

*Tomadas*

# ATÚN ROJO

## SALVAJE DE ANZUELO

Capturados artesanalmente por nuestros  
pescadores de Tarifa

CALIDAD IKE JIME

de Verum  
**EL LAGAR**

# SALIENDO DEL PUERTO DE TARIFA

## **Gilda de Atún Rojo**

Gilda Banderilla de Atún Rojo ahumado y queso. Un bocado intenso, fresco y lleno de personalidad. Ideal para abrir el apetito.

3

## **Ensaladilla Rusa con sombrero de Atún Rojo**

La de Verum, con tartar de atún rojo en la parte superior.

22

## **MiniCroissant de Atún Rojo Salvaje**

Con salsa asiático mexicana y huevo de codorniz.

6

## **Vieira salteada con Ventresca de Atún Rojo**

Vieira salteada con dados de ventresca.

8

## **Mollete de Atún Rojo Salvaje y salsa ponzu**

Jugoso mollete de Obrador Máximo con Tartar de Atún Rojo Salvaje, alga wakame y salsa ponzu.

16

## **Huevos rotos con atún , patatas y salsa tártara**

Huevos fritos, Atún, Patatas y salsa.

22

# CORTES EN PLENO ESTRECHO

## Tartar de Cola Blanca

El atún dispone de dos partes en su cola, la parte superior denominada cola negra, y la parte inferior denominada cola blanca. Indique su punto de intensidad y picante.

25

## Tartar volador de Tarantelo sobre limas con Ito Togorashi

El tarantelo es una de las partes más preciadas del atún, tierna y sabrosa. Una vez cortado a cuchillo, lo aderezamos , y lo servimos sobre platillos volantes de rodajas de lima.

18

## Tartar navegante de Cola Blanca y aguacate de Vélez

Sobre base de Aguacate. El atún dispone de dos partes en su cola, la parte superior denominada cola negra, y la parte inferior denominada cola blanca. Acabado sobre vela de tinta deshidratada.

25

## Tataki Japo-Peruano de Lomo Blanco

Sobre reducción Japo-Peruana de Tomate picado, puro contraste de sabores.

28

## Tartar de Atún Rojo y Tuétano al Jósper

Puro contraste de sabores y temperaturas. (~180 g)

26

# RUMBO AL FARO DE CABO ESPARTEL

## Chuletitas de Contramormo

El contramormo es la parte alta de la cabeza del atún por debajo del morrillo, con infiltraciones que producen un sabor intenso y jugoso una vez preparado en nuestras brasas.

24

## Tarantelo (lomo) a la brasa

El tarantelo es una de las partes más preciadas del atún, tierna y sabrosa. Una vez preparado en nuestra parrilla, acompañamos de pimientos y cebolla pochada .

27

## Ventresca de Atún Rojo a la parrilla

La parte más noble del atún rojo, infiltrada y asada en a la brasa para potenciar su jugosidad y sabor intenso. Textura melosa, delicadamente ahumada y acabada con escamas de sal y un toque de aceite de oliva virgen extra. Un plato elegante y profundo, donde el producto es el verdadero protagonista.

32

\*Disponibilidad de platos según captura

# ODA AL ARROZ A LA LEÑA

## MOLINO ROCA-DINAMITA GRAN RESERVA

Este arroz se obtiene de la selección de las mejores cosechas. Envejecido durante un mínimo de dos años en el molino de la marca, situado en el entorno del Alto Palancia, consiguiendo un grano seco y absorbente. (Semi-Duro)

### Arroz Seco Atún Rojo

Arroz de Barbate con Chuletitas de Contramormo-Parpatana y Lomo Blanco.

30 €/ p.p.

(Min 2 pax)

*Todos los arroces deberán ser  
**POR ENCARGO.***

## ¡LLÉVATELOS A CASA!

*Este tipo de arroz, para que quede en su punto (al dente crujiente)  
se servirá según el tiempo requerido que dicten los cánones del fuego.*

**DISFRUTEN**

de Verum  
**EL LAGAR**

