# ¡¡¡YA ESTÁ AQUÍ EL ATÚN!!!

- **Así que nos vamos de ruta atunera para disfrutar de sus cortes a través de sabrosas recetas en diferentes locales de Madrid y León: en tartar, en tataki, a la parrilla, en salsa, en carpaccio, en nigiris, tiraditos…**

- **El clásico restaurante Ponzano da un paso más y le rinde un homenaje en toda regla al *Thunnus Thynnus* con la sexta edición de sus 'Jornadas del Atún Rojo' durante el mes de junio**

**- BACIRA.**
Castillo, 16. Madrid. Tel. 91 553 44 89. www.bacira.es
En su cocina japo mediterránea, sin duda alguna, el atún tiene un gran protagonismo y no falta en diferentes platos con distintos cortes.
Siempre en carta:
***Tartar de atún picante, con aguacate, wakame y pomelo rosa***
***Niguiri de toro con mayonesa de caviar***

Llegan con la temporada:
***Tartar de toro con huevo de codorniz y merken***
***Niguiri de atún con romescu***
***Tataki de atún con wasabi, eneldo y pipirrana thai***

**- Delirios**
Ramón y Cajal, 5. León. Tel. 987 237 699. www.restaurantedelirios.com
El atún rojo no falta en temporada en este restaurante leonés, tanto entre sus tapas, para disfrutar en la zona de barra, como en alguno de los menús degustación que ofrece el genial Javier Rodríguez.

***Atún rojo con tomate, jengibre y cecina de León***
***Tataki de atún rojo, ensalada de brotes, ganache de aguacate y caquis***
**Tartar de atún rojo gazpacho de cerezas albahaca**

**- Desencaja**
Paseo de la Habana, 84. Madrid. Tel. 91 457 56 68. www.dsncaja.com
Desencaja es un restaurante 100% de mercado que se disfruta a través de tres menús degustación en los que no faltará estos días algún plato con atún… Iván Sáez propone recetas como por ejemplo:

**Lomo de atún sobre un dashi de bacon y setas encurtidas en vinagre de arroz**

**-La Malaje**
Relatores, 20. Madrid. Tel. 91 081 30 31. www.lamalaje.es
La cocina del sur de La Malaje siempre se ha caracterizado por la búsqueda del buen producto y en plena temporada de atún, Manu Urbano ofrece:

***Carpaccio de atún rojo con mojo canario en polvo y mazamorra de almendras***

**- Matcha**

Calle Infanta Mercedes, 62. Madrid. Tel. 91 570 05 79. www.matcharestaurante.com

Matcha acerca la cultura milenaria de Japón a través de su gastronomía, caracterizada además por ser perfecta para llevar una alimentación equilibrada, ya que es ligera, saludable y además muy sabrosa. En su carta se pueden encontrar muchas especialidades de la cocina japonesa elaboradas con atún de las que destacamos:

***Sushi de toro***
***Sushi de tartar de atún***
***Positiva roll:* atún y aguacate envuelto en atún y aguacate**
***Temaki de atún macerado***

**- Mutsu**

Plaza República del Ecuador, 2. Madrid. Tel. 91 345 95 93. www.mutsumadrid.es

Acaba de cumplir 5 años y sentarse en una de sus mesas sigue siendo tan apetecible como el primer día, porque su carta japonesa es una explosión de sabores para el paladar… Junto a ella, una selección recetas clásicas de China con algún guiño a Tailandia e incluso chifa. Por supuesto, no faltan excelentes cortes de atún:

***Sashimi de atún***
***Nigiri de atún***
***Tartar de atún rojo sobre cama de aguacate***
***Tartar de atún rojo picante***
***Temaki de atún rojo, tobiko y salsa kimuchi***
***Tataki de atún rojo con láminas de daikon, sazonado con shichimi soja y cebollino***

**- Ponzano**

Ponzano, 12. Madrid. Tel. 91 448 68 80. www.restauranteponzano.com

Este restaurante, situado en una de las calles más animadas del barrio de Chamberí, es todo un referente cuando lo que se busca es cocina *de toda la vida*. Con un excelente producto de mercado y un precio realmente ajustado, lleva más de 30 años ofreciendo su buen hacer a la clientela que quiere comer como si lo hiciera en su propia casa. Desde mediados de mayo y hasta que se termine la temporada de pesca de almadraba sobre finales de junio, celebran sus **'VI Jornadas del atún rojo'**, una oportunidad perfecta para deleitarse con piezas tan curiosas como el chuletón hecho al horno Josper.

***Salmorejo con atún rojo marinado***
***Migas de atún rojo con aceite picual***
***Tartar de atún con guacamole***
***Atún rojo en escabeche***
***Atún rojo encebollado al estilo Barbate***
***Curry de atún rojo***
***Parrillada de atún rojo (lomo, solomillo y ventresca)***
***Parpatana de atún rojo en nuestro horno Josper***
***Ventresca a la parrilla***
***Morrillo de atún rojo en nuestro horno Josper***
***Albóndigas de atún rojo***
***Chuletón de atún rojo al carbón***

**- Taberneros**
Santiago, 9. Madrid. Tel. 915 42 21 60
Ubicada en pleno corazón del Madrid de los Austrias, esta moderna taberna con 17 años de vida, tiene una estética castiza donde su imponente bodega vista tiene un gran protagonismo. La carta también es castiza a la par que muy viajera, y es que su chef Kenji Morita es japonés, pero maneja a la perfección el recetario local. Por eso en Taberneros conviven unas clásicas *Croquetas de pringá* con el plato estrella de la casa, el *Ojo de dragón*. Está claro que con un chef nipón y cocina de mercado, el atún se cuela entre las sugerencias del día ahora que estamos en plena temporada…

***Tartar de atún con perlas de trucha***
***Atún en tataki***

**Para maridar:**

**- Bodegas Habla**
A-V, Km. 259. Trujillo. Extremadura. Tel. 927 65 91 80. www.bodegashabla.com
De Bodegas Habla nos quedamos con su blanco **HABLA de ti…**, un *Sauvignon Blanc* con aromas de mango y espárrago, refrescante, fácil de beber y perfecto para disfrutar relajándose en cualquier momento y lugar.

**- Losada Vinos de Finca**
http://www.losadavinosdefinca.com
Cada uno de sus vinos tiene una personalidad marcada e independiente que sorprende a todos los paladares para acompañar estos platos. La mejor elección es **Pájaro Rojo Roble**, un mencía en estado puro, delicado, fresco, juvenil y afrutado con delicadas notas de violeta y frutas rojas.

**Más información en Aires News Comunicación**
**www.airesnews.com Tel. 91 535 45 14**

| | | |
|---|---|---|
| **Isabel Aires:** | isabel@airesnews.com | 670 369 775 |
| **Jana Cerdán:** | jana@airesnews.com | 679 057 288 |
| **Alejandra Sanz:** | alejandra@airesnews.com | 646 742 372 |
| **Bea Rodríguez:** | beatriz@airesnews.com | 682 390 138 |