

Estimados/as Amigos/as del Atún:

Queremos comunicaros que en Isla Cristina, el próximo mes de septiembre, se va a celebrar el **ARRÁEZ Y SOTARRÁEZ XV Encuentro de Capitanes de Almadraba** y, dentro de estas Jornadas, se ha organizado la **XI Semana de Alta Gastronomía del Atún**. Además de las oportunas conferencias, ponencias, catas de mojama y RONQUEO DE ATÚN el domingo 4 de septiembre 2016 en la plaza de la Almadraba, Barriada Punta del Caimán, Isla Cristina.

Habrán 3 almuerzos preparados por grandes Restauradores, todos ellos elegidos entre los mejores y más afamados de nuestro País e internacionales(Argentina).

7/Sep/2016 (Miércoles):

Víctor Trochi* “ Víctor Trochi Restaurant”

Barcelona

9/Sep/2016 (Viernes):

Daniel Avellaneda “This&That.co”

Barcelona

10/Sep/2016 (Sábado):

José Antonio Zaiño “Restaurante Casa Rufino”

(Isla Cristina)

Las comidas se celebrarán en el Restaurante Casa Rufino a las 14,30 h. Carretera de la playa central s/n de Isla Cristina

Se elaborarán platos diferentes en cada uno de los almuerzos. La materia prima estrella será el atún Thunnus thynnus de almadraba de derecho capturados en el Estrecho, casi imposible de conseguir no sólo por su elevado precio sino por su escasez. Utilizaremos el cuarto blanco del atún (barriga o ventresca, tarantelo, descargamento, cola blanca y pellejito blanco). Gracias a la colaboración del **Restaurante Casa Rufino**, de diversas Bodegas, y de los profesionales mencionados, el precio de cada uno de los almuerzos será sólo de **cincuenta y cinco euros** (55€). Las plazas son muy limitadas .

Todos aquellos que estéis interesados podéis comunicarlo, a la mayor brevedad posible. Dichas reservas las, deberéis realizar por teléfono:

959 331739

650 59 74 52

o por e-mail

amigosdelatun@amigosdelatun.com

Una vez que se confirme que quedan plazas libres, la reserva será efectiva cuando se abone en la cuenta corriente de la asociación:

ACG AMIGOS DEL ATUN Y AMANTES DEL VINO LA CAIXA

ES34 2100 7147 3123 0016 0899

En el concepto indicar número de comensales y día de la comida.

Los menús son:

XI SEMANA DE ALTA GASTRONOMIA DEL ATÚN
VICTOR TROCHI RESTAURANT
D. VICTOR TROCHI
MIÉRCOLES 7 SEPTIEMBRE 2016
MENÚ

><(((°>

1-SALMOREJO de tronco de atún AZUL

><(((°>

2-SARDINA O ATÚN THUNNUS THYNNUS? (ventresca)

><(((°>

3-BOMBA AHUMADA DE ATÚN ALETA AZUL (cola blanca)

><(((°>

4-NIGUIRI DE ATUN DE ALMADRABA Y CORDERO (tarantelo)

><(((°>

5-ATUN DE DERECHO EN SALSA DE MEJILLONES (solomillo blanco)

><(((°>

6-SERRANITO DE ATÚN ROJO DE ALMADRABA(descargamento)

><(((°>

7-ATÚN ROJO CON FOIE, MAIZ Y CAFÉ (pellejito)

><(((°>

8-CANELON DE ATÚN ALETA AZUL, MATÓ Y REFrito DE COCO (tronco de cola)

><(((°>

9-COCA DE ATÚN ATÚN MEDITERRANEA (tarantelo)

><(((°>

10-TIRADITO DE ATÚN BLUEFIN TUNA Y HELADO DE MOJITO (barriga)

><(((°>

11-PAPILLOTE DE ATÚN KUROMAGURO ENCEBOLLAO (descargamento)

POSTRE

><(((°>

12-MIEL DE ATÚN TONNO ROSA CON WASABI,PEPINO, FOIE, AVELLANAS Y YUZU (RECORTES ,PIEL Y RASPAS)

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).

VINOS

Manzanilla Solear D.O. Jerez

Pirineos Blanco 2015 D.O. Somontano

Pirineos Rosado 2015 D.O. Somontano

Pirineos Tinto-Roble 2014 D.O. Somontano

Señorío de Lazán, Reserva D. O. Somontano de Bodega Pirineos

Barbadillo VI de Bodegas Barbadillo

Agua Mineral Natural Cabreiroa.

