

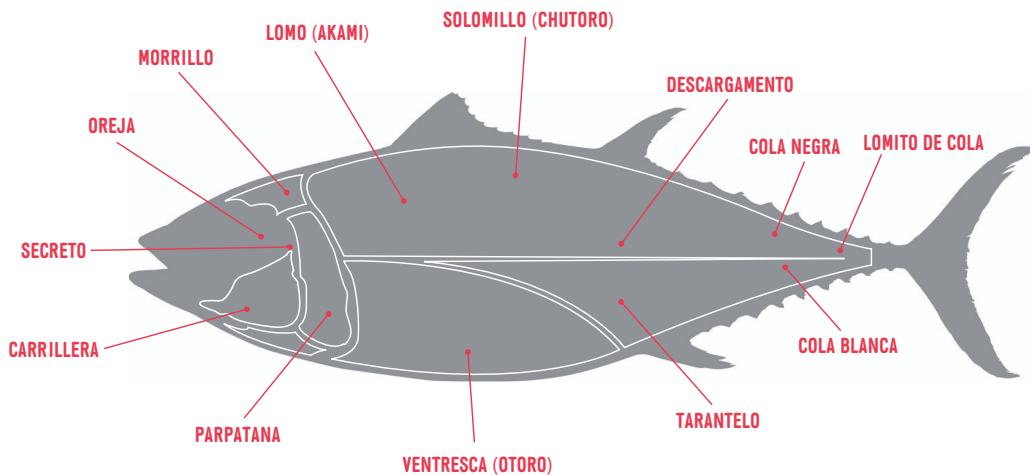
# atún rojo



Auténtico *Thunnus Thynnus* de gran tamaño capturado de manera sostenible según el ICCAT.

El atún rojo ha sido durante siglos un alimento destacado en la dieta Mediterránea gracias a las múltiples propiedades beneficiosas para la salud. En su composición destaca la presencia de ácidos grasos Omega3.

Es rico en minerales como el selenio, el fósforo y el magnesio, aporta diferentes vitaminas (A, B, B3, B9, B12 y D) y constituyen una excelente fuente de proteínas de alto valor biológico. **Solicite su etiqueta de trazabilidad a su camarero.**



## entrantes

Croque-Niguri: sashimi sobre croqueta caliente de atún <i>Lomo (Akami) y descargamento</i>	2,80€/ud (min 2uds)
Japo-taco: pasta philo, atún rojo, guacamole casero y togarashi. <i>Cola negra</i>	5€/ud (min 2 uds)
Oreja de atún guisada estilo tradicional. <i>Oreja</i>	11,50
Callos de atún con garbanzos. <i>Piel y mojama</i>	12,00
♥ Ensalada de algas picante con atún rojo. <i>Lomo (Akami)</i>	13,00
♥ Ensalada de atún escabechado con verduras encurtidas. <i>Tarantelo</i>	14,00
♥ Ceviche peruano tradicional de atún rojo. <i>Cola blanca</i>	14,50
♥ Sashimi de lomo de atún rojo, servido con soja, wasabi y jengibre. <i>Lomo (Akami)</i>	14,50
♥ Tartar de atún rojo con guacamole casero. <i>Solomillo (Chutoro)</i>	15,50
♥ Semimojama de lomo bajo, con ajo blanco de piñones y su crujiente. <i>Lomito de cola</i>	15,50
Carpaccio tibio de secreto con refrito de ajo-guindilla. <i>Secreto</i>	15,50
♥ Jamón marino: finas laminas de ventresca con aceite de jamón ibérico. <i>Ventresca (Otoro)</i>	18,00

## segundos

♥ Arroz meloso de atún y alcachofas. <i>Cola negra</i>	21,50€/min 2 pax
Carrillera estofada al vino tinto Ribera con puré de patata. <i>Carrillera</i>	22,00
♥ Tataki de atún rojo con verduras salteadas, Philadelphia de wasabi y mayonesa de soja. <i>Solomillo (Chutoro)</i>	23,00
♥ Morrillo a la sal (solo por encargo). <i>Morrillo</i>	Por encargo
♥ Parpatana: "el Entrecot del mar" (solo por encargo). <i>Parpatana</i>	Por encargo

---

## *entrantes fríos*

♥ Sardinas marinadas en plancton sobre tomate gourmet	3,80/ud (min 2 uds)
Ensaladilla rusa casera con gambas y su crujiente	8,50
♥ Ensalada de quinoa con ventresca de bonito	12,00
♥ Ceviche peruano de mero	13,00
Cecina premium: Jamón de buey	13,50
♥ Ensalada Aquarium: bonito, espárrago, tomate, zanahoria, calabacín, lechuga, cebolla, huevo, aceitunas y AOVE	13,00
Ensalada Villamartín: jamón de pato y foie de Villamartín de Campos, mezclum de lechugas y vinagreta de fruta de la pasión	14,50
♥ Usuzururi (laminas finas) de ribeye de ternera "La Finca" con tartufata y tartar de tomate	15
♥ Anchoas del Cantábrico 00 de Casa Santoña	18,50 (8 uds)

