

Tomadas

ATÚN ROJO

SALVAJE DE ANZUELO



Capturados artesanalmente por nuestros pescadores de Tarifa

CALIDAD IKE JIME

VERUM

EL ASADOR DE MÁLAGA

Saliendo del Puerto de Tarifa

Gilda Atún Rojo

Gilda Banderilla de Atún Rojo ahumado y queso. Un bocado intenso, fresco y lleno de personalidad, ideal para abrir el apetito.

3

Tostita de Tarantelo de Atún con Trufa (ud)

Nuestras famosas tostas de Atún con Trufa.

4

Ensaladilla Rusa con sombrero de Atún Rojo

La de Verum, con tartar de atún rojo en la parte superior.

22

Hamburguesita de Atún Rojo con salsa asiática.

A la parrilla, hecha de Ventresca y Tarantelo.

5,5

Mojama de Atún

Selección de mojama del mejor atún rojo curada de forma tradicional y cortada en láminas para disfrutar de todo su sabor. Intensa, delicada y equilibrada, servida con un toque de aceite de oliva virgen extra para realzar su textura y carácter mediterráneo. (170 g)

18

Rumbo al Faro de Cabo Espartel

Tartar de Cola Blanca

El atún dispone de dos partes en su cola, la parte superior denominada cola negra, y la parte inferior denominada cola blanca. Indique su punto de intensidad y picante.

25

Tartar de Cola Blanca con aguacate de Vélez

El atún dispone de dos partes en su cola, la parte superior denominada cola negra, y la parte inferior denominada cola blanca. Indique su punto de intensidad y picante.

27

Hashtag de Atún Verum

Yema de Huevo, tarantelo de Atún, Soja, clara de Huevo, Trufa, Aove y una preparación con mucha Gracia, (Compártelo en tus Redes Sociales: #AtunVerum)

32

Ceviche de lomo blanco

Exaltación a la gastronomía de Trujillo (Perú), con trocitos de atún rojo macerado en chilcano.

24

Chuletitas de Contramormo a la brasa

Nuestras famosas chuletitas de Contramormo y Parpatana. El contramormo es la parte alta de la cabeza del atún por debajo del morrillo, con infiltraciones que producen un sabor intenso y jugoso una vez preparado en nuestras brasas.

24

Rumbo al faro de Cabo Espartel

Huevos Rotos con atún y trufa de verano

Huevos fritos, Atún, Patatas y Trufa

24

Tarantelo (lomo) a la brasa

El tarantelo es una de las partes más preciadas del atún, tierna y sabrosa. Una vez preparado en nuestra parrilla, lo presentamos acompañado en reducción de cebolla natural, cebolla roja y cebolla crujiente.

28

Sogizukuri de lomo de atún en manteca

Nuestro clásico lomo de Atún Rojo en Mantequilla Blanca. Sogizukuri es un tipo de corte japonés con la hoja del cuchillo inclinada 45 y un grosor de 0,5cm

23

Ventresca de Atún Rojo a la brasa

La parte más noble del atún rojo, infiltrada y asada en a la brasa para potenciar su jugosidad y sabor intenso. Textura melosa, delicadamente ahumada y acabada con escamas de sal y un toque de aceite de oliva virgen extra. Un plato elegante y profundo, donde el producto es el verdadero protagonista.

32