

NOTA DE PRENSA

DeAtún se reinventa bajo los mandos del chef Damián Ríos y su mano derecha Esther Llanos para elevar su experiencia gastronómica

DeAtún, o el templo del atún en Madrid, se reinventa y vuelve a abrir sus puertas con una propuesta elevada de la mano de sus nuevos propietarios Damián Ríos y Esther Llano. Rinden culto a este manjar gourmet tan aclamado en la gastronomía de hoy, por lo que se convierte en una dirección esencial a incluir en tu lista de recomendaciones



Madrid, 13 de marzo de 2023.- El atún de almadraba llega desde las costas de Cádiz hasta el centro de Madrid para que puedas disfrutarlo a través de los platos de su carta. Donde los nuevos dueños, que conocen bien los fogones del restaurante desde su primera apertura en 2015, tienen un papel fundamental. Una clara fusión entre tradición y vanguardia que llevan a nuestros paladares a degustar sabores especiales en los que la calidad es la clara protagonista.

Tosta de atún con muselina de wasabi y trufa, Morrillo de atún a la sal, o Tomatún, son algunas de las diferentes propuestas con las que este producto se ve representado en una carta que resulta todo un homenaje a este producto del mar. En ella combinan las distintas y succulentas partes del atún con las que causar sensación entre los amantes de la gastronomía.



(Tosta de atún con muselina de wasabi y trufa)

En el **número 59** de una de las direcciones gastronómicas más populares de la ciudad de Madrid, la **Calle Ponzano**, los comensales pueden descubrir una experiencia auténtica ensalzada por los apasionados por la gastronomía y dueños de DeAtún, Esther y Damián.

Damián y Esther presentan platos basados en técnicas tradicionales y sostenibles, pero con emplatados elegantes que alcanzan la sofisticación sobre la mesa. Además, están dispuestos a compartir con todo el mundo la versatilidad en la cocina de este pescado de alta calidad con platos creativos y sabrosos. Junto al vino, crean la **experiencia de maridaje perfecta** para tener en cuenta en ocasiones especiales y para el día a día.



Otro de los atractivos y novedades de este local ha sido su restauración en la que los dueños han apostado por llevar al cliente hacia un salón **acogedor, elegante** y con detalles que **nos recuerdan a la pesca gaditana**. Y si te apetece tomar una tapa, de camarones, por ejemplo, su barra y la música, generan un viaje hasta su Andalucía. Muy presente en el sello de identidad de DeAtún.

Lámparas con redes, una gaviota colgante en su cocina o un alto rodapié que nos trasladan hasta el interior de un barco, crean el ambiente perfecto para viajar sin moverse de Madrid y disfrutar de la sensibilidad que todo el equipo demuestran día a día y así convertirse en un referente gastronómico de la ciudad.