PARTICIPA CON NOSOTROS

Rellena esta hojilla con todos sus datos.

Una vez cumplimentada y con su correspondiente sello de haber visitado al menos tres establecimientos la entregará en la Delegación de Cultura.

Situada a la izquierda del Teatro Municipal Horacio Noguera, C/ Arquitecto Aramburu Maqua s/n.

Entre los participantes se sorteará una mojama y seis botellas de Estrella Galicia 0,66 l.

Nombre y Apellido: _____

Domicilio: _____

_____

Teléfono: _____

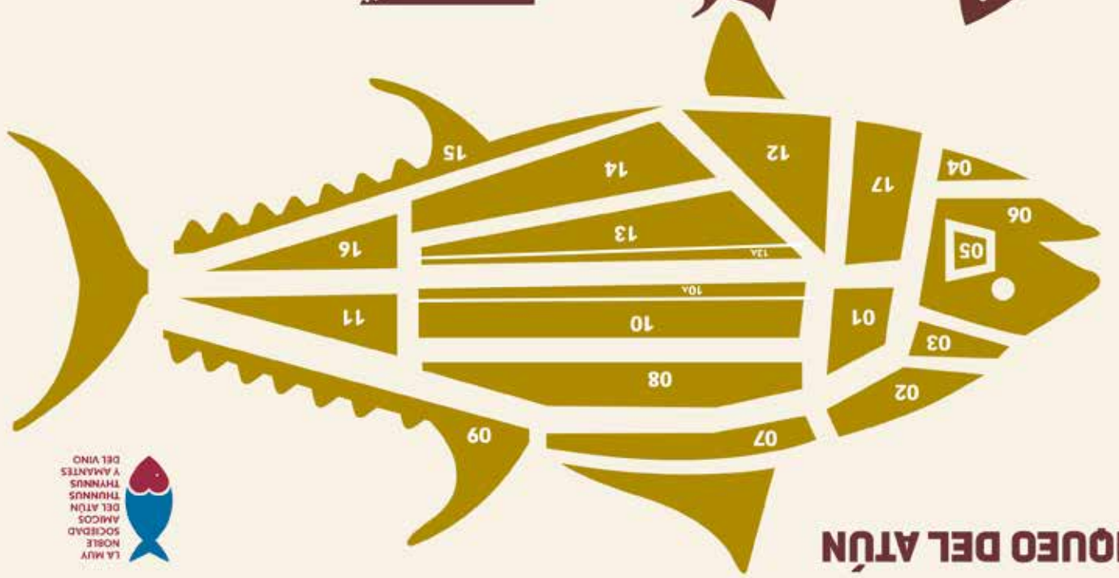
VOTA POR EL PLATO MÁS DELICIOSO

Establecimiento: .....

Plato: .....

Espacio reservado para los sellos de los establecimientos.

RONQUEO DEL ATÚN



CABEZA
01 Morro
02 Morrillo
03 Contramorro
04 Galete
05 Facera
06 Oreja

CUARTO NEGRO
07 Solomillo
08 Plato
09 Espineta Negra
10 Descargado
10A Sangacho
11 Cola Negra

CUARTO BLANCO
12 Barriga
13 Descargamento
13A Sangacho
14 Tarantelo
15 Espineta Blanca
16 Cola Blanca
17 Parpetana

Flocluné

ORGANIZA

LA MUY NOBLE SOCIEDAD AMIGOS DEL ATÚN THUNNUS THYNNUS Y AMANTES DEL VINO

COLABORA

Fundación Caja Rural del Sur

Ayuntamiento de Isla Cristina

Consejo Regulador Condado de Huelva
Vinagre del Condado de Huelva
Y Vino Naranja del Condado de Huelva

