

El ronqueo del Atún Rojo

2 DE JULIO – 19:00H

“El ronqueo de atún es un proceso tradicional y manual para cortar atún rojo, conocido por el sonido especial (ronqueo) que produce el cuchillo al cortar la espina dorsal. Es un ritual que se practica en España, especialmente en zonas como Barbate, provincia de Cádiz, y que da lugar a hasta 24 piezas diferentes de atún. Nuestro atún rojo procede de la provincia de Cádiz y el corte lo realiza un profesional.”

“Tuna ronqueo is a traditional, manual process for cutting bluefin tuna, known for the special sound (ronqueo) that the knife makes when it cuts the backbone. It is a ritual carried out in Spain, especially in areas such as Barbate, a province of Cadiz, and produces up to 24 different pieces of tuna. Our bluefin tuna comes from the province of Cadiz and the actual cutting is carried out by a professional”

 **escorpio**
restaurante

Restaurante Japonés
Roció Tapas & Sushi

MENÚ DEGUSTACIÓN

ENTRANTES

- Crisantemo con salsa de sésamo negro
- Rabanito nukasuke
- Pulpo sakurani
- Hueva de bacalao
- Gelatina de congrio

PESCADO

SASHIMI MORIAWASE

Akami, chutorio, torotaku, calamar narutozukur

JURELITO SUGATAZAKURI

Shin-shoga no amazu-zuke (jengibre encurtido) Wasabi

MAGURO NO TATAKI

Tartar de atún con yema de huevo de codorniz

NIGIRI SUSHI

Atun chutorio otoro salmonete aburi sardina sujime

KING SALMON MISOYAKI

Salmon real marinado en miso blanco a la parrilla con brote de jengibre y sudachi

CARNE

WAGYU SHIOKOJI

Tataki de solomillo de wagyu marinado en shiokoji, brotes de daikon, salsa ponzu y wasabi

TATAKI DE ENTRECOT DE TERNERA HEMBRA

Marinado con aceite de sésamo y salsa ponzu

POSTRE

Mochi de mousse de chocolate rubí con azúcar y frutas del bosque
Pannacota con coulis de mango



Despiece de las partes más exquisitas
Show cooking de la mano del chef Juan Bautista García Martín



Información y reservas:
Tel.: (+34) 636 451 724

Menú Degustación: 120€

TASTING MENU

STARTERS

- Chrysanthemum with black sesame sauce
- Nukasuke radish
- Sakurani octopus
- Cod roe
- Conger eel jelly

FISH

SASHIMI MORIAWASE

Akami, chutorio, torotaku, narutozukuri squid

JURELITO SUGATAZAKURI

Shin-shoga no amazu-zuke (pickled ginger) wasabi

MAGURO NO TATAKI

Tuna tartare with quail egg yolk

NIGIRI SUSHI

Tuna chutorio otoro, red mullet aburi, sardine sujime

KING SALMON MISOYAKI

Grilled king salmon marinated in white miso with ginger sprouts and sudachi

MEAT

WAGYU SHIOKOJI

Wagyu sirloin tataki marinated in shiokoji, daikon sprouts, ponzu sauce, and wasabi

FEMALE VEAL ENTRECOTE TATAKI

Marinated with sesame oil and ponzu sauce

DESSERT

Ruby chocolate mousse mochi with sugar and berries
Panna cotta with mango coulis



Cutting up the most exquisite parts
Show cooking by chef Juan Bautista Garcia Martin



Information and reservations:
Tel.: (+34) 636 451 724

Tasting menu: 120€

DRINKS MENU / MENÚ BEBIDA

SAKE

Junmai Daiginjo

JAPANESE BEER

Kirin Ichiban

WHITE WINE / VINO BLANCO

Martin Codax Arousa, (D.O. Rias Baixas)

RED WINE / VINO TINTO

Emilio Moro, Tempranillo (D.O. Ribera del Duero)

JAPANESE WHISKY

The Fujisan 20 Years Old Limited Edition

Drinks menu / Menú bebida: 60€