

Jornadas del atún rojo en El Ancla, un homenaje al producto estrella de Canarias

El [restaurante El Ancla](#), ubicado en **Avenida Europa 2, El Médano**, se prepara para celebrar la novena edición de sus esperadas [Jornadas del Atún Rojo](#). Este evento, ya consolidado en el calendario gastronómico de las **Islas Canarias**, es un tributo a uno de los productos más emblemáticos de nuestras costas: el atún rojo, conocido no solo por su excepcional calidad, sino también por ser una fuente sostenible y artesanal de nutrientes.

Año tras año, estas jornadas se han convertido en una oportunidad única para los amantes de la buena mesa, quienes acuden para degustar un producto de altísima calidad y para aprender más sobre las tradiciones, la pesca sostenible y las infinitas posibilidades que ofrece el atún rojo. En esta edición, que arranca el 26 de febrero, el restaurante presentará un menú cuidadosamente diseñado que abarca desde los cortes más delicados y crudos, hasta elaboraciones guisadas que realzan la riqueza de este pescado.

Ronqueo inaugural: un arte centenario



La apertura oficial de las jornadas estará marcada, como es tradición, por el **ronqueo inaugural**. Este antiguo ritual consiste en el despiece del atún, una tarea que requiere destreza, precisión y un profundo respeto por el producto. El nombre de “**ronqueo**” proviene del peculiar sonido que produce el cuchillo al deslizarse por el espinazo del atún, semejante a un ronquido, y se ha convertido en un espectáculo en sí mismo. Durante esta ceremonia, los asistentes podrán observar de cerca cómo se aprovecha cada parte del atún, entendiendo el cuidado y la habilidad que hay detrás de cada plato que llega a la mesa.

El ronqueo es una manera de conectar al comensal con la procedencia de lo que está a punto de degustar, es un recordatorio del compromiso con la sostenibilidad y la pesca artesanal que caracteriza a **El Ancla**. Este proceso no solo garantiza la frescura del producto, sino que también rinde homenaje a una tradición pesquera que ha sido fundamental para

la cultura y la economía de **Canarias** durante generaciones.

Tras el **ronqueo inaugural**, los días de degustación (**28 de febrero, 1 y 2 de marzo**) ofrecen una experiencia gastronómica única que combina tradición y creatividad. La propuesta de **El Ancla**, diseñada por el **chef Jesús Marrero** con el asesoramiento de **Juan Carlos Clemente**, destaca por su capacidad de mostrar las múltiples facetas del **atún rojo**.

El Menú









El menú especial de las jornadas incluye una selección de platos que reflejan tanto la versatilidad del atún como la creatividad del equipo de cocina. Entre los entrantes, se pueden encontrar finas láminas de ventresca acompañadas de toques cítricos y caviar, así como un tartar de tarantelo servido con emulsión de aguacate, cilantro y lima. Estas preparaciones ponen en valor la frescura del producto, permitiendo a los comensales apreciar las sutiles diferencias entre cada corte y cómo pueden integrarse armoniosamente con otros ingredientes.

Los platos principales incluyen unos raviolis de galette en fondo ligero de atún y aceite de hierbas. Por su parte, el morrillo, que se sirve con un caldo tostado y puré de anisados..

Para cerrar, el menú incluye una propuesta de postres que combina la tradición canaria con toques innovadores. Una torrija volcánica caramelizada con helado de pieles de limón y un chocolate con avellanas y peras son el final para una

comida que celebra la riqueza gastronómica del atún en todas sus formas.

Vinos canarios: el maridaje ideal

Una experiencia gastronómica de este tipo no estaría completa sin un maridaje a la altura, y en este caso, los vinos canarios tienen un papel protagonista. Durante las jornadas, se podrán degustar etiquetas seleccionadas que realzan cada plato. Entre las propuestas destacan un **marmajuelo de Linaje del Pago**, un **tinto joven** de la misma bodega, ambos de la **DO Tacoronte-Acentejo**, y un **vijariego negro de Bodega El Sitio**, perteneciente a la **DOP Islas Canarias**. Estas variedades, cuidadosamente elegidas, resaltan las cualidades únicas del atún, creando una armonía perfecta en cada combinación.

Por qué no debes perderte las IX Jornadas del Atún Rojo

Las **Jornadas del Atún Rojo** en **El Ancla** celebran la rica herencia cultural y gastronómica de **Canarias**, son un homenaje a los pescadores que trabajan con dedicación para ofrecer un producto de excelencia, y una muestra del talento que convierte a nuestras islas en un referente gastronómico.

Si eres amante de la buena mesa, no querrás perderte este evento. Es una ocasión para disfrutar de un menú que combina lo mejor del mar y la tierra, todo ello acompañado por algunos de los vinos más destacados de la región. Además, es una experiencia que va más allá del paladar: es un recordatorio de la importancia de cuidar nuestros recursos, de apoyar las tradiciones locales y de celebrar la riqueza gastronómica que define a **Canarias**.

Evento: IX Jornadas del Atún Rojo

Lugar: Restaurante El Ancla, Avenida Europa 2, El Médano

Ronqueo inaugural: 26 de febrero

Degustaciones: 28 de febrero, 1 y 2 de marzo

Reservas: Recomendamos anticiparse [\(click aquí para reservar\)](#), ya que la alta demanda podría agotar las plazas disponibles.