

EVENTO EXCLUSIVO · EVENTO EXCLUSIVO
PLAZAS
LIMITADAS

EL ARTE DEL RONQUEO

Kaitai

Jornadas gastronómicas del atún

El Kaitai, conocido en España como ronqueo, es el arte milenario japonés que consiste en el corte **preciso de un ejemplar de atún rojo de más de 100 kg**. Descubre esta técnica, convertida en todo un espectáculo, a través de unas jornadas únicas que te harán disfrutar de los mejores cortes y sabores del atún.

Jueves 2 | 21.00h

Ronqueo y despiece de atún rojo en directo.
Menú especial.

Viernes 3 y sábado 4 | 21:00h

Jornadas gastronómicas del atún con menú especial
y actuación en directo.

MENÚ

Mojama de atún rojo en semisalazon

Roca de tapioca con atún picante y tobiko yuzu

Nigiri de toro con tuétano, oporto y pimienta sancho

Nigiri de akami con kizami - yuzu y especias japonesas

Tataki de lomo de atún estilo nikkei

Tartar de chutoro con toques mediterráneos

Sashimi de lomo de atún con tomate ahumado

Gel de albahaca y micro cebolla

Steak tartar de ventresca y vaca vieja

Galeta de atún con demiglass de ternera, shimeji
macerados en cítricos y mini zanahoria encurtida

Postre Lucky

Precio: 60€

*Bebida no incluida.

Reservas: 649 22 22 22
info@odiseo-spain.com



O D I S E O