Playa Sur

Agencia Destino Huelva

Diputación Provincial de Huelva

Restaurante Casa Rafa

Estrella Galicia

tierra nuestra
VINOS DE ESPAÑA

XIX MUESTRA CULINARIA DEL ATÚN

En La Higuerita nos gustan mucho los **pellejitos de atún** con tomate, con papas, con garbanzo y en salsa. En Isla Cristina, a las personas que les sacan la piel a los atunes se les denominan peteros. Y a la acción de mojar con pan candeal el tomate guisado antes de degustar un plato de **pellejitos de atún** de la cola blanca de atún de almadraba Thunnus thynnus se le llama hacer barquitos. Siempre recuerdo el ritual que hacía el gran arráez de la almadraba de Zahara de los Atunes el isleño Ramón Flores, cuando había capturado más de mil atunes, repartía dos o tres atunes macanos entre el personal de la almadraba. Y le decía a su almadrabero de confianza *"hoy usted no va a la mar, se queda esperando sentado en el noray y cuando llegue el barco con los atunes a repartir, en el ronqueo, guarda el **pellejo de la cola blanca**. Me da igual que se pierdan los morrillos o las ventrescas pero me guarda los **pellejitos**"*. Cuando llegaba el capitán de la almadraba cogía la piel de los atunes, los salaba y los guardaba en una orza de barro, para consumirlos cuando llegaba a su pueblo Isla Cristina. Mientras Ramón degustaba sus ansiados pellejitos el resto de la tripulación comía todas las partes de los atunes que los ronqueadores higuereteños, como nos llamaba el vetusto capitán de la almadraba de Barbate Vicente Zaragoza, sacaban de los atunes: morrillos, mormos, contramormos, faceras, galete, orejas, paladares, ojos, platos, solomillos negro, descargados, espinetas negras, cola negra, sangachos, pellejitos negro, ossobuco, parpetanas, carrasquiñas, barrigas, callo cordón, tarantelo, cola blanca, descargamentos, espinetas blancas, churumbel, pellejito blanco, filosa, hueva grano, hueva leche, buche, tripas, corazón y tuétano.

Todas estas partes del atún también las podemos probar si nos acercamos a Isla Cristina en septiembre en su XIX muestra culinaria de atún dentro de **ARRÁEZ Y SOTARRÁEZ XXIV ENCUENTRO DE CAPITANES DE ALMADRABA**.

José Antonio López González
Arráez Amigos del Atún Thunnus thynnus

HISTORIA DE LOS XXIV ENCUENTROS DE CAPITANES DE ALMADRABA 2026

Este año cumplimos 24 años desde que la Asociación Amigos del Atún *Thunnus thynnus* comenzó a organizar los Encuentros de Capitanes de Almadraba.

Durante estas jornadas hemos contado con Historiadores, Arqueólogos, Filólogos, Veterinarios, Biólogos, Químicos, Antropólogos y expertos en Atún de distintas Universidades, Centros de Investigación y Docencia, como los doctores **Manuel Blasco, Enrique Carbonell, Valentín Sans-Coma, José Miguel Rey, José Antonio Hernando, Juan José García del Hoyo, Hugo Cavaco, Juan Manuel Campos, Juan Manuel Ruíz, José Antonio López, Darío Bernal Jesús Morales, Aurelio del Pozo, Francesc_Xavier Llorca, José Luis Gozálvez, Manuel Ramírez, Antonio Santos, José Emilio Rebollo, Enrique García, Antonio Medína, José Luís Cort, Fernando de la Gándara, David Florido, y otros expertos como Agustín P. Figuereo, Segundo Ríos, Emilio López, Pedro Siles, Salvador Cárdenas, Antonio di Natale, Fernando López, Carmen Sarasquete, Miguel Ángel López, Gabriela Diosdado y Domingo Martínez, DÚO EQUIPO CREATIVO, Rafael Vioque, Ignacio Palacios, Manuel Léon Bejar, Eva Cote Montes, Araceli Guillaume Alonso, Antonio Aragón, Mauricio Di Ubaldo, la Periodista Begoña Flores, los directores de cine: Jesús Sotomayor, Juan Utrilla y Plácido Castaño.**

Este año los ponentes serán: **Antonio Santos**, Historiador, **Araceli Guillaume**, Catedrática de Historia, **Paz Ivison**, periodista especialista en enología, **Esther Herráiz**, investigador postdoctoral, **Brigida Baptista**, Arqueóloga marina, **Manuel Blasco**, Catedrático Univ. Badajoz, **Antonio Di Natale** Biólogo Marino, **Juan Manuel Ruíz**, investigador y **José Antonio López**, Investigador.

Siempre hemos contados con los capitanes de almadraba ya retirados como

Claudio Columé, Manuel Ligero, Ali Bouanani, Ramón Flores, José Carmona, Vicente Zaragoza, Jacinto Vaello, Jaime Pérez, José Fernández, Antonio Columé, Shinji Hidaka, Juan José Rodríguez y los capitanes actuales como: **Patrón Fernández, José Carmona, Antonio Ponce, Miguel Muñóz y José Acosta** en España y **Alfredo Pozo y Rui Ornelas**, Capitanes almadrabas de Portugal, y **Mohamed Bouanani, Manuel J. Vallejo**, Capitán de almadraba de Marruecos, **Gianluca Mei Rais tonnara Isola Piana** (Carloforte) Sardegna y **Ettore Biggio Rais tonnara Portoscuso**.

