vinetur

El restaurante Candeli celebra sus famosas Jornadas del Atún Rojo Salvaje de Tarifa

Atún rojo capturado de manera sostenible y artesanal por JC Mackintosh

martes 1 de julio de 2025

ESCRITO POR ÁLVARO ESCRIBANO



El restaurante Candeli, fiel a su filosofía basada en la calidad del producto y el protagonismo de la parrilla, presenta sus esperadas Jornadas del Atún Rojo Salvaje de Tarifa. Una propuesta gastronómica exclusiva que rinde homenaje a uno de los grandes

tesoros del mar: el atún rojo salvaje, el cual se pesca en las costas de Tarifa mediante técnicas sostenibles y artesanales. Esta experiencia culinaria estará disponible durante las próximas semanas, según la disponibilidad del producto.

El atún rojo que protagoniza estas jornadas procede de JC Mackintosh, una empresa artesanal única en Europa que cuenta con la certificación MSC de pesca sostenible, siendo una de las dos únicas del mundo que disponen de este sello. El respeto por el animal y la calidad del producto son fundamentales en su método de trabajo: el atún es capturado uno a uno con caña y línea de mano, sin estrés, y sacrificado mediante la técnica japonesa Ike Jime, que garantiza una carne más limpia, duradera y con textura óptima.

Así, durante estas semanas Candeli presenta una carta especial con distintos cortes y elaboraciones que permiten disfrutar de las distintas expresiones del atún rojo. Se podrá degustar el Lomo a la brasa (32,00 €/kg), un corte que gana profundidad de sabor al pasar por las brasas de carbón vegetal, o la Parpatana (30,50 €/kg). Para los amantes de los sabores frescos y crudos, el Tartar (26,00 €/kg) es una opción que pone en valor la textura firme y el sabor profundo de este pescado excepcional. También se incluye un guiso tradicional como el Marmitako (25,00 €/kg), que demuestra la versatilidad del atún en cocina. Como maridaje recomendado, Candeli propone el vino Viña Caeira 2022, un Albariño de Rías Baixas elaborado por Carlos Moro (Bodegas Matarromera), con cuatro meses de crianza sobre lías, disponible por un precio de 28,50 €.



El atún de JC Mackintosh destaca no solo por su sabor y frescura, sino también por su perfil nutricional. Es rico en proteínas de alto valor biológico, ácidos grasos Omega-3 (DHA y EPA), vitaminas del grupo B y vitamina E, lo que lo convierte en un alimento saludable con propiedades antioxidantes, beneficiosas para la salud cardiovascular y el

sistema cognitivo.

Candeli continúa así consolidando su compromiso con el producto de temporada, la sostenibilidad y la calidad. Situado en la calle Ponzano de Madrid, este restaurante dirigido por los hermanos Alberto y Francisco Rivera es ya un referente de la cocina a la brasa en la capital. Su propuesta se basa en recetas tradicionales, técnicas precisas y materias primas seleccionadas de toda España, en las que el producto es siempre el protagonista. Además, cuenta con una bodega cuidadosamente elegida y dos espacios diferenciados: una barra informal para tapear junto a la parrilla y un comedor elegante y luminoso que invita a disfrutar de una experiencia gastronómica completa.

Las Jornadas del Atún Rojo Salvaje de Tarifa suponen una nueva oportunidad para acercarse a Candeli y descubrir el sabor puro del mar tratado con el máximo respeto. Una cita imprescindible para los amantes del buen producto, la cocina honesta y la excelencia sin artificios.