

ENTRANTES / STARTERS

Semi mojama de sashimi. (Graso) Semi-Cured Sashimi-Style Tuna (fatty Cut)	80g/ 25.5
Semicurado al humo de roble. (Seco) Semi-Cured Oak-Smoked Tuna (dry)	80g/ 20
Taco mextizaje. Red tuna taco.	unid./ 12.5
Croquetas de atún sobre tomate casero. Tuna croquettes on homemade tomato.	unid./ 3.5
Tosta en manteca colorá. Toast with red lard.	unid./ 8.5
Tosta trufada en pan brioche. Truffled toast on brioche bread.	unid./ 9

Precio en € / Price in €
IVA incluido / VAT included

CRUDO / RAW FISH

Degustación de atún crudo. (2 pax) (Graso, seco, semigraso) Raw tuna tasting. (2 pax)(fatty, dry, semi-fatty)	38
Sashimi de ventresca (graso). Tuna upper belly sashimi (fatty Cut).	30
Tataki de lomo (descargamento)(seco). Tuna mid-back tataki (dry).	26
Tartar de lomo (descargado)(seco). Tuna lower back tartar (dry).	26
Tartar de Toro con yema (ventresca)(graso). Belly tartare with egg (fatty Cut).	30
Carpaccio de parpatana (graso). Tuna parpatana carpaccio (fatty Cut).	24
Tartar picante sobre carpaccio de calabacín (descargado)(seco). Spicy tuna lower back tartar over courgette carpaccio (dry).	26

* Todo nuestro Atún rojo ha sido congelado a -60°C, para (prevención de la parasitosis por anisakis) * All our almadraba red tuna has been frozen at -76°F.

CLÁSICOS DE LA CASA / HOUSE SPECIALTIES

Atún encebollado. 25
Tuna in onion stew.

Daditos de atún frito con alioli de ajo negro y cebolla encurtida. 24
Fried tuna cubes with black garlic aioli and pickled onion.

Atún en tomate de la casa con huevo y patatas. 26
House-style Tuna in Tomato Sauce with Egg and Potatoes.

Atún, salteado con boletus, alcachofas, cuscús con frutos secos y gambas. 26.5
Sautéed Tuna with Porcini Mushrooms and Artichokes, Couscous with Dried Fruits and Prawns.

Ventresca sobre piedra volcánica con glaseado de barbacoa. 26.5
Grilled Tuna Belly on Volcanic Stone with Barbecue Glaze.

Atún aromático al tomillo 25
Thyme-Scented Tuna.

* Si es usted alérgico o tiene alguna intolerancia infórmenos y le informaremos rigurosamente. If you suffer from allergies or intolerance, please let us know. We will inform you rigorously.

A LA PLANCHA / GRILL

Ventresca (graso). 26
Tuna belly (fatty Cut).

Morrillo (graso). 33
Nape of tuna (neck) (fatty Cut).

Parpatana (graso). 24
Tuna gill (fatty Cut).

Tarantelo (semi-graso). 25
Tuna mid belly (semi-fatty).

