

Pequeño Festival Gastronómico del Atún en '2 Grados Centígrados'

Comer Atún rojo es un gusto que, la gran mayoría de las personas disfrutan al máximo, quienes buscan degustar este exquisito manjar del mar son esos gourmets que van detrás de las buenas propuestas gastronómicas.

No tenemos que decir lo deseado y querido que es a nivel nacional e internacional -sobre todo para propuestas japonesas- género fundamental de esa cocina nipona que, tantos adeptos han ido captando alrededor del mundo.

Pero ahora volviendo a la localidad Santa Cruz de Tenerife y, para ser más preciso, el Mercado de Nuestra Señora de África, vamos a encontrar en la sección de pescadería un local que nos está brindando en estas semanas un pequeño festival de atún con diferentes tipos de preparaciones. Les puedo asegurar que, con un género de primera calidad, tener la oportunidad de visitar el mercado y poder degustar los platos de 2 Grados centígrados, es un placer para el paladar, además, una muy buena propuesta de vinos, cavas y champagne, perfectos para maridar estos platos.



Vayan preparados para probar más de uno y con diferente maridaje, así lo hice yo. El “Tataki de Atún con sésamo y soja”, es una propuesta que desnuda bastante la calidad del género, en este caso, el atún se luce en frescura y elaboración, equilibrado en sus salsa y aderezos. Lo maridé con cava rosado ¡un lujo este momento gastronómico!.



“Carpaccio Salpicón de Atún”

Tengo que decir que las porciones están muy bien, incluso para compartir y así poder degustar con más amplitud de criterio. El próximo que me llegó a la barra fue el “Carpaccio Salpicón de Atún” este plato, está muy bien logrado ya que, el atún, se combina en su delgadez al corte y la frescura de un salpicón con un muy buen aderezo.

Para el maridaje opté por maridararlo con un vino blanco de la bodega HABLA de ti, un vino fresco y aromático, en buena temperatura. En este carpaccio, los sabores de los ingredientes del salpicón y la textura de la carne del atún, logran una combinación que dan un muy buen sabor en boca.



“Ensalada crujiente de ventresca”

Pero no les puedo contar más, porque ya volveré para probar los otros platos, incluso les comento que tenían un fuera de carta, que se veía muy interesante y que durante el mes de octubre, se convertirá en el plato solidario de la campaña benéfica a favor de la [Asociación Canaria de Cáncer de Mama, Echémosle Pecho al Cáncer de Mama](#). “Ensalada crujiente de ventresca”.

Este local es muy recomendable, no solo para cuando vayas de compras al mercado, si estás en los alrededores, es una de las mejores opciones para comer y pasar un buen rato, [2 Grados Centígrados](#). Cuenta con una muy buena atención y su ambiente marino le aporta un toque diferente y contagioso.



Poke Bowl de Atún Rojo



“Tataki Pez Mantequilla”

Otros platos que encontrarán en este festín del atún serán: Tataki de pez mantequilla, Carpaccio de Atún con fresas y cítricos, Tataki de atún con salsa de mango, fresas y langostinos, Poke Bowl de atún y más.

Les dejo teléfono para reservar 922 46 88 67... la barra se llena iy mucho!.