becerrita

EXPERIENCIAS DE ALMADRABA

La almadraba como arte de pesca ha ido evolucionando a través de los tiempos, pero en esencia sigue siendo prácticamente lo mismo: Arte fijo de pesca dedicado a la captura de atunes y otras especies de túnidos, compuesta por un armazón de cables con flotadores en superficie y fijado al fondo con anclas que permiten la verticalidad de las redes que cuelgan de los cables. Este arte se sitúa en lugares donde tradicionalmente se ha observado el paso de las "balsas" ó "cardúmenes" de túnidos, con el fin de lograr que entren en el "laberinto" de redes hasta llegar al "copo" o lugar donde se realiza la "levantá" y de este modo proceder a sus capturas.

El Atún de Almadraba (Thunnus thynnus) es una especie pesquera de gran aceptación por el consumidor con un alto contenido en compuestos nutritivos, que constituye un alimento de elevada calidad nutricional. Sus proteínas contienen los aminoácidos esenciales requeridos por el organismo, además de un importante contenido en vitaminas y minerales. La presencia de ácidos grasos poliinsaturados hace que su consumo se relacione con una disminución en los accidentes cardiovasculares.

Sevilla, del 22 Mayo al 30 de Junio de 2023

becerrita

Atún Rojo Salvaje de Almadraba -60º

*Mojama Extra "Pata Negra" con Barquilla de Pan de Cereales y Frutos Secos (dos unid.) 8.40€

*Tuna Tartar al Estilo Steak 25.50€

*Ensalada de Ventresca, Tomate, Aguacate y Vinagreta de Soja y Cítricos 24.50€

*Descargamento de Atún Rojo Trinchado, Tomate Rallado y Brotes de Soja Frito 26.50€

*Sashimi, Tosta de Hojaldre y Crema de Guacamole, unidad 7.90€

*Tarantelo Marinado, Buñuelo de Tortilla de Papas y Plátano Frito 22.00€

*Taco de Cola Blanca Empanado, Crema de Payoyo y Encebollado 24.50€

*Ventresca de Atún Rojo Plancha, Berenjenas Esparragadas y Emulsión de Sherry 28.50€

*Lingote de Plato, Foie Fresco y Crema de Ají 28.50€

*Parpatana Brasa con Salsa Marmitako 23.50€

* Morrillo de Atún Rojo
Simplemente Plancha con Muselina de Soja 29.00 €

* Chuleta de Atún Rojo (0.7-1 Kg) 110.00 €/kg
(tres cortes en una pieza: ventresca, tarantelo y descargado)

Restaurante 10%· IVA Incluido