



SOLEO
MARBELLA

Beach, Life & Food

JORNADAS
del atún

**ATÚN ENCEBOLLADO Y LIGERAMENTE
ESCABECHADO, SOBRE BASE DE TOMATE DE
CASERÍO Y HUEVO 15€**

**CANELONES DE ATÚN RELLENOS DE ENSALADILLA
DE BACALAO Y HOJA MISO 14€**

TARTAR DE ATÚN Y AGUACATE 18€

**SASHIMI DE ATÚN CON ENSALADA DE HABAS Y
HIERBABUENA 17€**

**FLOR DE ATÚN TORO EN CEVICHE ACOMPAÑADO DE
REGAÑÁS DON PELAYO 20€**

**SAKU O TACO DE ATÚN A LA PARRILLA
ACOMPAÑADO DE VERDURAS DE TEMPORADA 24€**

**TARANTELO COCINADO A BAJA TEMPERATURA Y
SELLADO CON CARAMELO DE SOJA 18€**

ARROZ ATÚN ROJO, ¡SÚPER MELOSO! 18€



SOLEO
MARBELLA

Beach, Life & Food

TUNA
fish week

SLIGHTLY MARINATED TUNA COOKED
WITH ONIONS, ON A HANDMADE
TOMATO BASE AND FRIED EGG 15€

TUNA CANNELLONI FILLED WITH
COD SALAD AND MISO LEAF 14€

TUNA AND AVOCADO TARTAR 18€

TUNA SASHIMI WITH BEAN
AND MINT SALAD 17€

TUNA BELLY CEVICHE FLOWER
WITH REGAÑÁS 20€

GRILLED TUNA CUBE WITH
SEASONAL VEGETABLES 24€

SLOW-COOKED SOY SAUCE
MARINATED TUNA TARANTELLA 18€

RED TUNA CREAMY RICE 18€