

ATÚN ROJO SALVAJE DE ALMADRABA

Bluefin tuna

Surtido de crudo (sashimi toro, tartar, tataki y sashimi lomo). Raw almadraba wild tuna assortment.	30
Carpaccio de lomo. Loin carpaccio.	19
Tataki de lomo con soja, miel y sésamo. Tataki with wakame in soy and honey sauce.	19
Tartar de lomo (descargamento). Tuna loin tartar.	19
Tartar Toro (ventresca). Tuna belly tartar.	24
Tritartar (descargamento, toro y tarantelo). Tri tartar (loin, belly and tarantelo).	22
Sashimi de lomo (descargamento). Loin sashimi.	19
Sashimi toro (ventresca). Tuna belly sashimi.	24
Tosta de atún con mango y coulis de brócoli. Tuna crostini with mango.	13
Atún picante, guacamole y muselina de hinojo. Spicy diced tuna with guacamole.	18
Ceviche de atún, muselina de lima y menta. Tuna ceviche.	18
Suprema de ventresca a baja temperatura con verduritas y mango. Tuna belly with vegetables.	18
Mojama de atún de almadraba. Salted loin (mojama).	17
Atún de ijar (ventresca en aceite). Salted belly.	17

ATÚN ROJO SALVAJE DE ALMADRABA

Bluefin tuna

Morrillo. Grilled tuna nape.	26.5
Ventresca. Grilled tuna belly.	25.6
Tarantelo. Grilled tarantelo fillet.	22
Ventresca con patatas al horno. Roast tuna belly with potatoes.	25
Taco de ventresca al aroma de romero con mojo de pimientos asados. Rosemary infused tuna belly chunk with roast pepper mojo (sauce).	25
Atún encebollado (plato lomo). Tuna and onion stew (loin).	20
Solomillo de atún mechado en su jugo. Sirloin of tuna stewed in its juice.	20
Atún rojo en tomate (tradicional de Conil). Bluefin tuna in tomato sauce (typical local dish).	19
Solomillo de atún con boletus y aroma de manzanilla. Tuna sirloin with boletus and manzanilla scent.	22
Salteado de atún rojo con habitas baby. Sautéed bluefin tuna with baby broad beans.	18

Consultar información relativa a los alérgenos.

Productos de la pesca de consumo en crudo han sido congelados a -20°.

El precio de media ración se incrementará en 1 €.

Pan, aperitivos 1.50 € /pax

Precio en euros, I.V.A. incluido

Consult information related to allergens.

Raw consumer fish products have been frozen at -20°.

The price of half a portion will be increased by € 1.

Bread, snacks € 1.50 / pax

Price in euros, VAT included

ATÚN ROJO SALVAJE DE ALMADRABA

Roter Thunfisch der “Almadraba”

Surtido de crudo (sashimi toro, tartar, tataki y sashimi lomo). Auswahl vom rohen “Almadraba” Thunfisch.	30
Carpaccio de lomo. Carpaccio der Thunfischlende.	19
Tataki de lomo con soja, miel y sésamo. Tataki der Thunfischlende mit Soja, Honig und Sesam.	19
Tartar de lomo (descargamento). Tartar der Lende vom “Almadraba” Thunfisch.	19
Tartar Toro (ventresca). Tartar vom Thunfischbauch.	24
Tritartar (descargamento, toro y tarantelo). Tritartar (Thunfischlende, Ventresca, Tarantelo).	22
Sashimi de lomo (descargamento). Sashimi der Thunfischlende.	19
Sashimi toro (ventresca). Sashimi vom Thunfischbauch.	24
Tosta de atún con mango y coulis de brócoli. Thunfisch - Toast mit Mango.	13
Atún picante, guacamole y muselina de hinojo. Scharfe Thunfischwürfel mit Guacamole (Avocado - Dip).	18
Ceviche de atún, muselina de lima y menta. Thunfisch-Ceviche mit Limettenkoriander - Vinaigrette.	18
Suprema de ventresca a baja temperatura con verduritas y mango. Thunfischfilet gegart mit Niedertemperatur, Gemüse und Mango.	18
Mojama de atún de almadraba. Getrockneter Thunfisch der “Almadraba”.	17
Atún de ijar (ventresca en aceite). Thunfisch in öe.	17

ATÚN ROJO SALVAJE DE ALMADRABA

Roter Thunfisch der “Almadraba”

Morrillo. Nacken vom Thunfisch - gegrillt.	26.5
Ventresca. Bauch vom Thunfisch - gegrillt.	25.6
Tarantelo. Thunfischfilet - gegrillt.	22
Ventresca con patatas al horno. Thunfischbauch mit Kartoffeln aus dem Ofen.	25
Taco de ventresca al aroma de romero con mojo de pimientos asados. Thunfisch-Bauch gegrillt mit Rosmarin und Paprika.	25
Atún encebollado (plato lomo). Thunfisch-Schwanz in Zwiebelsauce.	20
Solomillo de atún mechado en su jugo. Thunfischfilet aus dem Ofen im Gemüsesud gegart.	20
Atún rojo en tomate (tradicional de Conil). Roter Thunfisch in Tomatensauce (Typisches Gericht aus Conil).	19
Solomillo de atún con boletus y aroma de manzanilla. Thunfischfilet mit Boletus - Pilzen und Sherry - Aroma.	22
Salteado de atún rojo con habitas baby. Gebratener Thunfisch mit jungen Bohnen.	18

Consultar información relativa a los alérgenos.
Productos de la pesca de consumo en crudo han sido congelados a -20°.
El precio de media ración se incrementará en 1 €.
Pan, aperitivos 1.50 € /pax
Precio en euros, I.V.A. incluido

Informieren Sie sich über Allergene.
Rohe Konsumfischprodukte wurden bei -20°C eingefroren.
Der Preis für eine halbe Portion erhöht sich um 1 €.
Brot, Snacks € 1,50 / Person
Preis in Euro, MwSt. inbegriffen