

CÁDIZ - ZAHARA DE LOS ATUNES, ESPAÑA

# Meliá Zahara Resort & Villas

\* \* \* \*



PRECIO POR PERSONA

# 175 €

El precio incluye:

- Alojamiento 1 noche en hab. Doble con desayuno buffet incluido.
- Acceso exclusivo al Ronqueo de un atún de aprox. 170 kg
- Menú degustación con el Atún como ingrediente principal.

INFORMACIÓN Y RESERVAS:

**azulmarino**

new travel

\*PLAZAS LIMITADAS. POSIBILIDAD DE AMPLIAR ESTANCIA

Experiencia Gaditana / Jomada gastronómica

## RONQUEO DE ATUN DE ALMADRABA



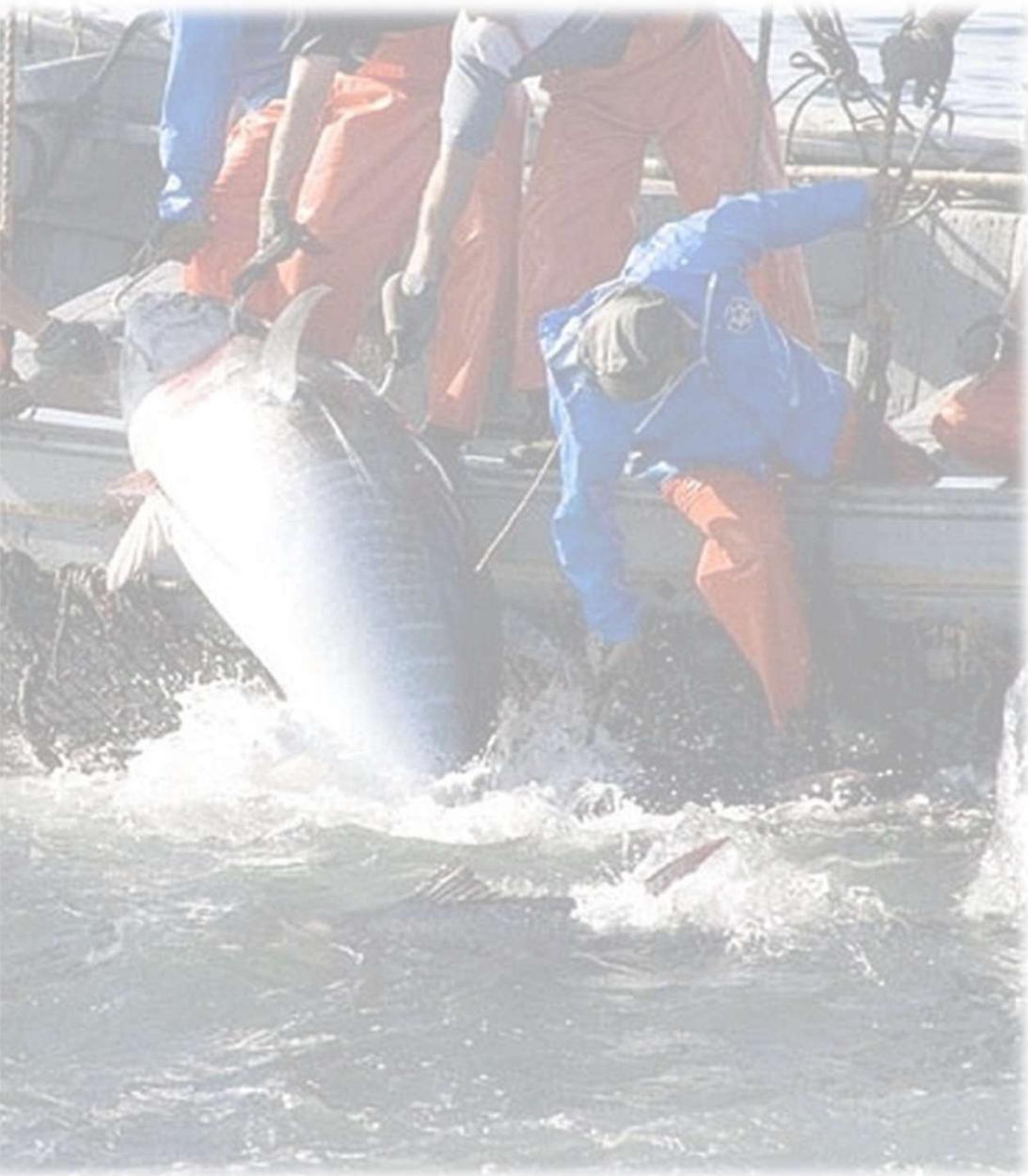
Ven a conocer el despiece tradicional y artesanal que los maestros ronqueadores de GADIRA practican al atún rojo

El evento tendrá lugar en el Hotel Meliá Zahara Resort & Villas el **10 de mayo**

MELIÁ HOTELS INTERNATIONAL

**azulmarino**

new travel



## MENU DEGUSTACIÓN

Brioche de descargamento de atún de rojo de almadraba macerado, toques de guacamole y cebolleta fresca.

\*\*\*\*\*

Trilogía de almadraba dado de tarantelo en tomate al estilo barbateño, croqueta de lomo de atún rojo de almadraba y nigiri crujiente de ventresca con foie al p.x.

\*\*\*\*\*

Tiradito cítrico de atún al estilo nikkei con ajo amarillo, cebolla morada encurtidos, cilantro y perlas de aove.

\*\*\*\*\*

Tataki de lomo de atún rojo con sandía a la parrilla osmotizada, wakame crujiente, sésamo y mahonesa japo.

\*\*\*\*\*

Taco de ventresca, crujiente de camarones, cebolla roja encurtida y mahonesa de siracha.

\*\*\*\*\*

Atún rojo encebollado con toque de especias orientales.

## POSTRE

muselina de queso payoyo con frutos rojos y galleta Lotus.