



ATÚN ROJO DE CANARIAS
THUNNUS THYNNUS

MENÚ DEGUSTACIÓN

65.00€
por persona

- Pan artesano
Con sus contrastes
- Causa de batata con tartar y laminado de Thunnus Thynnus.
- Vertical de migas de interior, aguacate, picante y cilantro.
- Crujiente de millo con cola blanca en mojo hervido.
- Laminado de tarantelo y lomo a degustar en crudo.
- Ventresca curada y ahumada con huevas de erizo y caviar.
- Morrillo glaseado con jugo especiado de atún.
- Solomillo a la brasa, emulsión de pimiento rojo asado, cebolla roja y cilantro.
- De Piña va la cosa.

Opcional MARIDAJE

+25.00€
por persona

Vino Blanco
Frontos Seco Ecológico
D.O. Abona
Bodega Frontos

Vino Blanco
Marmajuelo
D.O. Tacoronte de Acentejo
Bodega Linaje del Pago

Vino Tinto
Tinto Joven
D.O. Tacoronte de Acentejo
Bodega Linaje del Pago

Vino Dulce
Vijariego Negro
D.O.P Islas Canarias
Bodega El Sitio

