

**XII SEMANA DE ALTA GASTRONOMIA DEL ATÚN**  
**RESTAURANTE PURO CHUP CHUP**  
**D. JUAN LÓPEZ**  
**JUEVES 7 SEPTIEMBRE 2017**  
**MENÚ**

><(((°>  
TÉ MORUNO DE **MOJAMA DE ATÚN ROJO**..BUÑUELO RELLENO DE  
CHISTORRA DE DÁTILES.

><(((°>

MAKI DE **DESCARGAMENTO DE ATÚN ROJO** ENCEBOLLAO..GRASA DE JAMÓN  
IBÉRICO DE BELLOTA.

><(((°>

LECHE DE TIGRE..COLA **BLANCA DE ATÚN ROJO**..SORBETE DE  
PEPINO..BONIATO..MAICES.

><(((°>

**VENTRESCA DE ATÚN ROJO** A LA LLAMA .."ACEITUNA MIX"

><(((°>

"PAN TUMACA"..BRIOCHE DE HUEVAS DE ATÚN EN SALAZÓN..JUGO DE ATÚN CON  
TOMATE..CHUTORO DE **ATÚN ROJO**.

><(((°>

SHIMESABA DE **TARANTELO DE ATÚN ROJO**..TOCINO OLD SCHOOL ..SOPA DE  
CHIRIVIAS Y MANZANAS.

><(((°>

GOI CUON VS PHO BO ..**HUEVAS DE LECHE Y PELLEJITOS DE ATÚN**  
**ROJO**..HELADO DE ALBAHACA..LIMA..CHILES..VIETNAM STYLE!

><(((°>

BAOZI AL VAPOR RELLENO DE **MENTAIKO** CASERO DE ATÚN..GAZPACHUELO DE  
ESPINETAS AL PIMENTÓN..TIRADITO DE **TARANTELO DE ATÚN ROJO** Y SUS  
AVIOS.

><(((°>

TUÉTANO A LA BORDELESA..EMULSIÓN DE LA **CARNE DE LA ESPINETA DE ATÚN**  
**ROJO**..CELERI REMOULADE Y HELADO DE FOIE.

><(((°>

GYOZA DE **PARPETANA DE ATÚN ROJO** ESTOFADA CON RABITOS DE  
CERDOS..PURÉ CREMOSO DE APIONABO Y MANTEQUILLA..JUGO DE TRUFA DE  
VERANO Y PALO CORTAO..TACO VEGETAL.

><(((°>

**POSTRE**

COCA DE ISLA CRISTINA EN PEPITORIA..**DESCARGAMENTO DE ATÚN ROJO**  
MARINADO EN SU ESCABECHE.

><(((°>

CACAO "BARRY" ERIC GONZALES Y **BOTARGA DE ATÚN ROJO**.

><(((°>

## Degustación de **Pan de Masa Bambini**, por Fidel Pernía

Panes de ARÁNDANOS.  
Panes de NARANJA.  
Panes de PIÑA-PAPAYA.  
Panes de TOMATE-ORÉGANO-ALBAHACA.  
Panes BLANCOS(con siete tipos de harinas)  
Panes de MOJAMA (nuevo).

### VINOS

Manzanilla Solear D.O. Jerez  
Castillo San Diego, 2016 D. O. Jerez  
Gewurztraminer 2016 D.O. Somontano  
Rosado Alquezar D. O. Somontano  
Vega Real Tinto D.O. Somontano  
Señorío de Lazán, Reserva D. O. Somontano

Eva Cream Bodegas Barbadillo  
Agua Mineral Natural Cabreiroa.

### XII SEMANA DE ALTA GASTRONOMIA DEL ATÚN LA CURIOSIDAD DE MARIO BARREIRO D. MAURO BARREIRO VIERNES 8 SEPTIEMBRE 2017 MENÚ

><(((°>

Nuestra ensaladilla moscovita de cola blanca atún de aleta AZUL

><(((°>

Tartar de descargamento de ATÚN THUNNUS THYNNUS al estilo peruano

><(((°>

Tarantelo DE ATÚN de Almadraba de derecho Baelo Claudia.... Con más de 2000 años de historia

><(((°>

Taco de tarantelo de ATÚN BLUEFIN TUNA con arroz cremoso de anguila, choco y pellejito de la cola blanca del atún rojo

><(((°>

Ventresca de atún rojo thunnus thynnus de almadraba de derecho del Golfo de Cádiz con infusión de Berza gitana y fideos de garbanzos de Escacena

## **POSTRE**

Popurrit de cítricos, naranjas dulces y amargas, pomelos, kumquat, limón..... con helado de mojama de

### **Degustación de Pan de Masa Bambini, por Fidel Pernía**

Panes de ARÁNDANOS.

