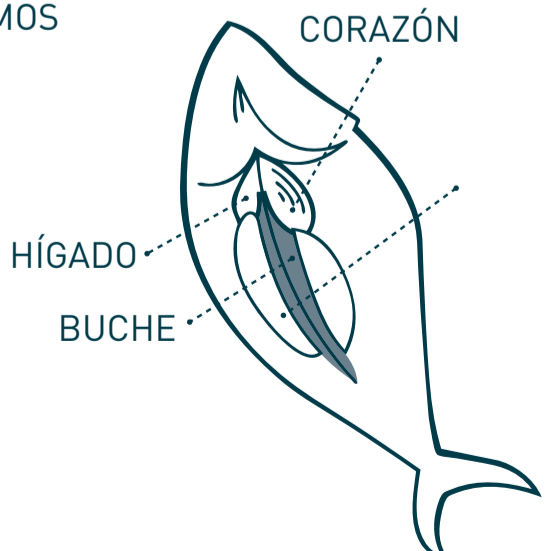
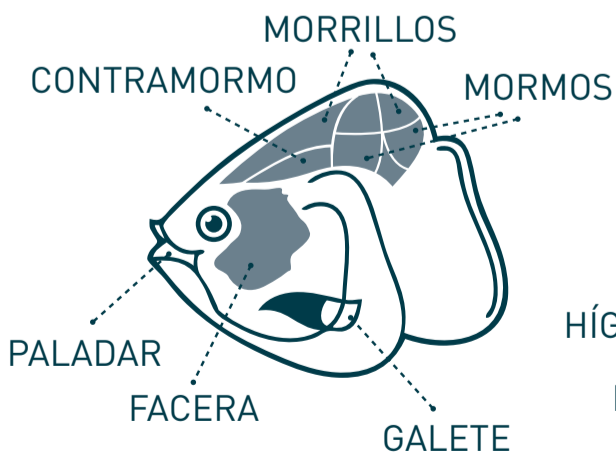
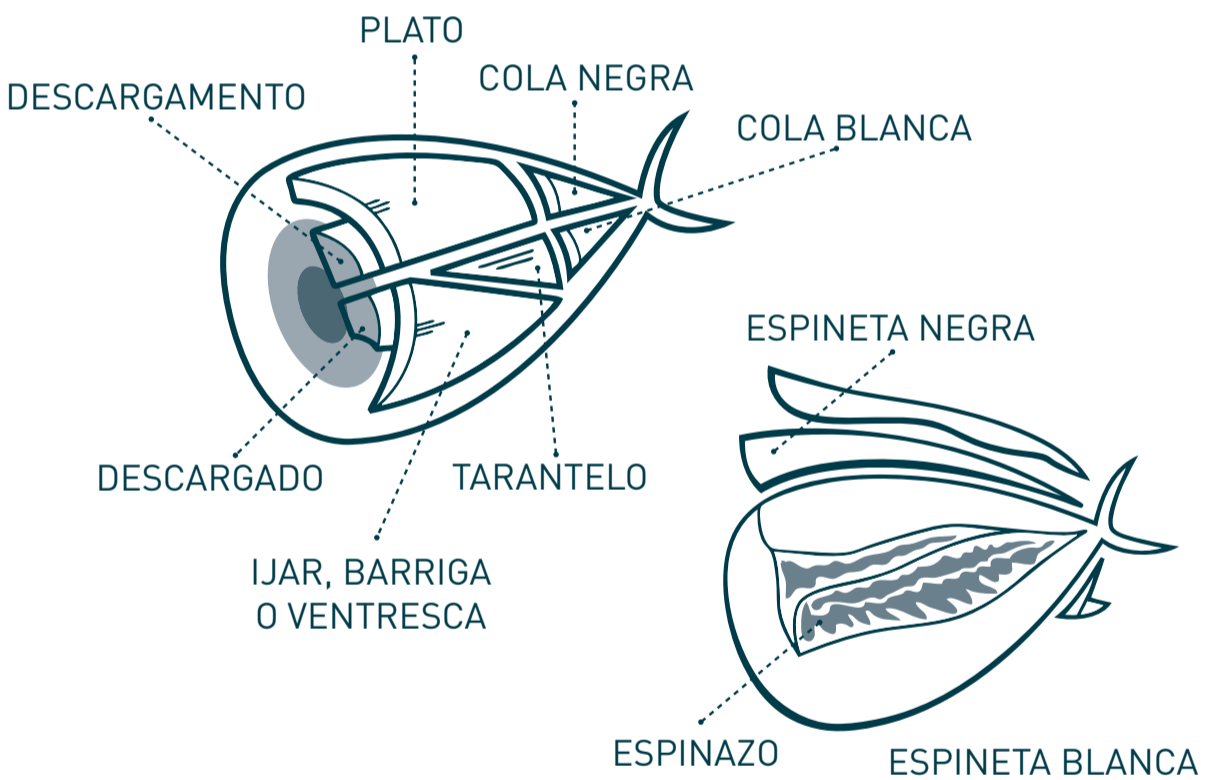
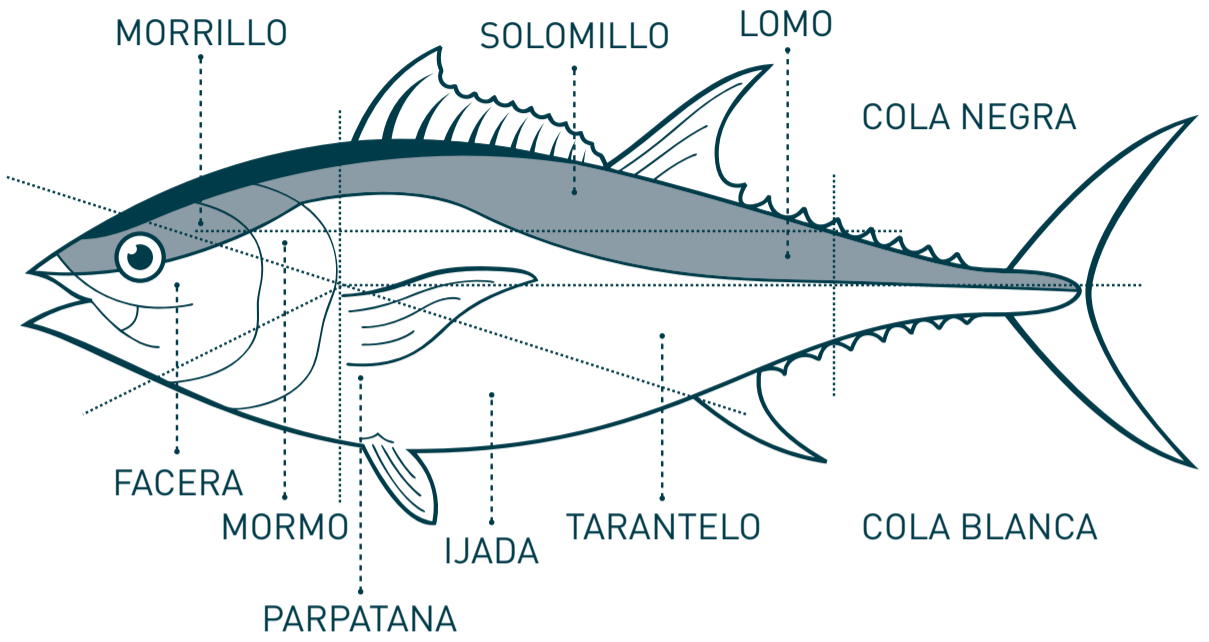
**75 / pax**

Maridaje con vinos de Jerez 45 / 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  $-60^{\circ}\text{C}$  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  $-60^{\circ}$  to prevent the anisakis.

