



**TABERNA
GASTRONÓMICA
ENOSENTIDOS**

I RONQUEO DE ATÚN ROJO

Ronqueo en directo & Cóctel gastronómico

Cóctel

- Cucharita de espina de atún macerada en soja y miel
- Tartar de ventresca con tomate concassé, piparras y AOVE
- Taco de descargamento marinado con lima, guacamole y cebolla encurtida
- Tataki de atún con salsa ponzu y alga wakame
- Tartar de lomo con aceite de trufa negra
- Mini brioche de atún encebollado al fino
- Brocheta de parpatana de atún a la brasa con verduras

Selección de vinos para el evento

(Vinos seleccionados para acompañar el ronqueo y el cóctel gastronómico)

- Ercavio Blanco — D.O. La Mancha
- Fulget Cuvée Albariño — D.O. Rias Baixas
- Fuente del Ciervo
- Verum Gran Cueva

19 de marzo — 20:30

Taberna Gastronómica Enosentidos



TABERNA GASTRONÓMICA

ENOSENTIDOS

I RONQUEO DE ATÚN ROJO



MENÚ DEGUSTACIÓN

7 pases

- 🍷 Tartar de lomo de atún, soja suave y sésamo
- 🍷 Sashimi de ventresca, AOVE y lima
- 🍷 Carpaccio de descargamento, tomate y alcaparras
- 🍷 Tataki de atún, costra de sésamo y ponzu
- 🍷 Morrillo de atún glaseado con parmentier
- 🍷 Mini marmitako de atún rojo
- 🍷 Arroz meloso de atún y colàgeno



20 · 21 · 22 de marzo
Mediodía

45 €

por persona



VINOS

Vallegarcía Viognier
Petit Hipperia



TABERNA  ENOSENTIDOS

EL ATÚN NO SE CORTA... **SE RONQUEA**

Ronqueo de atún rojo salvaje en directo
en TABERNA GASTRONÓMICA **ENOSENTIDOS**

Un despiece completo del atún
explicado pieza a pieza
y después... a la mesa.

 RONQUEO EN DIRECTO

19 MARZO • 20:30

32€



 **MENÚ DEGUSTACIÓN DEL ATÚN** 
20 • 21 y 22 MARZO

45€

 **Plazas muy limitadas.**


TABERNA
GASTRONÓMICA
ENOSENTIDOS


viñolo
GOURMET

FUENTES
EL ATÚN ROJO


cheragan

 **926 01 23 95**

 **C/Monescillo, 7**