

SIX celebra uno de los primeros ronqueos de la primavera en Madrid con un exclusivo menú japo-mediterráneo

El evento tendrá lugar el 13 de mayo a las 20:00 h con un menú cerrado maridado con vinos andaluces

El restaurante estrena su nueva barra de sushi —con 10 puestos para experiencias íntimas— durante el despiece tradicional del atún rojo

El restaurante SIX, conocido por su propuesta de seis cocinas internacionales —entre ellas la japonesa—, anuncia la celebración de uno de los primeros ronqueos de atún rojo de la temporada en Madrid, una cita excepcional que tendrá lugar el 13 de mayo a las 20 horas. El evento se desarrollará sobre la nueva barra de sushi del restaurante, un espacio recién inaugurado con 10 puestos concebidos para vivir la gastronomía de forma cercana, directa y ceremonial, al estilo de los sushibars tradicionales donde el comensal observa cada corte y cada gesto del chef.

En esta barra ya se pueden degustar algunos de los sushis más reconocidos de SIX, como el sashimi de salmón, el sashimi de atún y los sashimis de lubina y toro, además de una selección de nigiris clásicos —atún rojo, salmón o anguila— y algunas de sus creaciones más celebradas como el nigiri de salmón flambeado, el nigiri de toro con caviar o el gunkan de pez mantequilla escolar negro trufado con huevo de codorniz.

El ronqueo, nombre que recibe el despiece manual del atún por el característico sonido del cuchillo al rozar la espina, es una técnica ancestral que marca el inicio de la temporada del atún rojo salvaje. Mayo es el mes clave porque coincide con el momento en que los ejemplares alcanzan su punto óptimo de grasa y sabor antes de iniciar su migración, lo que convierte cada corte en una pieza de altísimo valor gastronómico.

Para esta ocasión, el chef de SIX, Stéfano Verrocchio, ha diseñado un menú cerrado que recorre las distintas partes del atún a través de sushi, sashimi y elaboraciones japo-mediterráneas, entre ellas unos huevos rotos con tartar de atún, además de otras propuestas que ponen en valor la versatilidad del producto. Todo ello irá acompañado de una selección de vinos andaluces especialmente elegidos para realzar la untuosidad y la profundidad del pescado.

El precio del menú es de 75 euros por persona y las reservas pueden realizarse a través de la web del restaurante o por teléfono.


Mamen Crespo


mamencrespo@bulevarcomunicacion.com

Móvil: 676 213 966

Six

SIX

 C.C. El Bulevar
Paseo de Alcobendas, 10
La Moraleja- Madrid

 91 117 00 66

 Reservas: six@sixrestaurants.com

www.sixrestaurants.com

Horario de cocina

* Martes y miércoles: de 13:00 a 16:00 y de 20:00 a 23:00

* Jueves a sábado: de 13:00 a 16:00 y de 20:00 a 23:30

* Domingos: de 13:00 a 16:00

* Lunes cerrado

Mamen Crespo

mamencrespo@bulevarcomunicacion.com

Móvil: 676 213 966

BLV
BULEVAR
COMUNICACION