Así mismo han colaborado en el diseño de las convocatorias los artistas, **Charo Olías, Miguel Ángel Concepción, Rocío López Zarandieta, Víctor Pulido,Francis Zamudio, Antonio Enrique Carrillo, Alfonso Baya, Francisco Pérez, Pepe Zamora, Juan Manuel Seisdedos, David Robles y Juan Carlos Castro-Crespo.**

También han participado en la Semana de Alta Gastronomía del Atún reputados restauradores como: **José Antonio Zaiño**, Rest. Rufino, **Juan Pablo Felipe**, Rest. El Chaflán, **Fernando Córdoba**, Rest. Faro del Puerto, **Enrique Becerra**, Rest. Becerrra, **Ángel León***** Rest. Aponiente, **José Melero**, Rest. El Campero, **Juan Robles**, Rest. Robles, **Pedro Ximénez** Rest. Tribeca, **Sacha Ormaechea**, Rest. Sacha, **Celia Jiménez***, **Bodegas Campos**, **Alfonso Luna**, Rest. Cástulo, **Joaquín Felipe** Rest. Urban, **Abraham García**, Rest. Viridiana, **Charo Álvarez**, Rest. La Sal, **Juan Manuel Córdoba**, Rest Ventorrillo del Chato, **Javier Hernández** Rest. Limonar 40, **Manuel Moreno** Rest. El Copo, **Victor Gamero** Rest. Alcuza, **Diego del Río*** Rest. El Lago, **Julio Fernández*** Rest. Abantal, **Alejandro Sánchez*** Rest. Alejandro, **Mario Payan***, Rest. Kabuqui, **Loli Rincón**, Rest. **Manolo Mayo**, **Willy Moya**, Rest. **Poncio y Xanty Elías*** Rest. Acamthum, **Antonio Mota** Rest. Antonio, **Ricard Camarena**** Restauran Ricard Camarena, **Manuel Lomba** Rest. La Mirta. **Victor Trochi*** de Tarragona, **Daniel Avellaneda** de Barcelona, **Juan López** Rest. Puro Chup Chup, **Mauro Barreiros** Rest La Curiosidad de Mauro, **Kosei Takakura** de Kosei Ramen de Málaga, **Mario Payán** Rest. Kappo Madrid, **Pedro Almeida**, Rest. Can the Can, Lisboa Portugal, **Manuel Santos** Rest. Hotel Vila Baleira, Porto Santo, Madeira, **António Vieira**, Rest. Wish, Oporto, Gianni Pellerano,Ristaurante Ubarache, **Antonio Pomata**, Ristorante Pomata Bistrot, Calaforte, **Andrea Tumbarello**, Ristorante Don Giovanni, Madrid **Jesús Becerra**, Rest. Becerrita Sevilla, **Charo Álvarez**, Rest. la Sal, Zahara de los Atunes, **Pepín y Joaquín Ramírez** Rest. La Belli Tapas, **Joaquín Felipe**, Rest. Atocha 107 Madrid, **Mohad Fedal** Rest. Dar **Moha Marrakech** y este año nuevamente repiten: **José Antonio y Jesús Zaiño** Rest. Casa Rufino de Isla Cristina, **Celia Jiménez**, Restaurante Celia Jiménez de Córdoba y **Julio Vázquez** del Restaurante El Campero de Barbate, Cádiz. Y en la Muestra Culinaria del Atún la mayoría de los Bares, Tascas, Chiringuitos, Restaurantes y Heladería de Isla Cristina.

A todos ellos nuestro más sincero agradecimiento por haber participado y por esa sensibilidad que han transmitido a estas jornadas del atún y la almadraba.

José Antonio López González
Arráez Asociación Amigos del Atún Thunnus thynnus y Amantes del Vino

LA MUY NOBLE SOCIEDAD AMIGOS DEL ATÚN THUNNUS THYNNUS Y AMANTES DEL VINO

XIX MUESTRA CULINARIA DEL ATÚN

del 6 al 13 de septiembre de 2026

ISLA CRISTINA

1.Restaurante Hermanos Reyes
Plaza de las Flores
630059129
Repelo de atún salado y aliñado 6,00 €
Descargado de atún mechado 7,00 €
Croquetas de tarantelo de atún 6,00 €

2.Bar Nuevo Agadir
Muelle Marina 9.
651679053
Tarantelo de atún al ajillo 2,50€
Huevas de atún macho aliñadas 2.50€

3.Restaurante Hermanos Moreno
Avda. Padre Miravent, 39
959 34 35 71
Tarantelo de atún relleno al horno 3,50 €
Mormo de atún en tomate encominado 3,50€
Conserva de morrillo de atún al ajillo 3,50€

4.Bar Ntra. Sra. de la Peña
Plaza de San Francisco, 2
662 197 771
Cola blanca de atún con salsa de especies,
cebolla y zanahorias 8,00 €
Plato de atún mechado 8,00 €
Descargado de atún al ajillo 8,00 €
APTOS PARA CELIACOS

5.Restaurante Casa Rufino
Carretera de la playa s/nº.
959 33 08 10
Tartar de tomate rosa, hueva grano, hueva leche, mojama
y corazón de atún rojo de almadraba 20,00 €
Taco MEXI con aji amarillo y chipote con cola blanca de
atún rojo salvaje Thunnus thynnus 8,00 €

6.Bar Hermanos Torrentes
José Delgado s/N
772 862 494
Morrillo atún a la roteña 3,50 €
Solomillo atún salsa agridulce 3,50 €
Colas blancas de atún en salsa de tomate casera 3,50€

7.-Bar Abuelo Maña.
Avda. Padre Miravent 33
633 73 53 41
Morrillo a la plancha 18,00 €
Morrillo cocido con AOVE 18,00 €
Tarantelo de atún mechado 18,00 €

8.-Casa Manino
Bda. Punta del Caimán
676 88 12 39
Mormo de atún encebollado 12,00 €
Descargamento de atún con nata 12,00 €
Descargado de atún mechado 12,00€

9.- Nuevo Escobalín
Avda. Atlántico local 9
633 92 76 05
Pellejitos de cola de atún en salsa comino 4,50€
Crocanti de solomillo de atún 6,00€
Albóndigas de mormo de atún con almendras marconas 6,00€

10.-Restaurante Hermanos Rivero
Avda. Padre Miravent, 32
959 34 35 08
Lomo de atún mechado con ibéricos 6,00 €
Solomillo de atún a la pimienta 6,50 €
Tarantelo de atún en adobo 6,00€

11.Bar Miramar
Calle Ramón Noya, 2
645 02 50 29
Morrillo atún al horno 7,00€
Guiso de barriga con patatas 3,50 €
Tacos de solomillos de atún en adobo 3,50€

12.Bar Arco Iris
Gran Vía, 15
660 703 486
Solomillo de atún a la plancha 10,00 €
Cola blanca de atún en salsa de la casa 10,00 €
Tarantelo de atún en salsa de tomate 10,00 €

13.Restaurante El Pescador
Avda. Padre Miravent, 19
959 34 36 35
Morrillo de atún plancha 10,00€
Ventresca de atún rojo a la plancha 7,50 €/100 gr.
Atún salado al ajillo con tomate rosa 12,00 €

14.Restaurante Océano Playa
Playa Central, s/nº.
648 13 17 85
Pimentá con tarantelo de atún 8,00 €
Descargamento de atún a la gallega 12,00 €
Filosa de atún salado aliñado 10,00 €
Ventresca atún al ajillo 10,00€

15.Casa Pepete
C/ Mercado, 10
959 33 03 48
Tosta de ventresca de atún al ajillo con guacamole 10,00 €
Mormo de atún mechado con cebollas caramelizada 10,00 €
Pavías caseras de cola blanca de atún 10,00 €

16.Ambrosia
Avda Carnaval 20
642 21 47 89 / 665 18 95 00
Ventresca atún al ajillo 14,00€
Champiñón relleno de ventresca atúncon alioli de naranja 14,00€
Barriga atún rojo almadraba. 100 gr/11,00€

17.Bar Cristina
Avd Federico Silva Muñoz 11
959 34 41 33 / 634 63 30 66
Solomillo blanco de atún con naranja cítrica 7,00 €
Tarantelo, con salsa de tomate rosa 7,00 €
Ventresca de atún a la plancha con AOVE arbequina 14,00 €