---

## *entrantes calientes*

♥ Alcachofa de Tudela de Duero en flor a la plancha con aceite virgen de Valdecuevas	3€/ud (min 2 uds)
Croquetas caseras cremosas	4,80 (4uds) / 8,80 (8 uds)
• De jamón ibérico	
• De sepia en su tinta	
Callos y morros melosos a la moda de Oviedo	10,00
Huevos rotos de pollita con foie y tartufata	13,50
Rabas de auténtico calamar de Santander	16,50
♥ Pulpo de playa a la plancha	18,00
♥ Pulpo gallego de ría a feira	19,00

---

## *mariscos frescos*

Ostra Gillardeau nº2	4,50/ud (min 2 uds iguales)
♥ • Natural acompañada de pipeta de ponzu	
♥ • En ceviche peruano	
• En tempura de sésamo y mayonesa de soja	
♥ Mejillones de roca al vapor	11,50
♥ Navajas a la plancha	15,50
♥ Gambas blancas de Huelva a la plancha	24,00

---

## *pescados frescos*

Lubina fresca de estero (Cádiz)	22,50
♥ Cocinada en costra de sal, preparada en mesa y servida con puré de patata especial y tártara de plancton	
♥ Cocinada a la plancha con refrito de gambas y ajo, acompañada de verduras y patata panadera	
♥ Merluza gallega de pincho a la plancha con tallarines de calabacín	22,00
♥ Lomo alto de bacalao gourmet en salsa verde de boletus con patata panadera	19,00
Mero en tempura de tinta de calamar con verduras y romescu de piñones	19,00

## *carnes*

Chuletillas de lechazo I.G.P. de Castilla y León con patatas fritas caseras y pimientos	19,50
♥ Lomo alto de vacuno mayor nacional Simmental madurado 40 días (250 gr.) a la plancha con patatas fritas caseras y pimientos	18,80
♥ Solomillo de vacuno mayor de Frisona española (200 gr.) a la plancha con patatas fritas caseras y pimientos	22,50



*Elaboramos menús especiales  
para eventos familiares y de empresa, consúltenos.  
[www.aquariumrestaurante.com](http://www.aquariumrestaurante.com)*

♥ Plato saludable

Solicite nuestra carta especial para celíacos | Disponemos de carta de alérgenos a disposición de los clientes.

# arroces y paellas

*Elaborados de forma tradicional y preparados al momento (30 min. aprox.)*

*Aconsejamos tomar un solo tipo de arroz para no mezclar los sabores*

*Máximo 2 tipos de arroz por mesa*

	MÍNIMO 2 PERS. PRECIOS / PERS.
Arroz del Señorito (sin mancharse las manos). <i>Sepia, rape y gambas peladas</i>	16,80
Arroz negro con alioli. <i>Sepia, rape, gambas peladas y cebolla caramelizada</i>	17,20
Paella de verduras de temporada con sepia	15,20
Paella mixta. <i>Pollo, judías verdes, sepia, rape y gambas peladas</i>	15,80
Paella de pato de Palencia y gambas	16,90
Paella de pescado y mariscos. <i>Cigala, carabinero, langostino, rape, sepia y mejillones</i>	25,90
Paella de bogavante gallego. <i>(1/2 bogavante por persona)</i>	26,80
Arroz meloso de setas silvestres y gambas	16,80
Arroz meloso de pulpo y mejillones de roca	17,50
Arroz meloso de cangrejo azul del Delta del Ebro	18,50
Arroz meloso de nécoras	21,90
Arroz meloso de centolla	22,80
Arroz meloso de carabineros	24,50
Arroz meloso de bogavante azul del Cantábrico. <i>(1/2 bogavante por persona)</i>	26,80
Arroz caldoso marinero	18,50
Arroz meloso de rabo de toro y trigueros	16,80
Arroz meloso de perdiz de Tierra de Campos y boletus	17,70
Arroz meloso de lechazo IGP	18,90
Arroz meloso de foie, pato de Palencia y tartufata	18,90
Fideuá del Señorito. <i>Sepia, rape y gambas peladas</i>	16,20
Fideuá negra con alioli. <i>Sepia, rape, gambas peladas y cebolla caramelizada</i>	16,80

GRUPO  
**MOGA**  
catering&eventos

“  
*Pide tu arroz favorito para  
tu próximo evento en casa*  
”



**SERVICIO A  
DOMICILIO GRATIS (CARTA ESPECIAL)**

