

MENÚ

ESPECIAL RONQUEO

30 DE JUNIO 2026

Cocina a 4 manos con Daniel del Toro y Víctor Rodríguez (AMA)

Aperitivos

- Carpaccio de atún rojo, aguachile de maíz y AOVE Benalúa (D.D.T.)
- Paladar de atún rojo, AOVE Duque de San Pedro de Galatino y vainilla (AMA)
- Brocheta de atún rojo glaseado (D.D.T.)
- Empanadilla de boloñesa de atún (AMA)

Entrantes

- Mazamorra y atún rojo (D.D.T.)
- Puerro en tempura, atún rojo y wasabi (AMA)
- Sándwich de atún estilo japo (D.D.T.)
- Canelón de AOVE, tartar de atún y cítricos (AMA)

Platos Principales

- Parpatana de atún a la putanesca (AMA)
- Taco de tarantelo braseado con crema de garbanzos (D.D.T.)

Prepostre

- Granizado de tomate verde, pepino, manzana y hierbabuena (D.D.T.)

Postre

- Bizcocho de coco al vapor, cremoso de chocolate blanco, AOVE Bio y sorbete de mango y jengibre.

PRECIO 75€ POR PERSONA (INCLUYE RONQUEO, COPA Y APERITIVO DE BIENVENIDA)

MARIDAJE DE VINOS OPCIONAL 30 €