



RAW & BAR LA **LONJA &** LA **MAR**
COCINA Y CONOCIMIENTO ARROCES Y TAPAS

RONQUEO EN 3 ACTOS

26 de Mayo de 2017, 20:00h

ACTO PRIMERO LA MAR: RONQUEO EN DIRECTO DE UN ATÚN
CHAMPAGNE PERRIER JOUËT GRAND BRUT

TIRADITO DEL DESCARGAMENTO CON ESPUMA DE CALABACÍN Y LIMA



PUNTALETE DE NIGIRI DE ATÚN



CUCHARILLA Y PRUEBA DE CARNE DE ESPADA

ACTO SEGUNDO: CÓCTEL EN RAW BAR

CÓCTEL ALMADRABA (ELABORADO A PARTIR DE CHAMPAGNE PERRIER JOUËT)

ESCABECHE DE COLA BLANCA Y CREMA DE CHALOTA FRANCESA



"DE MÉJICO A ZAHARA" TACO TRADICIONAL MEJICANO DE COLA NEGRA Y AGUACATE



DIM SUM DE TARTAR DE ATÚN INVERTIDO

ACTO TERCERO: CENA CON MARIDAJE: LA LONJA

CHAMPAGNE PERRIER JOUËT GRAND BRUT, BLASON ROSE Y BELLE EPOQUE 2007

MICRO ENSALADA ATUNERA, LECHUGA DE MAR, MIZUNAS, VERDURAS BABY Y PURÉ DE LECHE DE TIGRE



VENTRESCA Y CARPACCIO DE SANDÍA



SAAM CRUJIENTE DE ATÚN CON MAYONESA DE HOSSIO



FÁCERAS EN ROBATA JAPONESA



GUISOTE DE MORRILLO, HIERBAS DEL MONTE Y PATATA EN CONFIT



GRANIZADO DE MELÓN ROSA Y GRANADA



CAFÉ Y MIGNARDISES

100 €

Plaza de Oriente, 6 | 28013 Madrid | Te.: 91 541 33 33
e-mail: eventos@lalonjadelmar.com | www.lalonjadelmar.com
[@lalonjadelmar](https://twitter.com/lalonjadelmar) [@la_marmadrid](https://twitter.com/la_marmadrid) [@rawbarmadrid](https://twitter.com/rawbarmadrid)
#ronqueoentresactos2017