18.Artesanía creativa Tamar
C/ del Carmen 19
666 63 21 06
Imán cartel Arráez 2026 3,50 €

19.Taberna Victoria
C/ Valencianos, s/nº.
607397247
Ventresca de atún al horno 6,00€
Tarantelo de atún relleno 6.00€
Cola blanca de atún mechada 6,00€

20.Bar Marchena
C/ Arnau, 131
693 63 81 85
Morrillo de atún en salsa perdiz 8,00 €
Tarantelo de atún a la pastora 8,00 €
Filosa de atún al ajillo con AOVE 7.00 €

21.Restaurante El Gato
C/ Faneca, 51
666 28 28 42
Pan de tartar de descargamento atún rojo y encurtidos 6.00€
Colita de solomillo lomo negro con cebollas y almendras 4.50€
Albóndigas de solomillo blanco de atún en tomate con
hierbabuena. 4,50€

22.Bar Marinero
Muelle Martínez Catena, 21.
695 24 19 58
Tarantelo de atún al ajillo 3,80€
Guiso de descargado de atún al pimentón 3,80€
Pellejito de atún con tomate 3,80€
Atún a la Higuerita 3,80€

23.Restaurante La Sal
Plaza de las Flores, 13.
660 59 12 73
Cola blanca de atún al carbón con salsa de tomate rosa 6,50 €
Dados de descargamento de atún aliñado
y mazamorra de pera 7.50 €

24.Abacería La Purísima
Plaza de San Francisco,
619 64 74 68
Cola blanca de atún rojo con ciruelas y piñones 8,00€
Ensaladilla con tarantelo de atún 5,00€
Tataki de descargado de atún 8,00€

25.Restaurante Casa Pepín
Paseo Marítimo. Playa Central, s/nº.
959 33 23 99
Cazuelita de Tarantelo de atún marinado
sobre fondo de pisto 5,00 €
Descargamento de atún al ajo de las Pedroñeras 5,00 €

26.La Javiera
C/Don Justo Rodríguez
Tortilla esponjosa rellena de tartar de atún 16,00€
Sándwich vegetal de atún con pan chino frito 12,00€
Tataki de atún mediterraneo con crema de almendras 20,00€

27.Bar El Carmen Playa
Playa Central, s/nº.
Solomillo de atún al carnaval 13,00 €
Barriga de atún con cebolla al horno 13,00 €
Tarantelo de atún con salsa de pimiento choricero 13,00€

28.Bar el Cuquiman
Paseo de las palmeras, 47
959 67 38 46
Solomillo de atún en salsa de queso 3,80€
Croquetas de tartar de atún 9,00€
Ahijá de barriga de atún en AOVE 3,00€
Cola blanca de atún en salsa de tomate a la antigua 3,80€

29.Doña Lola
Plaza de la Ribera
www.espaciocapitana.com
Berenjena, tomate y parpetana de atún de almadraba 16.00€
Trilogía atún rojo: Sashimi, Tataki macerado en
soja y Tartar 22,00€

30.Bar Isabelo
Muelle Martínez Catena s/n
669 12 23 96
Pimentón de tarantelo de atún 3,50€
Pastel de mormo de atún 3,50€
Descargamento de atún relleno de jamón,
huevo cocido y queso 3,50€
Encebollado de mormo de atún Thunnus albacares 3,50€
Marmitaco de atún con papas (solo el martes) 3,50€

31.La Belli la Mar de Tapas
Avda. Parque Central, s/nº.
676 551 553
Fideo soba con pellejito de atún cola blanca y consomé de manitas 12,00€
Descargado de atún con gazpacho verde 15,00€
Descargamento de atún macerado en coco con crema de su guiso Thai 12,00€

32.Chiringuito Salitre
Playa Central, Isla Cristina
665 37 11 39
Ensaladilla trufada de atunes, tartar y atún conserva USISA 16,00€
Tortillita de camarones con tartar de atún aliñado y guacamole 10,00€
Pan Brioche de atún de USISA con mayonesa picante ahumada 10,00€

33.Bar Casa Pedro
Avda Blas Infante 43
658 39 43 09
Tronco de descargado de atún al horno 3,50€
Espineta blanca de atún con patatas 3,50€
Ahijá de barriga de atún en aceite oliva virgen extra 3,50€
Pellejito de cola blanca con garbanzos 3,50€

