

RUTA DEL ATÚN

XVII EDICIÓN



CONIL

V Muestra Gastronómica "Tapa de Atún de Almadraba"

VIERNES 10 DE MAYO DE 2013

PARTICIPANTES:

RESTAURANTE "BLANCO Y VERDE"

ATÚN ENCEBOLLADO

BAR "CADIZ 11"

PIMIENTOS DEL PIQUILLO DE ATÚN

RESTAURANTE "CABO ROCHE"

TATAKI DE ATÚN ROJO CON PATATAS GUANCHES

RESTAURANTE "CASA MANOLO"

LOMO DE ATÚN ROJO AL MOZÁRBE

RESTAURANTE CAMPING "LA ROSALEDA"

HOJALDRE DE ATÚN

RESTAURANTE "EL CHULETON"

DADOS DE ATÚN EN SALSA DEL 47

BAR-CAFÉ "EL PASAJE"

MONTADITO DE LONGANIZA DE ATÚN

RESTAURANTE "EL ROQUEO"

TARTAR DE ATÚN DE ALMADRABA CON VINAGRE DE MÓDENA

RESTAURANTE EL TRASTÉVERE

CHOP SUEY DE ATÚN

BAR FEDUCHY LOUNGE

SUSHI MAKI DE ATÚN ROJO CON ENSALADA DE COL CHINA

REST. "FRANCISCO – LA FONTANILLA"

MONTADITO DE TATAKI CON SALSA DE SOJA Y MIEL SOBRE PIMIENTOS DEL PIQUILLO

REST. "FUENTE DEL GALLO-EL MARINERO"

TOSTA DE ATÚN MECHADO, ACEITE DE OLIVA VIRGEN Y TOMILLO

BAR "JUAN MARÍA"

ATÚN A LA PLANCHA CON FONDO CORDOBÉS

RESTAURANTE LA ALMAZARA

TARTAR DE COLA BLANCA DE ATÚN ROJO EN HOJALDRE

TABERNA "LA CHANCA"

EMPANADA DE ATÚN ROJO AROMATIZADA CON ALBAHACA AL PEDRO XIMÉNEZ

RESTAURANTE "LA FONTANILLA"

PISTO DE ATÚN

BAR "LA MEJORANA"

ATÚN MARINADO CON SALSA DE OSTRAS Y ARROZ BASMATI SALTEADO CON SETAS Y VERDURITAS

RESTAURANTE "LA JÁBEGA"

TORTITA DE PAN DE ACEITE CON ATÚN Y CREMA DE PUERROS CON JAMÓN

RESTAURANTE "LOS CORALES"

LIADA SOBRE TOMATE, PERA Y PAN DE CAMPO

RESTAURANTE "MIRADOR EL ROQUEO"

LOMO DE ATÚN MECHADO EN MANTECA

RESTAURANTE PLAYA

ATÚN CON CREMA DE ALGAS Y ESPINACAS

BAR SOPA

MONTADITO DE FILETITOS DE ATÚN CON PISTO MARINERO

PARRILLA "VENTA EL ANDALUZ"

ATÚN ROJO CON VERDURA DE TEMPORADA

RESTAURANTE "VENTA MELCHOR"

TOSTA DE ATÚN DORADO SOBRE AHUMADO DE BERENJENAS

BAR DOÑA LOLA

BROCHETA DE ATÚN, TOMATE Y QUESO SOBRE SALMOREJO DE ALBAHACA

RESTAURANTE LA BAHÍA

ATÚN A LA PLANCHA CON VINAGRETA

RESTAURANTE GRILL BEACH CLUB

HOTEL FUERTE CONIL COSTALUZ

TOSTA DE ATÚN MARINADO CON CREMA DE AGUACATES

RESTAURANTE CONIL PARK HOTEL

CONTRASTES (DE AROMA Y TEXTURAS)

RESTAURANTE LA PLAZA

SEMI-CARPACCIO ESPECIADO DE ATÚN ROJO DE ALMADRABA CON ALIÑO DE MOSTAZA VERDE

Recinto Torre de Guzmán y Plaza Santa Catalina

12:30 horas: Inauguración - 13:00 horas: Ronqueo por cortesía de Petaca Chico, S.L.

14:00 horas: Show Cooking a cargo de la Asociación Gastronómica de Cocineros "Los Borriquetes"

Cocinero: Manuel Pérez Flor - "Medallón de Atún al estilo Faraón con almendras marconas" "Tataty de Atún con salmorejo y escarolas varias" - Tapa "Guiso de Atún Especiado" Elaborada y Presentada por la Escuela de Hostelería de Conil

Durante los días 10 a 12 de Junio los establecimientos participantes en la V Muestra de la Tapa de Atún pondrán a disposición de sus clientes las tapas con las que participan en la muestra (precio establecido por el Restaurante / Bar).

Ticket Tapa a 1,50 € - Ticket Bebida a 1,00 €

Organiza y Patrocina:

Colaboran:

