

DEGUSTACIÓN ATÚN ROJO

Ronqueo Casa Garras. Del 19 Mayo al 16 Julio

Sopa de miso

Brioche relleno de estofado de carrillera de atún y tomate

Ventresca de atún rojo con pan y tomate

Lomo negro de atún con sal y aceite

Tartar de cola blanca

Sashimi de atún sobre su emulsión, salsa ponzu y algas

Tataki de atún con ali-oli de wasabi

Ventresca de atún con ajoblanco y espárragos

Morrillo de atún sobre mousse de aguacate, cebolla morada de Zalla, pieles de cerdo y jugo de pimiento

Kokotxa de atún confitada en salsa verde

Parpantana glaseada con jugo de carne y parmentier de patata

Láminas de vaca pinta de Karrantza

Frutos rojos y chocolate blanco con sorbete

Gin & Tonic de la casa

- Puede haber variación en alguno de los platos -

Servicios de ½ botella de vino por persona, agua y pan incluidos.

70,00 € por persona

IVA del 10% no incluido en el precio