

Menú de maridaje de atún rojo

Aperitivo de bienvenida, cuatro pases de atún rojo y postre.

Evento finalizado

sábado, 26 de septiembre de 2026

Maridaje de vinos

Menú	Maridaje de vinos	Total
95,00 € por persona	Incluido	95,00 € por persona

Pase 1

Aperitivo de bienvenida

Platos

Jamón del mar y caña de lomo de atún rojo

Bebidas

Las Fincas de José Pariente

Fermentado en barrica

José Pariente / Verdejo / D.O. Rueda · Castilla y León

Pase 2

Primer pase

Platos

Tataki de atún rojo sobre ensalada de brotes y vinagreta mediterránea

Bebidas

A Vilerma

A Vilerma / Treixadura, Albariño, Godello, Loureira, Lado, Torrontés / D.O. Ribeiro · Galicia

Pase 3

Segundo pase

Platos

Tiradito de atún rojo sobre aguachile marino

Bebidas

O Chan de Prieto Pariente

Prieto Pariente / Godello / D.O. Bierzo · Castilla y León

Pase 4

Tercer pase

Platos

Tosta de morrillo de atún rojo a la sal templado sobre mahonesa especiada

Bebidas

Finca La Medina

José Pariente / Verdejo / D.O. Rueda · Castilla y León

Pase 5

Cuarto pase

Platos

Parpatana de atún rojo al whisky con Parmentier ahumada

Bebidas

El Picañón

A Vilerma / Sousón, Brancellao, Caiño tinto, Ferrón / D.O. Ribeiro · Galicia

Pase 6

Postre

Platos

Tartaleta de frutas a la inglesa

Bebidas

Apasionado de José Pariente

José Pariente / Sauvignon Blanc / D.O. Rueda · Castilla y León



Menú de maridaje de atún rojo

<https://howeat.io/r/montemar/maridajes/menu-de-maridaje-de-atun-rojo?lang=es&option=pairing-wines>