



### Piquillos con bonito del norte

Piquillo peppers with Spanish white tuna  
Piquillos avec thon bonito du Nord  
Rote Paprika mit Bonito aus dem Norden  
Наваррские перчики с северным тунцом

[www.carmenylola.com](http://www.carmenylola.com)

#### **Piquillo con bonito del norte**

Los pimientos del piquillo, una variedad exclusivamente española, son llamados así por su terminación en forma de pico. Únicos por su característico sabor dulzón y su textura turgente hacen posible la combinación con infinidad de productos.

Por otro lado, el bonito es el representante marino de nuestras costas del Norte. Se caracteriza por su exquisito sabor y una textura más suave que la del resto de la especie a la que pertenece, la familia de los atunes.

En esta tapa hemos querido reunir dos sabores emblemáticos de la gastronomía española, fundiendo el sabor de nuestros mares y nuestras huertas.

#### **Piquillo peppers with Spanish white tuna**

Piquillo peppers, a variety exclusive to Spain, are so called as they form a point, resembling a beak ("piquillo" meaning "little beak"). Unique due to their characteristically sweet flavour and their plump texture, they can be combined with an infinite number of products.

On the other hand, tuna represents the seas off our northern coasts and is known for its exquisite flavour and a softer texture than the rest of the species to which it belongs, the tuna family.

With this tapa, we have aimed to bring together two symbolic flavours of Spanish gastronomy, blending the flavours of our seas and our land.

#### **Piquillos avec thon bonito du Nord**

Les poivrons piquillos, variété exclusivement espagnole, doivent leur nom à leur extrémité en forme de bec. Leur goût légèrement sucré et leur texture dense leur permettent d'être associés à une infinité de produits.

Le thon bonito est du reste le représentant marin des côtes du Nord de l'Espagne et se distingue par sa saveur exquise et par une consistance plus moelleuse que les autres types de thons.

Dans cette tapa, nous avons voulu réunir deux saveurs emblématiques de la gastronomie espagnole en mariant celles de nos champs et de nos mers.

#### **Rote Paprika mit Bonito aus dem Norden**

Diese Paprikasorte, die es nur in Spanien gibt, endet mit einer spitzen Form und wird deshalb „pimientos del piquillo“ genannt. Sie ist durch ihren charakteristischen süßlichen Geschmack und ihre feste Textur einzigartig und kann dadurch mit unzähligen Erzeugnissen kombiniert werden.

Der Bonito wiederum stammt von unseren Küsten im Norden und zeichnet sich durch sein hervorragendes Aroma und eine zartere Beschaffenheit als die übrigen Vertreter seiner Art aus. Er gehört zur Familie der Thunfische.

Mit dieser Tapa verbinden wir zwei Aromen, welche die spanische Gastronomie auszeichnen: das Aroma unserer Küsten und das Aroma unserer Gemüsegärten.

#### **Наваррские перчики с северным тунцом bonito**

Наваррские перчики являются исключительно испанской разновидностью перца, имеющей заостренную форму. Они отличаются своим уникальным сладким вкусом и упругой текстурой, и отлично сочетаются со многими продуктами.

С другой стороны, тунец bonito - характерный продукт северного испанского побережья. Он характеризуется своим более изысканным вкусом и более мягкой текстурой, отличающей его от остальных видов из семейства скумбриевых.

В этой закуске мы стремились объединить два самых классических вкуса испанской кухни, смешав продукты наших морей и садов.

Atocha 20, 5ª izda. 28012 Madrid España [www.carmenylola.com](http://www.carmenylola.com) [dgutierrez@carmenylola.com](mailto:dgutierrez@carmenylola.com)