

XIII SEMANA DE ALTA GASTRONOMIA DEL ATÚN
RESTAURANTE KAPPO
D. MARIO PAYÁN
JUEVES 13 SEPTIEMBRE 2018
MENÚ

Tartar de Cola blanca de Atún Rojo, Jengibre y Champonzu

Tarantelo de Atún Thunnus thynnus ahumado con Tomillo y Corujas

Sashimi de Atún de Aleta Azul del Estrecho con tres maduraciones tres mismas partes Barriga(o-toro).

Nigiri de kappo

Ventresca de Atún Rojo de almadraba de derecho y puré de patata japonesa.

POSTRE

Mango, uva y pimienta rosa

Degustación de Pan de Masa Bambini, por Fidel Pernía

Panes de ARÁNDANOS.

Panes de NARANJA.

Panes de PIÑA-PAPAYA.

Panes de TOMATE-ORÉGANO-ALBAHACA.

Panes BLANCOS(con siete tipos de harinas)

Panes de MOJAMA (nuevo)

Panes con PIMIENTOS VERDE Y ROJO.

VINOS

Manzanilla Solear

Pirineos Blanco, Bodegas Barbadillo

Pirineos Rosado

Pirineos Roble

Maestrante

Moscatel Laura, Bodegas Barbadillo

Agua Mineral Cabreiroa

XIII SEMANA DE ALTA GASTRONOMIA DEL ATÚN
KOSEI RAMEN (Málaga)
D. KOSEI TAKAKURA
VIERNES 14 SEPTIEMBRE 2018
MENÚ

><(((°>

Entrante

Zuke de Tarantelo de atún rojo de almadraba con umami
(mojama de descargamento, tosaae de pepino, rábano fermentado con cerveza)

前菜

漬けマグロの腹しも旨味和え
(モハマ, きゅうりの土佐和え、ラディッシュのビール漬け)

><(((°>

Asado

Tataki de descargamento de atún Thunnus thynnus con jamón ibérico bellotas de LAZO
(Atún ,jamón ibérico bellotas, katuobushi, salsa de alga norí con salsa de soja, EVO)

焼き物

鮪の赤身のたたきとイベリコ豚ベジータ生ハム
(イベリコ豚ベジータ生ハム鰹節、海苔醤油、エクストラバージンオイル)

><(((°>

Frito

Frito de pincho de ventresca de atún de aleta azul de almadraba del Estrecho
(salsa de soja madurada con verduras, mayonesa de wasabi, ensalada de tobiko, shiso yuzukosyou)

揚げ物

大トロ串揚げ
(熟成野菜醤油、ワサビマヨネーズ、とびこサラダ、しそ、柚子胡椒)

><(((°>

Sushi

Magurodon

(cuenco de arroz con atún): arroz, cola blanca , pellejito y tarantelo de atún rojo Thunnus thynnus de almadraba de derecho)

寿司

マグロ丼
(尾・皮・腹なか)

POSTRE

sopa de chocolate blanco con macha y AOVE

冷たいホワイトチョコスープ 抹茶とエキストラバージンオリーブ添え

Degustación de Pan de Masa Bambini, por Fidel Pernía

Panes de SOJA (nuevo)
Panes de WASABI (nuevo)
Panes de JENGIBRE (nuevo)
Panes de MOJAMA (nuevo).
Panes de TOMATE-ORÉGANO-ALBAHACA.
Panes BLANCOS (con siete tipos de harinas)
Panes con PIMIENTOS VERDE Y ROJO.

VINOS

Manzanilla Solear(palomino fino)
Barbadillo VI
Blanco de Blancos(sauvignon blanc, verdejo y moscato)
Barbadillo Beta(palomino fina y chardonnay)
Quadis crianza(tintilla de Rota)
Eva(pedro ximenez)

Degustación de Pan de Masa Bambini, por Fidel Pernía

Panes de SOJA (nuevo)
Panes de WASABI (nuevo)
Panes de JENGIBRE (nuevo)
Panes de MOJAMA (nuevo).
Panes de TOMATE-ORÉGANO-ALBAHACA.
Panes BLANCOS (con siete tipos de harinas)
Panes con PIMIENTOS VERDE Y ROJO.

