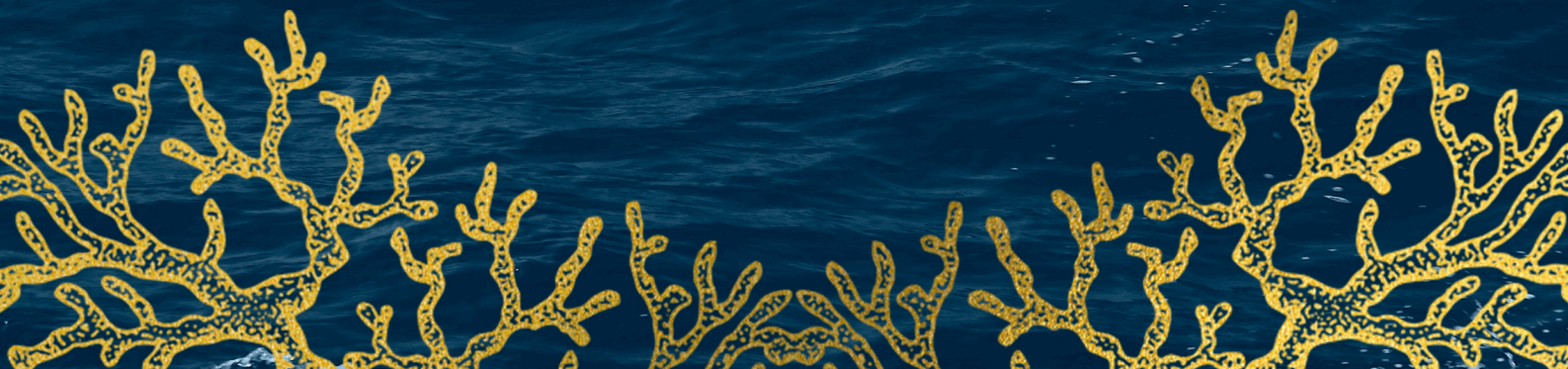


EL ARTE DEL  
ATÚN  
EN



LOBITO de MAR

EL BAR RESALAO DE DANI GARCIA





# ODA AL ATÚN ROJO

## CRUDOS

**PAPA ALIÑADA CON TARTAR** de  
descargamento de almadraba **24**

**TARTAR DE DESCARGAMENTO** al natural y AOVE **28**

**TARTAR DE O'TORO** al natural **33**

**TARTAR DE O'TORO** con Umai caviar (15g) **35**

**TARTAR DÚO** de atún con pipirrana para  
refrescar (ventresca y descargamento) **28**

**TARTAR TRÍO** de atún con pipirrana  
para refrescar (ventresca, descargamento y hueva de atún) **30**

**CARPACCIO** de chuletón con aceite de oliva **30**

**CARPACCIO** de chuletón con huevos fritos al ajillo **32**



# ODA AL ATÚN ROJO

## TAPAS

PEPITO de ventresca	7
BURGUER de atún	7

## GRILL

TARANTELO plancha 200 gr	29
SOLOMILLO plancha 200 gr	29
VENTRESCA plancha 200 gr	30
MORRILLO plancha 200 gr	35
PARPATANA plancha 500 gr	50
CHULETÓN plancha 600 gr	76



EL ARTE DEL  
**ATÚN**  
EN  
LOBITO de MAR  
EL BAR RESALAO DE DANI GARCIA

**RESERVAS**

[reservas@grupodanigarcia.com](mailto:reservas@grupodanigarcia.com)

[grupodanigarcia.com](http://grupodanigarcia.com)