**XI SEMANA DE ALTA GASTRONOMIA DEL ATÚN
RESTAURANTE THIS&THAT.co, Barcelona**

**D. DANIEL AVELLANEDA
VIERNES 9 SEPTIEMBRE 2016**

MENU DEGUSTACIÓN DE ATUN ROJO

- <º))))><
- 1- CEVICHE DE COLA BLANCA DE ATÚN ROJO
<º))))><
- 2- TIRADITO DE DESCÁRGAMENTO DE ATÚN ALMADRABA CON ROYAL DE FOIE
<º))))><
- 3-AJO BLANCO DE MANGO, CUBOS DE COLA BLANCA DE ATÚN
THUNNUS THYNNUS OSMOTIZADO EN PONZU.
<º))))><
- 4- TARTAR DE TOMATE CON DESCÁRGAMENTO DE ATÚN DE ALETA AZUL
ENCURTIDO.
<º))))><
- 5- BARRIGA DE ATÚN ROJO BRACEADA CON SALSA SATAY.
<º))))><
- 6- BANH MI DE TARANTELO DE ATÚN DE DERECHO, VERDURAS ESCABECHADAS,
MAYONESA DE SRIRACHA.
<º))))><
- 7- TAGLIOLINI DE PELLEJITOS DE ATÚN BLUEFIN TUNE DEL CUARTO BLANCO CON
SALSA AMATRICIANI.
<º))))><
- 8- TATAKI DE COLA BLANCA DE ATÚN ROJO, CREMOSO DE CHIRIVIA Y AIRE FLOR
DE GARUM.
<º))))><
- 9- TARANTELO DE THUNNUS THYNNUS GLASEADO EN SALSA CANTONESA Y PURÉ
DE APIO NABO.
<º))))><
- 10- VENTENTRESCA DE ATUN DE ALMADRABA DE DERECHO DEL MES DE MAYO
AL TIKKA MASALA.
<º))))><
- 11- PRE POSTRE CITRICOS
12- POSTRE DESCONSTRUCCION DE LA COCA DE ISLA.

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)

VINOS

Manzanilla Solear D.O. Jerez
Barbadillo Blanco de Blanco 2015
Quadis Crianza D.O. Somontano
Vega Real Crinaza D.O. Somontano
Barbadillo Beta Brut
Agua Mineral Natural Cabreiroa.

ARRÁEZ Y SOTARRÁEZ
XI SEMANA DE ALTA GASTRONOMIA DEL ATÚN
RESTAURANTE CASA RUFINO, Isla Cristina
SÁBADO 10 DE SEPTIEMBRE 2016

MENÚ

><(((°>

- 1- AHÍJA DE BARRIGA DE ATÚN ROJO DE ALMADRABA DE DERECHO EN AOVE ARBEQUINA
><(((°>
- 2- MORMO DE ATÚN ROJO SALVAJE DE ALMADRABA MECHADO CON AROS DE CEBOLLAS
><(((°>
- 3- **RISOTO** DE PARPETANA DE LAS ALETAS DORSALES Y VENTRALES DE ATÚN SALVAJE DE ALMADRABA DE DERECHO
><(((°>
- 4- VENTRESCA DE THUNNUS THYNNUS AL HORNO CON TOCINO DE CIELO SIN AZÚCAR
><(((°>
- 5- TARTAR DE COLA BLANCA DE ATÚN ROJO THUNNUS THYNNUS CON HUEVAS DE LUMPO Y HUEVO DE CODORNIZ
><(((°>
- 6- PAN BAO CON TARANTELO DE ATÚN ROJO DE ALMADRABA
><(((°>
- 7- PELLEJITO DE COLA BLANCA DE ATÚN THUNNUS THYNNUS CAPTURADO EN EL ESTRECHO
><(((°>
- 8- PASTELA DE ATÚN DE ALETA AZUL CON ESPECIES ÁRABES
><(((°>
- 9- LASAÑA DE COLA DE ATÚN BLUEFIN TUNA EN ESCABECHE
><(((°>
- 10- TOSTA DE SEMIMOJAMA DE DESCARGAMENTO DE ATÚN DE DERECHO
><(((°>
- 11- SASHIMI DE ATÚN DE ALETA AZUL CON SOJA Y WASABI

POSTRES

12-CAPUCHINA DE NARANJAS SANGUINAS

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

Panes de ARÁNDANOS.
Panes de NARANJA.
Panes de PIÑA-PAPAYA.
Panes de TOMATE-ORÉGANO-ALBAHACA.
Panes de CANTOS DE SIRENAS.
Panes BLANCOS(con siete tipos de harinas)

Bodega

Manzanilla Solear
Blanco Castillo San Diego 2015, Bodegas Barbadillo
Pirineos Rosado Bodegas Pirineos
Vega Real Robles 2014 Bodegas Vega Real
Qualis Joven, D.O. Tierra de Cádiz, Bodegas Barbadillo
Moscatel Laura, Bodegas Barbadillo
Agua Mineral Cabreiroa

Más información en www.amigosdelatun.com

Atentamente

José Antonio López González
Presidente

La Muy Noble Sociedad de Amigos
del Atún Thunnus Thynnus y
Amantes del Vino.

