



THUNNUS THYNNUS
(ATÚN ROJO)

MENÚ
DEGUSTACIÓN

65^{.00€}
por persona

- La croqueta de Thunnus Thynnus
 - Morrillo escabechado
- Chistorra de Cola Blanca, pan de leche y encurtidos caseros
- Cochino negro con tartar de Thunnus Thynnus
- Láminas de Tarantelo con aguacate asado y caldo de tomates
 - Dados de lomo negro con papas asadas
- Albondiguillas de faceras y parpatana con caldo tostado de sus espinas
 - Ventresca a la brasa con yuca crujiente y cebolleta
- Solomillo asado con emulsión de mojo hervido y coliflor
- Helado de pieles de limón, caviar cítrico y tomillo limón
 - De plátanos va la cosa

Opcional
MARIDAJE

+25^{.00€}
por persona

Vino Espumosos

Bodegas: Privat

Brut Nature Reserva

D.O. Cava

Vino Blancos

Bodegas: El Sitio

El Sitio - Malvasía

D.O.P. Islas Canarias

Bodegas: Pedralonga

Albariño Terra de Godos

D.O. - Rías Baixas

Vino Tinto

Bodegas: Chivite

Chivite Legardeta Syrah

D.O. - Navarra