

# MENÚ DEGUSTACIÓN CON ALÉRGENOS

## TASTING MENU

### EL SUSURRO DE LOS ATUNES

Ajo blanco con jamón marino  
Cold nuts soup with salt-cured belly

4 5 7 10 14

Akami y ortiguilla  
Akami and anemone

1 4 5 8 13 14

Carpaccio de paladar  
Tuna palate carpaccio

5 7

Dados de descargamento  
Marinated black loin dice

5 9 13

Tartar de Toro  
Toro tartar

5 8

Tiraditos de tarantelo  
Loin tiradito

5 12 13

Tataki de descargado  
White loin tataki

5 13 14

Usuzukuri de lomo  
Usuzukuri

1 5 13 14

Ceviche de cola blanca  
White loin ceviche

1 2 3 4 5 7 8 9 10 11 12 13 14

Morrillo  
Tuna neck

5 7 10 14

Ventresca  
Belly

1 2 5 9 10 12 13

Galeta  
Back cheek

5 7 14

Contramormo  
Top of the head

1 5 13 14

### Postre / Dessert

Naranja, yuzu y lima  
Orange, yuzu and lime

1 4 7 10 13

1. Gluten

2. Apio

3. Crustáceo

4. Huevo

5. Pescado

6. Altramuces

7. Leche, derivados

8. Molusco

9. Mostaza

10. F. Cáscara

11. Cacahuete

12. Sésamo

13. Soja

14. Sulfito

# BORDONAL

Ajo blanco con jamón marino  
Cold nuts soup with salt-cured belly

4 5 7 10 14

Akami y ortiguilla  
Akami and anemone

1 4 5 8 13 14

Carpaccio de paladar  
Tuna palate carpaccio

5 7

Dados de descargamento  
Marinated black loin dice

5 9 13

Tartar de Toro  
Toro tartar

5 8

Tiraditos de tarantelo  
Loin tiradito

5 12 13

Ceviche de cola blanca  
White loin ceviche

1 2 3 4 5 7 8 9 10 11 12 13 14

Morrillo  
Tuna neck

5 7 10 14

Ventresca  
Belly

1 2 5 9 10 12 13

Contramormo  
Top of the head

1 5 13 14

## Postre / Dessert

Naranja, yuzu y lima  
Orange, yuzu and lime

1 4 7 10 13

1. Gluten

2. Apio

3. Crustáceo

4. Huevo

5. Pescado

6. Altramuces

7. Leche, derivados

8. Molusco

9. Mostaza

10. F. Cáscara

11. Cacahuete

12. Sésamo

13. Soja

14. Sulfito