

III Jornadas Gastronómicas del Atún de Almadraba

del 24 de mayo al 7 de junio



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.

Pero no sólo es un producto de inigualable valor culinario, capturado siguiendo 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 oferta gastronómica durante las III jornadas: tapas, raciones, sugerencias... y un menú degustación para probar la calidad y excelencia de la carne del atún de almadraba.

Oferta en barra: tapas 3€

Atún de Ijar
Filetes de melva de almadraba
Mojama en aceite
Atún ahumado de almadraba



Oferta en barra: raciones de cocina 8€

Puchero de galete con garbanzos y setas shitake
Melón con jamón de toro
Raviolinis rellenos de ventresca con emulsión de berenjenas asadas y tomate seco
Milhojas de tarantelo confitado con aguacate y tapenade
Ceviche de atún al cilantro con maíz tostado

Sugerencias de las jornadas

Solomillo de atún escarchado con coco y aliño de Genjibre	17,30 €
Puchero de galete con garbanzos y setas shitake	12,00 €
Melón con jamón de toro.....	12,80 €
Raviolinis rellenos de ventresca con emulsión de berenjenas asadas y tomate seco.....	12,60 €
Timbal de hortalizas con facera de atún escabechada y pesto de miel.....	12,00 €
Tiradito de lomo de atún con mayonesa de wasabi y chips de yuca.....	16,80 €
Milhojas de tarantelo confitado con aguacate y tapenade	11,50 €
Dados de tronco de atún con tallarines de algas y ajonjolí	17,00 €
Ceviche de atún al cilantro con maíz tostado.....	16,30 €
Tataki de atún de almadraba con tempura de verduras y salsa teriyaki	17,90 €

Menú degustación

I. Tabla de salazones (centro)

(Ventresca en salazón, mojama, paté de mojama, atún ahumado)

II. Raviolis rellenos de ventresca con emulsión de berenjenas y tomate seco y

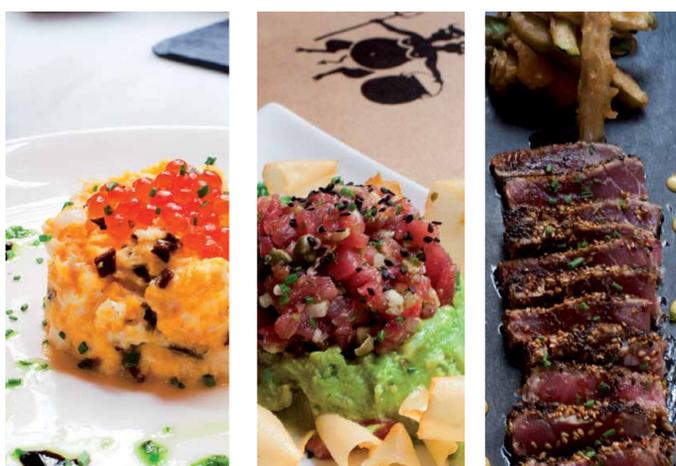
Timbal de hortalizas con facera de atún escabechada y pesto de miel

III. Tataki de toro de almadraba con tempura de verduras y salsa teriyaki

o
Solomillo de atún escarchado con coco y aliño de gengibre

IV. Postre:

Bebida, chupito, café



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