

## **MENÚ BLUE MARIDADO**

Tunateca Balfegó

### **Aperitivo del Día**

#### **Trilogía de sashimi**

##### **Chumaki de Toro**

Soja, pepino y puerro

##### **Uramaki de Chu-Toro**

Con aguacate, tobiko y sésamo

##### **Carpaccio de Toro**

Con helado de mostaza, tartar de tomate  
y aire de aceite de aromas Mediterráneo

##### **Tartar de Akami**

Con yema de huevo de codorniz, crujiente de arroz y curry,  
piña asada y negi escabechado

##### **Morrillo de atún en escabeche tibio**

Y gelée de mango con aire de zanahoria cítrica

##### **Pisto de atún**

Con crema de edamame y curry verde con emulsión de cacahuete

##### **Carrillera a baja temperatura**

Con salsa trufada, puré de chirivía y chalota glaseada

##### **Cremoso de chocolate blanco y coco**

Con sorbete de frutos rojos

### **MARIDAJE**

#### **Cava AT Roca**

Brut Reserva

#### **Cantallops. DO Penedès**

(Xarel·lo)

#### **Trenel 2016. Bourgogne**

(Gamay)

#### **La Planta. DO Ribera del Duero**

(Tempranillo)

#### **Muscat Rives Altes**

(Muscat)