VINOS

Manzanilla Solear(palomino fino)
Barbadillo VI
Blanco de Blancos(sauvignon blanc, verdejo y moscato)
Barbadillo Beta(palomino fina y chardonnay)
Quadis crianza(tintilla de Rota)
Eva(pedro ximenez)

Degustación de Pan de Masa Bambini, por Fidel Pernía

Panes de SOJA (nuevo)
Panes de WASABI (nuevo)
Panes de JENGIBRE (nuevo)
Panes de MOJAMA (nuevo).
Panes de TOMATE-ORÉGANO-ALBAHACA.
Panes BLANCOS (con siete tipos de harinas)
Panes con PIMIENTOS VERDE Y ROJO.

VINOS

Manzanilla Solear(palomino fino)
Barbadillo VI
Blanco de Blancos(sauvignon blanc, verdejo y moscato)
Barbadillo Beta(palomino fina y chardonnay)
Quadis crianza(tintilla de Rota)
Eva(pedro ximenez)

**CIT GARUM, antigua fábrica Miravent
Viernes 8 septiembre 2017 21,30 horas**

**SHOW COOKING
Conservando la Tradición,**

D. Fidel Pernia, Panadero de Masa Bambini, Sevilla

MENÚ DEGUSTACIÓN

Degustación de productos de USISA y FICOLUMÉ

><(((°>

Degustación de Mojama de Atún

><(((°>

Atún Salado en Aceite de Oliva

><(((°>

Jamón Ibérico de Bellota Lazo

><(((°>

Degustación de **Pan de Masa Bambini**, por Fidel Pernia

Pan blanco. Compuesto por 7 tipos de harinas.

Pan de pimientos rojo y verde.

Pan de 5 pimentas.

Pan de tomate y albahaca.

Pan cantos de Sirenas (mistura de algas de "Suralgae").

Pan de naranja.

Regañan de ajos y romero

Pan de aceitunas negras

VINOS

Manzanilla Solear Bodegas Barbadillo
MonteSierra Blanco 2015, Bodegas Pirineo
MonteSierra Tinto 2015, Bodegas Pirineo
Agua Mineral Natural Cabreiroá.

ARRÁEZ Y SOTARRÁEZ
XIII SEMANA DE ALTA GASTRONOMIA DEL ATÚN
RESTAURANTE CASA RUFINO, Isla Cristina
SÁBADO 15 DE SEPTIEMBRE 2018

MENÚ
><(((°>

500 GRAMOS DE ATÚN THUNNUS THYNNUS

><(((°>

@ 40 gramos Ajoblanco de Almendras MARCONAS con taquitos de descargamento de atún de almadraba

><(((°>

@ 60 gramos. Tartar de cola blanca de atún rojo con virutas de trufas de verano

><(((°>

@ 50 gramos. Ossobuco de cola blanca de atún blue finn

><(((°>

@ 50 gramos. Sashimi de ventresca atún de aleta azul con tocino de jamón ibérico de bellota

><(((°>

@ 80 gramos. Tarantelo de atún de almadraba de derecho mechado

><(((°>

@ 80 gramos. Pellejitos de cola blanca de atún rojo en salsa de tomates raf

><(((°>

@ 80 gramos. Ventresca de thunnus thynnus con tomate caseis

><(((°>

@ 60 gramos. Encebollado de parpetanas de maguro de derecho

POSTRES

@ Falso tomate de queso

Degustación de **Pan Masa Bambini**
por **Fidel Pernía**

Pan blanco, compuesto por 7 tipos de harina

Pan con tomate y albahaca

Pan con pimientos rojos y verdes

Pan con arándanos

Pan con aceitunas negras

Pan con naranjas

Pan de 5 pimientos

Pan con ajos y romero

VINOS

Manzanilla Solear D.O. Jerez

Castillo San Diego, 2016 D. O. Jerez

Gewurztraminer 2016 D.O. Somontano

Rosado Alquezar D. O. Somontano

Vega Real Tinto D.O. Somontano

Señorío de Lazán, Reserva D. O. Somontano

Eva Cream Bodegas Barbadillo

Agua Mineral Natural Cabreiroa.