

IV JORNADAS GASTRONÓMICAS
DEL ATÚN
DEGUSTA EL ATÚN EN SU MÁXIMA EXPRESIÓN

DEL 21 DE FEBRERO
AL 3 DE MARZO



**IV JORNADES GASTRONÒMIQUES
DE LA TONYINA**

Degusta la tonyina en la seva màxima expressió
Del 21 de Febrer al 3 de Març

IV TUNA FOOD FESTIVAL

Discover the best experience about tuna
From 21st of February to 3rd of March

APERITIVO

Nigiri flameado de atún, raiford y lima kaffir
Sashimi de toro flameado con "pa amb tomàquet"
Tartar de toro y papada ibérica Maldonado

PRINCIPALES

Uramaki de atún, guacamole y tom yum
Morrillo a la brasa con ceps y caldo de bonito con cardamomo
Ventresca al "all i pebre"

POSTRE

Degustación de postres

BODEGA

Vino blanco Freixenet Cop de vent – D.O Empordà
Agua mineral

APERITIU

Nigiri flamejat de tonyina, rave rusticà i llimona indonèsia
Sashimi de toro flamejat i pa amb tomàquet
Tàrtar de toro i papada ibèrica Maldonado

PRINCIPALS

Uramaki de tonyina, guacamole i tom yum
Morro a la brasa amb ceps i brou de moniato amb cardamom
Ventresca amb all i pebre

POSTRE

Degustació de postres

CELLER / BEGUDES

Vi blanc Freixenet Cop de vent – D.O Empordà
Aigua mineral

APPETIZERS

Flamed tuna nigiri with raiford and kaffir lime
Flamed toro sashimi on flat bread with tomato chutney
Toro tartar and Iberian jowl

MAIN COURSE

Tuna uramaki, guacamole and tom yum
Grilled "morrillo" with boletus, sweet potato broth and cardamom
Tuna belly with garlic and pepper

DESSERT

Tasting of desserts

CELLAR

White wine Freixenet Cop de vent – D.O Empordà
Mineral water



PRECIO POR PERSONA
PREU PER PERSONA
PRICE PER PERSON

IVA INCLUIDO
IVA INCLÒS
VAT INCLUDED