

Menú Degustación Atunero

Atún Rojo Salvaje De Almadraba

Sashimi De Atún Con Vinagreta De Soja Y Yuzu

Tartar De Atún

Tosta De Atún Marinado

Kabayaki De Atún Y Cebolleta Fresca

Tataki De Atún Con Aceituna Negra

Atún Trinchado Sobre Tomate Concasse Y Aove

Atún En Salsa De Tomate Casera Y Huevo De Codorniz

Degustación De Postres:

Tarta De Queso, Tarta De La Abuela Y Tocino De Cielo

Precio Por Persona: 89€
(Iva Incluido)
Reserva Previa
Consulte Condiciones

Menú Degustación Recoveco

Ensaladilla De Gambón Con Aceite De Trufa

Tartar De Tomate Con Burrata Y Vinagreta De Pesto

Canutillo De Steak Tartar Tradicional De Solomillo De Ternera

Taco De Adobo

Mini Pan Bao De Pato Con Mahonesa De Ajo Negro

Corvina De Conil Asada Sobre Alboronía De Langostinos

Chateaubriand De Ternera A La Parrilla Con Trigo Y Salteado De Verduras.

Degustación De Postres:

Magnum De Mango Y Tartaleta De Lemon Pie

Precio Por Persona: 79€
(Iva Incluido)
Reserva Previa
Consulte Condiciones



RECOVECO

heritage food restaurant

Tuna Tasting Menu

Wild red tuna Almadraba

Tuna Sashimi with soy and yuzu vinaigrette

Tuna tartar

Marinated tuna toast

Kabayaki tuna and fresh spring onion

Tuna tataki with black olives

Carved tuna on tomato concasse and EVOO

Tuna with homemade tomato sauce and wuail egg

Dessert tasting:

Cheesecake, Grandma's cake and "tocino de cielo"

Price per person: 89€*

(VAT included)

With previous reservation

Ask conditions

Recoveco tasting Menu

Shrimp salad with truffle oil

Tomato tartar with burrata and pesto vinaigrette dressing

Steak tartar rolls

Adobo taco

Mini bao bread with duck and black garlic mayonnaise

Grilled croaker from Conil over sauteed prawn and vegetables

Grilled beef Chateaubriand with wheat and sauteed vegetables

Dessert tasting:

Mango Magnum icecream and Lemon pie tartlet

Price per person: 79€*

(VAT included)

With previous reservation

Ask conditions

Bread And Appetizer Per Person 3,00€