

TABANCO PARALELO 38 ... 2015

MENU

- POMPAS DE ATÚN CON ALGA AGONORY Y SALSA JAPONESA.....6 €/12 €
- BROCHETA DE ATÚN EN TEMPURA CON CREMA DE BERENJENAS ASADAS Y SALSA DE SOJA Y MIEL.....9,00 €

- ATUN AL MORRÓN.....9,00 €

- SASHIMI DE ATÚN ROJO SALVAJE DE ALMADRABA.....6€/ 12 €

- TARTAR DE ATÚN ROJO SALVAJE DE ALMADRABA.....12€

- BARRIGA DE ATÚN ROJO SALVAJE DE ALMADRABA SOBRE TOMATE CONFITADO Y PETALOS DE SAL AL CARBÓN.....16€

- TAQUITOS DE ATÚN ROJO SALVAJE DE ALMADRABA A LA SINFONÍA DEL PEDRO XIMÉNEZ.....6€/12€

MENU

- TUNA BUBBLES WITH AGONORY ALGAE AND JAPANESE SAUCE6 €/12 €
- TUNA SKEWER WITH ROASTER EGGPLANT CREAM AND SOJA HONEY SAUCE9,00 €
- TUNA “AL MORRÓN” 9,00 €
- RED TUNA SASHIMI6 €/12 €
- RED TUNA TARTAR 12,00 €
- “BARRIGA” TUNA ON CONFITED TOMATO AND PETALS SALT.....16,00 €
- “TAQUITOS” TUNA WITH PEDRO XIMÉNEZ SYMPHONY 6 €/12 €

SPEISEKARTE

- Wasserblase des thunfisches mit agonory alge und japanischer Sauce
..... 6 €/ 12 €

- Thunfisch Bratspieß mit Rahm Aubergine und Honig Soja Sauce
..... 9,00 €
- Thunfisch “al morrón” 9,00 €
- Rotes Thunfisch Sashimi 6 €/ 12 €
- Rotes Thunfisch Tartar 12,00 €
- “Barriga” Thunfisch mit kandiertem Paradiesapfel und blumenblatt salz
..... 16,00 €
- “Taquitos” Thunfisch mit Pedro Ximénez
Symphonie 6 €/12 €