ARRÁEZ Y SOTARRÁEZ

XXIII Encuentro de Capitanes de Almadraba

XX Semana de Alta Gastronomía del Atún

Estimados/as Amigos/as del Atún:

Queremos comunicaros que en Isla Cristina, el próximo mes de septiembre, se va a celebrar el ARRÁEZ Y SOTARRÁEZ XXIII Encuentro de Capitanes de Almadraba y, dentro de estas Jornadas, se ha organizado la XX Semana de Alta Gastronomía del Atún. Además de las oportunas conferencias, ponencias, catas de mojama y RONQUEO DE ATÚN el domingo 7de septiembre 2025 en el ANFITEATRO del parque central, Isla Cristina.

Habrá 3 almuerzos preparados por grandes Restauradores, todos ellos elegidos entre los mejores y más afamados de nuestro País y de Marruecos en especial como homenaje a LA GENTE DE PONIENTE, ISLA CRISTINA, por su pasado almadrabero,

11/Sep/2025 (Jueves):

Moha Fedal "Restaurante DAR MOHA"

Marrakech, Marruecos

12/Sep/2025 (Viernes):

Joaquín Felipe "Restaurante Atocha 107"

Madrid

13/Sep/2025 (Sábado):

José Antonio Zaiño "Restaurante Casa Rufino"

COMPLETO

ISLA CRISTINA

Las comidas se celebrarán en el Restaurante Casa Rufino a las 14,30 h. Carretera de la playa central s/n de Isla Cristina.

Se elaborarán platos diferentes en cada uno de los almuerzos. La materia prima estrella será el atún Thunnus thynnus de almadraba de derecho capturados en el Estrecho, casi imposible de conseguir no sólo por su elevado precio sino por su escasez. Utilizaremos el

cuarto blanco del atún (barriga o ventresca, tarantelo, descargamento, cola blanca y pellejito blanco). Gracias a la colaboración del Restaurante Casa Rufino, de diversas Bodegas, y de los profesionales mencionados, Las plazas son muy limitadas.

Todos aquellos que estéis interesados podéis comunicarlo, a la mayor brevedad posible. Dichas reservas las, deberéis realizar por teléfono:

650 59 74 52

o por e-mail

amigosdelatun@amigosdelatun.com

Una vez que se confirme que quedan plazas libres, la reserva será efectiva cuando se abone en la cuenta corriente de la asociación:

ACG AMIGOS DEL ATUN Y AMANTES DEL VINO

En el concepto indicar número de comensales y día de la comida.

ARRÁEZ Y SOTARRÁEZ

XIX SEMANA ALTA GASTRONOMÍA DEL ATÚN ROJO

RESTAURANTE DAR MOHA

RESTAURADOR MOHA FEDAL

Jueves 11 septiembre 2025, 15:00 oclock

MENÚ

><((((º>

- Tartar de Tarantelo de atún rojo con aceite de Argán

- Sopa de repelo de descargamento de atún aleta azul

- Cuscús beréber de Ventresca de atún de almadraba del golfo de Cádiz y gambas huweba

- Descargamento de atún blue finn marinado con hierbas aromáticas de las montañas del Atlas

- Tajin de albóndigas de Barriga atún rojo salvaje

- Pastela de Cola blanca de atún Thunnus thynnus

POSTRE

- Charchoukha con nata y frutos rojos

Postre

Degustación de Pan Masa Bambini por Fidel Pernía

Panes BLANCO ARTESANAL (9 tipos harinas)

Panes de TOMATE-ORÉGANO-ALBAHACA.

Panes de AJO-ROMERO.

Panes de NARANJA.

Panes de ARÁNDANOS

Panes “LA HIGUERITA” o de MOJAMA

Bodega

Vino blanco

Vino tinto

Cerveza Estrella Galicia

Agua Mineral Natural Cabreiroa

H2O Natural

ARRÁEZ Y SOTARRÁEZ

XX SEMANA ALTA GASTRONOMÍA DEL ATÚN ROJO

RESTAURANTE ATOCHA 107

RESTAURADOR JOAQUÍN FELIPE

Viernes 12 septiembre 2025 15:00 oclock

MENÚ

><((((º>

THUNNUS THYNNUS BOCATÍN, Butifarra negra de atún rojo sobre pan artesano

de corazón de atún rojo

Ijar de atún rojo Thunnus thynnus y sandía asada

El Descargado de atún rojo de almadraba de derecho más Ibérico

Tarantelo de atún de aleta azul con suave escabeche templado de mango y aromáticos.

Cola blanca de atún rojo bluefinn con berenjenas asadas y miso de garbanzos

Barriga de atún rojo salvaje del estrecho a la madrileña,

“La Pichibarriga”

Tarta de queso y chocolate blanco

59F71CAD-263C-459B-B8E0-A471F2B21FAC.jpg

Postre

Degustación de Pan Masa Bambini por Fidel Pernía

Panes BLANCO ARTESANAL (9 tipos harinas)

Panes de TOMATE-ORÉGANO-ALBAHACA.

Panes de AJO-ROMERO.

Panes de NARANJA.

Panes de ARÁNDANOS

Panes “LA HIGUERITA” o de MOJAMA

Bodega

Vino blanco

Vino tinto

Agua Mineral Natural Cabreiroa

H2O Natural

ARRÁEZ Y SOTARRÁEZ

XX SEMANA ALTA GASTRONOMÍA DEL ATÚN ROJO

500 GRAMOS DE ATÚN THUNNUS THYNNUS

RESTAURANTE RUFINO

RESTAURADORES JOSÉ ANTONIO ZAIÑO JESÚS MARÍA ZAIÑO

Sábado 13 septiembre 2025, 15:00 oclock

MENÚ

><((((º>

@ 40 gramos. Ajo blanco de Almendras marconas con taquitos de descargamento de atún Thunnus thynnus

@ 50 gramos. Ahija de ventresca de atún de derecho ahumada con AOVE

@ 40 gramos. Pellejito cola blanca de atún de derecho con tomate RAF

@ 50 gramos. Galleta de manzana caramelizada con foie y tataki de descargado atún rojo de almadraba

@ 50 gramos. Sashimi de ventresca atún aleta azul con soja y wasabi

@ 40 gramos. Tacos de solomillo blanco de atún salvaje de almadraba picante sobre humus de berenjenas y algas guakamen

@ 55 gramos. Cola blanca de atún bluefin tuna en tempura con tomate compose

@ 50 gramos. Ossobuco del tronco de cola de atún rojo de almadraba estofado

@ 60 gramos. Barriga de atún thunnus thynnus a la parrilla

@ 60 gramos. Pastela de Tarantelo de atún rojo de derecho mechado y asado

Postre

@ Tocino de cielo con virutas de mojamas (5 gramos) y miel de Garum

Degustación de Pan Masa Bambini por Fidel Pernía

Panes BLANCO ARTESANAL (9 tipos harinas)

Panes de TOMATE-ORÉGANO-ALBAHACA.

Panes de AJO-ROMERO.

Panes de NARANJA.

Panes de ARÁNDANOS

Panes “LA HIGUERITA” o de MOJAMA

Bodega

Vino blanco

Vino tinto

Cerveza Estrella Galicia

Agua Mineral Natural Cabreiroa

H2O Natural