



TEMPORADA DE ATÚN ROJO SALVAJE DE ALMADRABA ALMADRABA WILD RED TUNA SEASON

con la calidad de
with the quality of



Arroz con costillas de atún · 33€ (ración para 2 pax.)
Tuna Rib Rice

Parpatana guisada con habitas baby · 1/2R 14€ · R 22€
Parpatana Stew with Small Green Beans

Milhoja de pan Carasau con mojama, mousse de queso feta y tomate seco · 7,50€
Carasau Bread Millefeuille with Tuna Jerky, Feta Cheese Mousse and Dried Tomato

Láminas de atún con fritada de ajo y perfume cítrico · 19€
Tuna Layers with Fried Garlic and Citric Scent

Sashimi de toro con erizo · 27€
"Ox Sashimi" with Sea Urchin

Tartar de atún · 1/2R 13€ · R 19€
Tuna tartar

Tosta de atún confitado en AOVE y sal en escamas · 8€/ud.
Candied Tuna on Toast and Flake Salt

Semimojama de atún con vinagreta de frutos secos y orejones · 1/2R 10€ · R 19€
Semi-Jerkied Tuna with Nuts and Dried Peach Vinaigrette

Tartar de langostinos envuelto en láminas de atún, ajoblanco de melón y toques mediterráneos · 20€
King Prawns Tartare Wrapped in Tuna Feuille, Melon White Garlic and Mediterranean Touches

Tataki de atún con wok de verduras · 19€
Tuna Tataki with Vegetables Wok

Tarantelo a la plancha con salsa de vodka · 1/2R 13€ · R 22€
Grilled Tuna Tarantelo in Vodka Sauce

Barriga de atún con salsa cremosa de soja y mermelada de tomate
· 1/2R 15,50€ · R 25€
Fresh Grilled Belly Tuna in a Cream of Soya Sauce and a Tomato Jam

Morrillo de atún a la plancha con sal en escamas · 1/2R 19€ · R 34€
Grilled Tuna Shank with Flake Salt

Carrillada de atún confitada en manteca colorada y migas rondeñas · 1/2R 12€ · R 20€
Red Lard Candied Tuna Cheeks and Breadcrumbs in Ronda Style