34.Chiringuito elPortugué
Playa del Hoyo
722 81 14 25
Morrillo de atún confitado con cebolla caramelizada 5,00€
Cola negra de atún con salsa de tomate, curry y soja 5,00€

35.Bar Muelle Marina
Muelle Marina 15
672876089
Filetitos de descargado de atún en salazón con ajos y AOVE 4,00 €
Mormo encebollado, patatas, huevo y jamón 5,00 €
Tarantelo de atún relleno de tocino de jamón, huevo y pimiento 8,00 €

36.Restaurante La Boccana
Puerto Deportivo Isla Cristina
Ceviche de descargamento de atún y wakame 8,00€
Carpaccio de solomillo atún con berenjenas ahumadas 8,00€
Tarantelo atún marcado con salsa teriyaki 8,00€

37.Bar Marco Polo
C Carmen 12,
618323230
Solomillo de atún a la perdiz 4,00 €
Ventresca de atún con tomate 4,00 €
Mormo de atún al ajillo con AOVE 4,00 €

38.EL AMARRE,
Calle Barco,2
615219557
Taquitos de descargado de Atún con ajo blanco y virutas de mojama 5,90€
Tarantelo con salsa de vino blanco con almejas y gambas 5,90€
Solomillo de atún encebollado 4,60€

39.Bar El Patera
C/ Ancla 25 Punta del Caimán
Ventresca de atún al vinagre de Módena 8,00 €
Mormo de atún con cebolla caramelizada a la naranja 7,00 €
Tarantelo con sabor a ibéricos de Huelva 7,00 €
Lomo de atún relleno de queso, beicon y huevo 8,00€

40. Bar Almar
Muelle Marina 10
654 53 65 90
Mojama de descargado con AOVE 3,00€
Atún salado-desalado con ajos de Las Pedroñeras 3,00€

41.Abaceria Juan Pérez
C/ Serafín Romeu Portas 51
678 91 59 96
Morrillo de atún "Jabugo 100%" 12,00€
Tartar de atún rojo sobre pan de gamba 12,00€
Brioche de solomillo de atún rojo mechado 10,00€

42. Marisquería Aguasalá
C/Conde Vallellano 12
651 64 85 19
Croquetas de parpetana de atún con mayonesa de lima y sirashe 4,50€
Ensaladilla de parpetana mahonesa de soja y sashimi de descargado 6,50€

43.Marisquería Aqua
Calle del Carmen 9
686 62 69 14
Huevos rotos con tarantelo de atún rojo 7,00€
Flamenquín de Ventresca guacamole y gambas rebosadas 8,00€
Filosa de atún al ajillo 4,00€

44.Asociación Vecinos Punta del Caimán, La Riti
C/San Agustin 6
690 71 90 73
Ahijá de barriga de atún 4,50€
Tarantelo de atún a la roteña 4,50€
Lomo blanco de atún rojo almadraba a la plancha 15,00€

45.La Plazita
Estación DAMA
606 28 87 04
Mini panecillo Brioche (Juanito Bakers) con Burguer de solomillo de atún macerada en soja y mahonesa trufa 6,50€
Crujiente descargado de atún con ali oli de ajos negros y mojo picón con papas gajos 6,50€

46.El Bar de PEPA
Plaza del Ayuntamiento
658 54 55 39
Pellejito de atún en salsa de tomate rosa 5,00€
Encebollado de tarantelo de atún con pimento y gotas de vinagre 5,00€

47.El Farito Tapas
C/ Anclas 47. Edificio el faro. Punta Caiman
633 29 38 25
Descargado de atún a la naranja 4,50€
Facera de atún rojo Thunnus thynnus 15,00€
Tarantelo mechado de atún rojo Thunnus thynnus 12,00€

**** Salvo error tipográfico***

FÁBRICAS DE SALAZÓN

48.
FICOLUMÉ
PESCATÚN
C/ Muelle Martínez Catena, 7
Teléfono: 959 34 44 88
21410 ISLA CRISTINA

FICOLUMÉ FÁBRICA
C/ Carretera Isla Cristina.
Pozo del Camino
Teléfono: 959 34 35 04
21410 ISLA CRISTINA

49.
MARTÍN DORADO, S.L.
Teléfono: 959 343 554
Centro Comercial La Plaza
21410 ISLA CRISTINA

50.
TOSCAMARE
Plaza Abasto ISLA CRISTINA
Local Nº 2.
Centro Comercial Isla Cristina.
21410. Isla Cristina (Huelva)