











RESTAURANTE EL PORTILLO

MENÚ DEGUSTACIÓN ATÚN ROJO

VIERNES 24 DE MAYO (CENA), SÁBADO 25 DE MAYO (COMIDA Y CENA), DOMINGO 26 DE MAYO (COMIDA)
VIERNES 31 DE MAYO (CENA), SÁBADO 1 DE JUNIO (COMIDA Y CENA) Y DOMINGO 2 DE JUNIO (COMIDA)

APERITIVO DEL CHEF

SASHIMI DE PARTE ALTA DE VENTRESCA CON SALSA HOISIN Y TOQUES PICANTES		
TARTAR DE LOMO DE ATÚN BALFEGÓ CON QUINOA, CREMA DE AGUACATE, ALGA CODIUM Y OJOS DE NEPTUNO		
ENTRECOT DE ATÚN SALVAJE DEL ESTRECHO EN TATAKI ACOMPAÑADO DE SALSA PONZU		
CARRILLERA DE ATÚN ROJO BALFEGÓ NAPADA EN EMULSIÓN DE COCO, PONZU Y JALAPEÑOS		
ROLLITO VIETNAMITA DE LECHUGA DE MAR Y TIRADILLO DE ATÚN		

POSTRE

SORBETE DE MANZANA GRANNY SMITH CON CAVIAR DE YUZU Y GOMINOLAS DE SÉSAMO	
--	---

VINO BODEGA SOMMOS:
SOMMOS VARIETALES TINTO Y SOMMOS VARIETALES BLANCO

AGUA, PAN Y CAFÉ

PRECIO 45€/PERSONA (IVA INCLUIDO)