

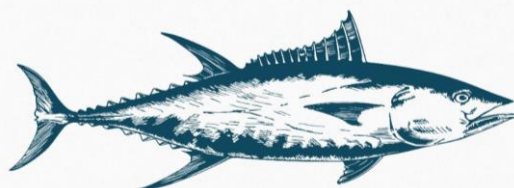
RONQUEO DE ATÚN ROJO

Se informa a todos los socios del Club Recreativo Repsol-Petróleo Puertollano, que **El Asador del Club** va a organizar una **velada gastronómica muy especial** para el próximo **jueves 27 de noviembre, a las 20:30 horas.**

En esta ocasión, tendrán la oportunidad de disfrutar de un **ronqueo de atún en directo**, una demostración tradicional del **despiece artesanal de este exquisito producto del mar**, realizada por expertos que explicarán cada una de las partes y sus usos culinarios.

Tras la exhibición, se ofrecerá una **cena degustación** elaborada con las distintas piezas del atún, cuidadosamente preparadas para resaltar todo su sabor y frescura.

RONQUEO ATÚN ROJO



- DESPIECE ARTESANAL EN DIRECTO -
- CENA MENÚ DEGUSTACIÓN -

MENÚ DEGUSTACIÓN

- Gilda vasca de atún rojo marinado con piparra, aceituna, anchoa de santaña y perlas de yuzu.
- Tartar de atún rojo estilo ASADOR con tostitas de pane carasutu y filamentos de chile.
- Hojaldre invertido con tartar de atún rojo picante, aguacate, mayonesa de yuzu y sésamo tostado.
- Panapuri crocanti relleno de crema de queso viejo con sashimi de atún rojo y salsa mojo picón.
- Cucharita de carne de la espina con soja-miel montada en salsa.
- Mini navette relleno de atún rojo en tempura japo con mayonesa de kemchee y brotes tiernos.
- Mini carpaccio de jamón de mar con aceite AOVE y perlas de tomate.
- Tataki de atún rojo con salsa de ponzu y alga wakame.



El precio por persona es de **40 euros**, e incluye tanto la demostración como el menú degustación.

Las plazas son limitadas, por lo que les recomendamos **realizar su reserva lo antes posible** en el teléfono **615 510 799**.

Será una experiencia única para disfrutar en buena compañía, con la calidad y el ambiente que caracteriza a nuestro Club.

¡Te esperamos para compartir esta noche especial!

Puertollano, 13 de noviembre de 2025

La Junta Directiva