

DeAtún organiza en exclusiva el primer ronqueo de la temporada con un menú único

DeAtún, templo del atún en Madrid y uno de los restaurantes más exclusivos de Ponzano, quiere que disfrutes cada jueves de esta exclusiva técnica de corte del atún rojo de almadraba, del que son especialistas



Madrid, 13 de abril de 2023.- Desde este mes de abril hasta junio, tiene lugar el despiece tradicional con el que se extraen las distintas partes del atún. **Un ritual especial que se realiza manualmente** y que toma su nombre por el sonido que surge cuando el cuchillo pasa por el espinazo de este pez. Los cortes se realizan en función de la grasa de cada pieza del atún, lo que permite aprovechar el 100% de la carne que después se utilizará para diferentes elaboraciones. Esta grasa es el factor principal que influye en la calidad y sabor del atún a la hora de preparar los platos.

Durante estos tres meses, es cuando el atún salvaje migra a aguas más cálidas y es en **esta época cuando se lleva a cabo la pesca del atún de almadraba.** Un manjar absoluto del que DeAtún son los especialistas de la capital.

Por eso, para celebrar esta época tan especial, DeAtún ha creado los días 4, 11, 18 y 25 de mayo una experiencia exclusiva que no querrás perderte: un espectáculo de ronqueo con un **menú degustación de ocho sofisticados platos**, donde se puede disfrutar este atún de almadraba combinado con ingredientes de primera calidad y un postre de la casa. Un exquisito menú que irá maridado con los mejores vinos españoles, por un precio de 100 euros por persona.

De entre los platos más especiales elaborados por el chef Damián Ríos, se encuentran el tiradito de crema de mango y lactonesa de carabineros, solomillo de atún con pil-pil de su propio colágeno o el tarantelo al horno con salsa a la gaditana.



El espectáculo de ronqueo es una ocasión única para poder ver de primera mano cómo se lleva a cabo esta mágica técnica para despiezar el atún, donde ningún corte se hace al azar. El ronqueo del “rey del mar” comienza por la cabeza, donde se incluye el morrillo, una de las partes más preciadas del atún, para seguir después con el cuerpo y la cola.

Los encargados de esta **inolvidable experiencia en el número 59 de la calle Ponzano**, son el chef **Damián Ríos** y su primera ayudante, **Esther Llanos**, propietarios del nuevo concepto de alta cocina de la zona de Chamberí, que ha conseguido poner de acuerdo a los amantes más exigentes de este exclusivo manjar proveniente de las costas de Cádiz. Todo en un espacio completamente renovado y con una carta insuperable.





SOBRE DEATÚN

DeAtún, abrió sus puertas en 2015, pero no fue hasta el pasado marzo cuando Damián Ríos, jefe de cocina del antiguo restaurante y Esther Llanos, su mano derecha, se pusieron al frente de este nuevo proyecto vanguardista que engloba un ambiente y una carta completamente renovado y que ya se ha convertido en una parada imprescindible para los grandes amantes del atún.

COCINA: ESPECIALIZADA EN ATÚN ROJO DE ALMADRABA
HORARIO: DE LUNES A JUEVES DE 12 A 23:30 PM Y VIERNES Y SÁBADOS DE 12 PM A 1:00 AM
DIRECCIÓN: CALLE DE PONZANO 59, MADRID ESPAÑA
CORREO: INFO@DEATUN.COM
TELÉFONO: 910338863

Para más información:

PR Executive: Lucía Garrido - luciagarrido@suiteagencia.com / 664 501 272
Directora General: Soraia Durán - soraiaduran@suiteagencia.com / 669 91 16 03