



SEMANA GASTRONÓMICA DEL ATÚN ROJO SALVAJE DE ALMADRABA

DEL 3 AL 8 DE NOVIEMBRE

Un viaje inolvidable por diferentes cocinas del mundo –peruana, japonesa y nikkei– con el alma puesta en lo que nos define: la cocina mediterránea.



CALVENTE
Mountain Wine



CERVEZAS
ALTAMBRAS



EDUARD
BLISS

Carranza



mediterráneo · nikkei
SIBARIUS
bib rambla 20

SEMANA GASTRONÓMICA DEL ATÚN ROJO SALVAJE DE ALMADRABA

DEL 3 AL 8 DE NOVIEMBRE 2025

ROLLITO VIETNAMITA AL VAPOR DE TARANTELO MARINADO CON DIP CREMOSO DE CACAHUETE

BRIOCHE DE ATÚN ROJO SALVAJE DE ALMADRABA FRITO CON UN TOQUE DULCE Y PICANTE

MASAKI POR PERÚ:

URAMAKI DE CAUSA Y TATAKI DE ATÚN ROJO SALVAJE DE ALMADRABA CON SALA MISO

FUTOMAKI DE ATÚN ROJO SALVAJE DE ALMADRABA CON CAMOTE Y SALSA DE MAÍZ ASADO

NIGIRI DE LOMO NEGRO CON LECHE TIGRE

TARTAR DE ATÚN ROJO SALVAJE DE ALMADRABA AL YUZUMISO

LINGOTE DE FACERA DE ATÚN ROJO SALVAJE DE ALMADRABA CON TOFFEE SALADO

ALBÓNDIGAS DE ATÚN ROJO SALVAJE DE ALMADRABA CON SALSA DE ALMENDRAS

CALLOS DE PARPATANA Y MANITAS DE CERDO

VENTRESCA DE ATÚN ROJO SALVAJE DE ALMADRABA A LA BRASA CON MOLE VERDE Y CREMA DE CALABAZA

MORRILLO AL PICKLE DE ALBAHACA Y ARROZ A BANDA

BEBIDAS

CERVEZAS ALHAMBRA

MARIDAJE GENTILEZA DE BODEGAS CALVENTE

POSTRE

ODA AL CHOCOLATE BLANCO

COCTELERÍA A CARGO DE GINEGRA BRUNI COLLIN'S & ROYAL BLISS

PRECIO 75€ (IVA INCLUIDO)

CALVENTE
Mountain Wine



CERVEZAS
ALHAMBRA



ROYAL
BLISS

Carranza