la fonda
★★★★ hotel

El Ronqueo del

Atún Rojo

2 DE JULIO – 19:00H

"El Ronqueo del atún es un proceso tradicional y manual para cortar atún rojo, conocido por el sonido especial (ronqueo) que produce el cuchillo al cortar la espina dorsal. Es un ritual que se practica en España, especialmente en zonas como Barbate, provincia de Cádiz, y que da lugar a hasta 24 piezas diferentes de atún. Nuestro atún rojo procede de la provincia de Cádiz y el corte lo realiza un profesional."

"Tuna Ronqueo is a traditional, manual process for cutting bluefin tuna, known for thespecial sound (ronqueo) that the knife makes when it cuts the backbone. It is a ritualcarried out in Spain, especially in areas such as Barbate, a province of Cadiz, andproduces up to 24 different pieces of tuna. Our bluefin tuna comes from the province ofCadiz and the actual cutting is carried out by a professional"

escorpio
restaurante

Rocío
Tapas & Sushi

La fonda Hotel
C/ Santo Domingo de Guzmán N.º 7
ES-29639 Benalmádena, Málaga
España

T: (+34) 952 56 90 47
E: info@lafondabenalmadena.es
W: www.lafondabenalmadena.es
B-44681963

la fonda
★★★★ hotel

MENÚ DEGUSTACIÓN

ENTRANTES

- Crisantemo con salsa de sésamo negro
- Rabanito nukasuke
- Pulpo sakurani
- Huevas de abadejo picantes
- Gelatina de congrio

SASHIMI MORIAWASE

Akami, Chutoro, Torotaku, Calamar narutozukuri, Jurelito sugatazakuri
Shin-shoga no amazu-zuke (jengibre encurtido) Wasabi

MAGURO NO TATAKI

Tartar de atún con yema de huevo de codorniz

NIGIRI SUSHI

Akami, Chutoro, Otoro, Salmonete aburi, Sardina sujime

HAMACHI MISOYAKI

Hamachi ikejime de the kingfish company
a la parrilla con brote de jengibre y sudachi

WAGYU SHIOKOJI HIRE KATSU SANDO

Sandwich de Solomillo de wagyu marinado en shiokoji y empanado,
brotes de daikon, salsa hatchomiso y wasabi

TATAKI DE ENTRECOT DE TERNERA HEMBRA

Marinado con aceite de sésamo y salsa ponzu

PANNACOTA

con coulis de mango

MOCHI

de mousse de chocolate ruby con azuki y frutas del bosque

Despiece de las partes más exquisitas
Show cooking de la mano del chef Juan Bautista Garcia Martin

Información y reservas:
Tel.: (+34) 636 451 724

120€

La fonda Hotel
C/ Santo Domingo de Guzmán N.º 7
ES-29639 Benalmádena, Málaga
España

T: (+34) 952 56 90 47
E: info@lafondabenalmadena.es
W: www.lafondabenalmadena.es
B-44681963

la fonda
★★★★ hotel

TASTING MENU

STARTERS

- Chrysanthemum with black sesame sauce
- Nukasuke radish
- Sakurani octopus
- Haddock spyce roe
- Conger eel jelly

SASHIMI MORIAWASE

Akami, Chutoro,Torotaku, narutozukuri Squid, Horse Mackerel sugatazukuri
Shin-shoga no amazu-zuke (pickled ginger) Wasabi

MAGURO NO TATAKI

Tuna tartare with quail egg yolk

NIGIRI SUSHI

Akami, Chutoro, Otoro, Red Mullet aburi, Sardine sujime

HAMACHI MISOYAKI

Grilled Hamachi ikejime from The Kingfish Co.
marinated in white miso with ginger sprouts and sudachi

WAGYU SHIOKOJI HIRE KATSU SANDO

Wagyu sirloin marinated in shiokoji coated in panko sandwich,
daikon sprouts hatchomiso sauce and wasabi

FEMALE VEAL ENTRECOTE TATAKI

Marinated with sesame oil and ponzu sauce

PANNA COTTA

with mango coulis

MOCHI

Of Ruby chocolate mousse with azuki and berries

Cutting up the most exquisite parts
Show cooking by chef Juan Bautista Garcia Martin

Information and reservations:
Tel.: (+34) 636 451 724

120€

La fonda Hotel
C/ Santo Domingo de Guzmán N.º 7
ES-29639 Benalmádena, Málaga
España

T: (+34) 952 56 90 47
E: info@lafondabenalmadena.es
W: www.lafondabenalmadena.es
B-44681963

la fonda
★★★★ hotel

MARIDAJE / DRINKS PAIRING
Opcional/Optional

NIHONSHU
SAKE
Shirakabegura Junmai Daiginjo

JAPANESE BEER
Kirin Ichiban

WHITE WINE / VINO BLANCO
Martin Codax Arousa, (D.O. Rias Baixas)

RED WINE / VINO TINTO
Emilio Moro, Tempranillo (D.O. Ribera del Duero)

LICOR DE AMARETTO
Destilerias El Tajo (Ronda, Malaga)

JAPANESE WHISKY
The Fujisan 20 Years Old Limited Edition

Information and reservations:
Tel.: (+34) 636 451 724

60€

La fonda Hotel
C/ Santo Domingo de Guzmán N.º 7
ES-29639 Benalmádena, Málaga
España

T: (+34) 952 56 90 47
E: info@lafondabenalmadena.es
W: www.lafondabenalmadena.es
B-44681963