



JORNADAS GASTRONÓMICAS DEL ATÚN ROJO DE ALMADRABA

Cada año, con la llegada del estío, el atún rojo emprende su travesía desde el Atlántico hacia el Mediterráneo, marcando el inicio de un ritual ancestral: el ronqueo. Esta técnica de despiece, minuciosa y ceremonial, representa la culminación de la temporada del atún, cuando el verano comienza a desplegar su luz más pura sobre las costas andaluzas. En cada corte resuena el eco de la tradición, la fuerza del mar y la sabiduría de los hombres que lo han trabajado durante generaciones. En Balausta, rendimos tributo a este tesoro del océano con elaboraciones que capturan su esencia, en una celebración de sabor, legado y verano andaluz.

TATAKI DE ATÚN ROJO CON MICRO ENSALADA MEDITERRÁNEA Y VINAGRETA DE GARUM
AÑADA 10GR. DE CAVIAR BAERII POR 18 €
25,00€

D.O RIBEIRO, VIÑA MARTIN OS PASAS 2022 (TREIXADURA, ALBARIÑO, LOUREIRA & TORRONTÉS)
12,00€

CARPACCIO DE VENTRESCA DE ATÚN ROJO CON GEL DE PONZU, ALMENDRA TOSTADA
Y SORBETE DE MANDARINA. AÑADA 10GR. DE CAVIAR BAERII POR 18 €
22,00€

D.O SIERRAS DE MÁLAGA, ARIYANAS SECO SOBRE LÍAS 2022 (MOSCATEL)
8,00€

LASAÑA AL MOMENTO DE BOLOÑESA DE ATÚN ROJO, JUGO DE SUS ESPINAS
LIGERAMENTE PICANTE Y BECHAMEL DE TUÉTANO
20,00€

D.O ALMANSA, ALBAHRA 2022 (GARNACHA TINTORERA)
8,00€

SOLOMILLO DE ATÚN ROJO A LA BRASA CON SALSA GRENOBLESA E HINOJOS
AÑADA 10GR. DE CAVIAR BAERII POR 18 €
30,00€

D.O MONTILLA MORILES, FINO VIEJÍSIMO CAPATAZ (PEDRO XIMÉNEZ)
9,00€

SERVICIO DE PAN Y ACEITE DE OLIVA: 3,5€ PP

IVA INCLUIDO.