Panes de NARANJA.

Panes de PIÑA-PAPAYA.

Panes de TOMATE-ORÉGANO-ALBAHACA.

Panes BLANCOS(con siete tipos de harinas)

Panes de MOJAMA (nuevo).

#### **VINOS**

Manzanilla Solear(palomino fino)

Barbadillo VI

Blanco de Blancos(sauvignon blanc, verdejo y moscato)

Barbadillo Beta(palomino fina y chardonnay)

Quadis crianza(tintilla de Rota)

Eva(pedro ximenez)

**CIT GARUM, antigua fábrica Miravent  
Viernes 8 septiembre 2017 21,30 horas**

### **SHOW COOKING Conservando la Tradición,**

**D. Fidel Pernia, Panadero de Masa Bambini, Sevilla**

### **MENÚ DEGUSTACIÓN**

Degustación de productos de USISA y FICOLUMÉ

><(((°>

Degustación de Mojama de Atún

><(((°>

Atún Salado en Aceite de Oliva

><(((°>

Jamón Ibérico de Bellota Lazo

><(((°>

**Degustación de Pan de Masa Bambini, por Fidel Pernia**

**Pan blanco. Compuesto por 7 tipos de harinas.**

**Pan de pimientos rojo y verde.**

**Pan de 5 pimientas.**

**Pan de tomate y albahaca.**  
**Pan cantos de Sirenas (mistura de algas de "Suralgae").**  
**Pan de naranja.**  
**Regañan de ajos y romero**

## **VINOS**

Manzanilla Solear Bodegas Barbadillo  
MonteSierra Blanco 2015, Bodegas Pirineo  
MonteSierra Tinto 2015, Bodegas Pirineo  
Agua Mineral Natural Cabreiroá.

**ARRÁEZ Y SOTARRÁEZ**  
**XII SEMANA DE ALTA GASTRONOMIA DEL ATÚN**  
**RESTAURANTE CASA RUFINO, Isla Cristina**  
**SÁBADO 9 DE SEPTIEMBRE 2017**

### **MENÚ**

><(((°>

Ajoblanco de almendras marconas con taquitos de atún rojo de almadraba

><(((°>

Tartar de cola blanca de atún rojo thunnus thynnus

><(((°>

Tosta de semimojama de descargamento de atún de derecho

><(((°>

Sashimi de barriga atún de aleta azul con soja y wasabi

><(((°>

Ahíja de barriga de atún rojo de almadraba de derecho en AOVE arbequina

><(((°>

Pellejito de cola blanca de atún thunnus thynnus capturado en el estrecho

><(((°>

Ossobucco de cola blanca de atún rojo salvaje de almadraba

><(((°>

**Risoto** de parpetana de las aletas dorsales y ventrales de atún salvaje de almadraba de derecho

><(((°>

Ventresca de thunnus thynnus al horno con tocino de cielo sin azúcar

><(((°>

Pastela de atún de aleta azul con especies árabes

### **Postre**

Capuchina de naranjas sanguinas

Degustación de **Pan Masa Bambini**  
por **Fidel Pernía**

**Pan blanco, compuesto por 7 tipos de harina**  
**Pan con tomate y albahaca**  
**Pan con pimientos rojos y verdes**

**Pan con arándanos**  
**Pan con espárragos verdes**  
**Pan con naranjas**  
**Pan de 5 pimientos**  
**Pan con ajos y romero**  
**Regañan de atún**

**Bodega**

Manzanilla Solear  
Pirineos Blanco, Bodegas Barbadillo  
Pirineos Rosado  
Pirineos Roble  
Maestrante  
Moscatel Laura, Bodegas Barbadillo  
**Agua Mineral Cabreiroa**