



RABIL (RABIL)
THUNNUS ALBACARES



PATUDO (TUNA)
THUNNUS OBESUS



ATÚN ROJO DEL ATLÁNTICO
(PATUDO)
THUNNUS THYNNUS



PETO (PETO)
ACANTHOCYBIUM
SOLANDRI

MENÚ DEGUSTACIÓN

60^{.00€}
por persona

• **Pan artesano**
Con sus contrastes

• **Capuchino de caldo de atún tostado, crema de boletus y tartufata con virutas de bonito listado**

• **Taco especiado de rabil con hortelana y cilantro**
Con Thunnus Albacares

• **Tartar de lomo, aguacate y jugo encevichado**
Con Thunnus Obesus

• **Bocados de guiso con su caldo**
Con Thunnus Thynnus

• **Lomo de peto tandoori, yogurt y cebolla especiada**
Con Acanthocybium Solandri

• **Arroz cremoso con parpatana y crudo de atún**
Con Thunnus Thynnus y Thunnus Obesus

• **Naranja, cardamomo y jengibre**
En sorbete

• **Cremoso de parchita y chocolate caramelizado**
En mesa

Opcional MARIDAJE

+25^{.00€}
por persona

Vino Blanco

Viña El Drago Ensamblaje

Malvasía aromática & Gual

D.O.: Tacoronte Acentejo

Vino Blanco

Pedralonga Terra de Godos

Albariño

D.O.: Rías Baixas

Vino Tinto

Chivite Legardeta

Syrah

D.O.: Navarra

Vino Dulce

Paisaje de Las islas

Malvasía Dulce

D.O.P.: Islas Canarias

