

# **MENÚ DEGUSTACIÓN**

## EL SUSURRO DE LOS ATUNES

Dados de descargamento, mostaza y emulsión de soja

Láminas de paladar, payoyo y pan soplao

Tosta de Atún y Trufa

Akami y ortiga

Duo de niguiris

Tartar de punta de tarantelo, gazpacho de uva y lima kaffir

Ventresca Otoro y Agua chile de mango

Sashimi aburí, aguacate y ponzu jerezano

Brioche Pekín de parpatana

Tarantelo, patata y pilpil de médula

Morrillo, zanahoria y algas

Contramormo, curry y edámame

### **POSTRES**

Queso parmesano, mojama y membrillo

Cítrico, caviar y nieve efervescente

(Bebida no incluidas)

**150 / pax**

Precio en €, IVA incluido

Puede consultar con nuestro personal de sala la información relativa a los alérgenos que contengan sus platos y posibilidad de adaptárselo a su intolerancia.  
Atún rojo salvaje de almadraba [pesca tradicional sostenible en el sur de España]  
Producto ultracongelado a -60° C para la prevención del anisakis.