

ATÚN ROJO SALVAJE DE ALMADRABA

Estas cuatro palabras encierran el secreto del mejor atún del mundo, que habla de la combinación de genes, tiempo y localización. Dentro de la familia de túnidos, el atún rojo es el más apreciado, tanto por su potencial nutricional, como por su sabor y textura.

El atún rojo salvaje, migra desde las frías aguas del Atlántico para completar su ciclo reproductor en el Mediterráneo. Durante este largo viaje, el atún rojo consigue el nivel de grasas y el grado de infiltración perfectos, gracias a la dieta variada y al esfuerzo migratorio.

Durante milenios, en las costas gaditanas, se ha capturado el atún rojo a su paso hacia el Mediterráneo, en su periplo migratorio, en el momento de su máximo esplendor. Dando capturas de insuperable calidad. La cercanía de las Almadras a la costa, consiguen que el procesado de los atunes se realice en un tiempo record, manteniendo inalterable todas sus características.

el ATÚN VINO a Sevilla



organiza



colabora



plato al centro
PLATOALCENTRO.COM

MENÚ CENA TEMÁTICA

el ATÚN VINO a Sevilla

EL SALAZÓN

Mojama, Hueva Seca de Grano, Atún de Ajar
y Hueva en Aceite



Armonizado con Fino Tío Pepe

EL CRUDO

Sashimi Toro, Tataki, Tartar y Maki Sushi



Armonizado con Amontillado 12 años Viña AB

LA PLANCHA

Tarantelo, Solomillo y Ventresca



Armonizado con Oloroso Alfonso

EL HORNO

Parpatana Asada

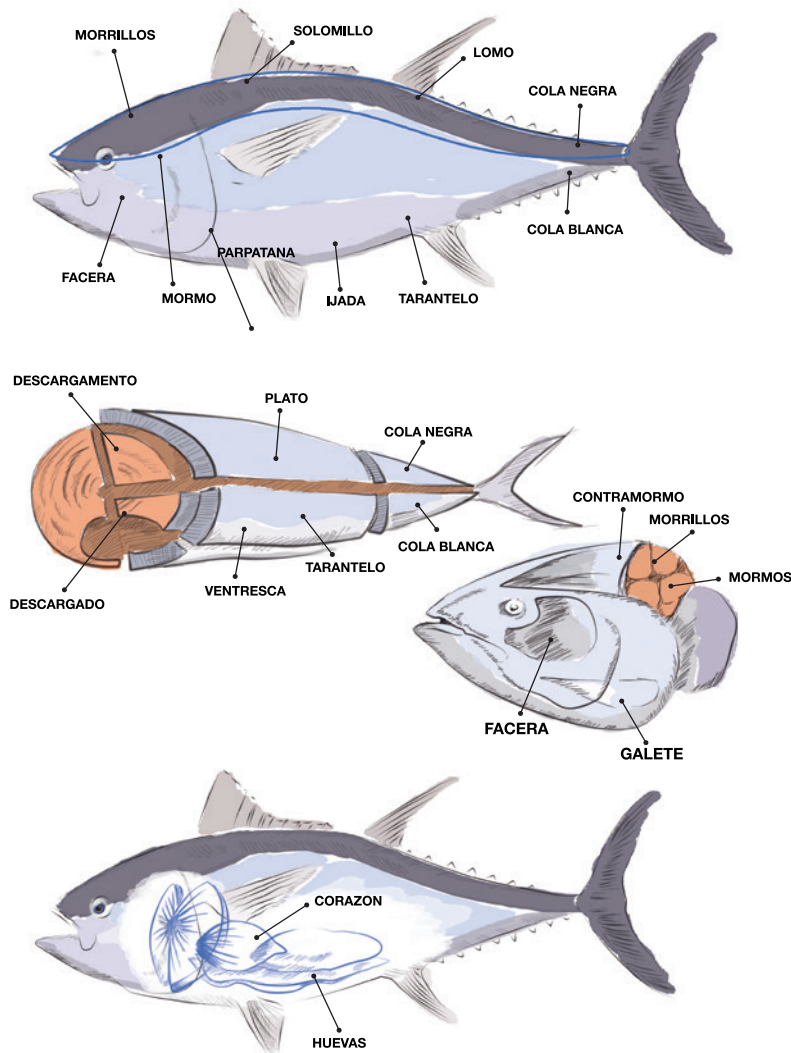


Armonizado con Palo Cortado Leonor

POSTRE

Solera 1847 Cream

Solera, Ginger Ale, Hielo y Rodajita de Naranja



SÍGUENOS EN FACEBOOK!!!

En los próximos días podrás encontrar la memoria gráfica con
fotos y vídeos de la cena en nuestras redes.

Facebook / Restauranteplatoalcentro

Todo el atún de este menú es atún salvaje de almadraba y ultracongelado a -60°
de la firma Barbateña GADIRA, Vinos de González Byass.