

TOMATE DE SABOR

I Jornada Gastronómica



Chef
Sergio Ruiz

EL INFORMAL MENÚ

Focaccia con Licopeno y tomates cherrys

Nuestras bravas con tomate Rebel

Esqueixada con pulpa de tomate Adora y piparra helada

Canelón de tomate Barbastro con buey de mar y su emulsión

Lenguado a la brasa con Papillote
de variedad de tomates y hierbas frescas

Ternera madurada con tomase Pink soasado y jugo vegetal

Tomate negro en almíbar con helado
de tomates madurados en rama y AOVE

TOMATE DE SABOR

I Jornada Gastronómica



Chef
Iñaki Aldrey

ATEMPO MENÚ

Aguas de gazpacho a modo de Bloody Mary on the rocks

Gran macarrón de pan caramelizado, sofrito picante y crema de albahaca

Mantequilla de tomate asado, caviar y pan de pincel

Cánula de alga nori con tomate curado a la japonesa y soja en texturas

Pan de masa madre con semillas acompañado del Aceite Atempo elaborado a partir de olivas de las variedades Argudell, Arbequina Koroneiki y Frantoio

Arroz de Atún, guisote de tomate especiado y pecorino

Salmonete con Salmorejo de tomates pasificados

Pichón asado con falso risotto de cebada acompañado de un consomé de tomate

Asado en sarmientos

Espuma de yogur con sorbete de albahaca y menta, tomates confitados y merengue de pimienta de Bataks

Tartaleta de tomate la brasa con sorbete de aceituna Kalamata

Petit four en rodillo

TOMATE DE SABOR

I Jornada Gastronómica



Chef
Iker Erazukin

UMA MENÚ

ACTO I La huerta del chef

Royal de cebolla de Figueras con chutney de tomate
y emulsión de mantequilla tostada

Saam Jang de anguila ahumada,
tomate especiado y cebolla encurtida

Mollete de tomate de untar
y tartar de calamar

ACTO II Mundo vegetal

Tomate ahumado, bearnesa de yuzu
y chocolate blanco tostado

Gazpachuelo de tomate de sabor,
rábano picante y lubina ahumada

Sorretino con duxelle de tomate,
stracciatelle trufada y aceite de albahaca

ACTO III Secuencia asiática

Xo de txangurro con velo de coco,
tomate de frasco y huevas de tobico

Sopa de gambas, coco, lima
y cilantro con tartar de tomate asado y gamba roja

ACTO IV

Pescado salvaje con donostiarra de vinagre coreano
y semillas de tomate

NADA MÁS DULCE El final de la ensalada

Remolacha Caviar, agua de tomate y fresitas
del bosque con cremoso de chocolate blanco