

Menú degustación

I.- EL APERITIVO Blinis de atún marinado con brotes de alfalfa, *smetana* y caviar rojo *Keta*

(hueva de salmón) con chupito de vodka de miel. Ahumados y salazones con vino de Chiclana

II.- EL TAPEO con cañitas de cerveza Mahou o vino blanco Marqués de Alella

Revuelto de huevas de atún y caviar rojo *Keta*

Ensaladilla de remolacha y aguacate con tacos de atún ahumado

III.- EL PRIMER PLATO con rosado Azul y Garanza o tinto Tierra Crianza

Salmorejo con brocheta de atún en orly

Ravioloni Albur de ventresca con salsa de tomate cherry, albahaca y alcaparras (hechos por nosotros)

IV.- SEGUNDO PLATO, con Tierra Crianza A escoger un plato

Lomo de atún marcado a la parrilla con *couscous* de algas

Tartar de atún con aguacate y chips de yuca

Tataki de atún con costra de sésamo y tempura de verduras con salsa terayaki

Carpaccio de atún con hierbas silvestres de Maruja y aceite de citronela

V.- POSTRE: Perlas de melón con granizado de mandarina al moscatel, café y chupito de la casa

Menú degustación con reserva anticipada. Precio por persona **42'00 €**

Oferta en barra.....tapas a 3€ y raciones a 8€

Sugerencias durante las jornadas

Media tabla de ahumados y salazones (atún ahumado, mojama y huevas de atún) 14'60 €

Media tabla de aceites (atún de ijar, melva de alamdraba y tarantelo)..... 14'60 €

Salmorejo con brocheta de atún en orly 10'30 €

Blinis (5 unid.) de atún marinado con brotes de alfalfa, *smetana* y caviar rojo *Keta* 14'60 €

Ceviche de atún con maíz tostado y emulsión de fruta de la pasión 14'50 €

Revuelto de huevas de atún y caviar rojo *Keta* 10'30 €

Ensaladilla de remolacha con aguacate y atún ahumado 9'60 €

Ensalada templada de facera en escabeche con higos y vinagreta de orejones 12'50 €

Carpaccio de atún con hierbas silvestres de Maruja y aceite de citronela 15'90 €

Tartar de atún con aguacate y chips de yuca 16'30 €

Ravioloni Albur de ventresca con salsa de tomate cherry, albahaca

y alcaparras (hechos por nosotros) 13'60 €

Lomo de atún marcado a la parilla con *couscous* de algas 17'30 €

Tiradito de atún con emulsión de maracuyá y jengibre 16'80 €

Tataki de atún con costra de sésamo y tempura de verduras con salsa terayaki 17'90 €





En la Taberna Albur nos hemos distinguido por la defensa de los productos artesanales y de calidad, siendo el atún de almadraba un producto estrella: degustar su carne sabrosa y firme resulta una experiencia memorable.

Las ventajas de este arte de pesca son innumerables y baste señalar las siguientes: la pesquería es sostenible, ya que se seleccionan ejemplares adultos y no afecta a los fondos marinos; asegura la subsistencia de puestos de trabajo en zonas deprimidas del Mediterráneo, en concreto en la costa de Cádiz; y, por último, la calidad de la carne es muy superior a la que se consigue en el arrastre, ya que el atún entra recién sacrificado, sin golpear la carne, en puerto.

Esta técnica de captura consiste en colocar redes fijas desde la costa hacia el mar en donde los túnidos quedan atrapados en su búsqueda de alimento, ya que sufren un gran desgaste en su migración anual desde el Atlántico Norte hacia el Mediterráneo.

Pero las almadrabas tradicionales están perdiéndose. Para satisfacer la demanda del exigente mercado japonés y de ejemplares jóvenes que tienen las pesquerías de engorde se están utilizando técnicas indiscriminadas de pesca:

las redes de arraste en alta mar amenazan la supervivencia de la especie. Debido a esta presión comercial han disminuido drásticamente las capturas, por lo que la instalación de las almadrabas resulta cada vez más costosa económicamente, además de exigir gran dedicación en el trabajo de la instalación y desmontaje, en la dura faena de la captura, matanza, despieze y procesado, así como en la comercialización y mantenimiento durante todo el año de la almadraba.

El atún de almadraba no sólo es un producto de inigualable valor culinario, capturado siguiendo estas técnicas milenarias y respetuosas con la sostenibilidad de la especie, sino que proporciona un modo de vida y mantiene una cultura única que merece la pena preservar.

Por ello invitamos a participar en nuestra sugerente oferta gastronómica durante las II jornadas: tapas, raciones, platos y un menú degustación para probar la calidad y excelencia de la carne del atún de almadraba.

II Jornadas Gastronómicas del Atún de Almadraba

del 23 de mayo al 5 de junio



Taberna Albur. Manuela Malasaña, 15 - Teléfono 91 594 27 33
contacto@restaurantealbur.com - www.restaurantealbur.com