

MENÚ RED MARIDADO

Tunateca Balfegó

Aperitivo del Día

Trilogía de sashimi

Trilogía de nigiris

Akami kobu jime, Chu-toro caviar asetra y O-toro

Tartar de O-toro

Con ostra, fondo marino y espuma de cava sour

Sobrasada de atún

Con rape negro, ajoblanco de piñones y migas de almendra

Aguachile rojo de Chu-Toro y langostino

Con algas kaiso y huevas de ikura

Morrillo confitado

Con verduras, setas y almejas en salsa verde

Armónica de atún

Con glaseado hoisin picante, cigalita a la plancha y cous cous de coliflor

Ventresca braseada

Con demiglace de cerdo trufada, crema de chirivía y chalotas glaseadas

Sorbete de lichi

Con granizado de pomelo, crema inglesa de jengibre y cristales de pimienta

MARIDAJE

Cava Mestres Visol

Gran Rva. Brut Nat. 2011

Nosso. DO Castilla y León

(Verdejo)

Schieferkopf. Baden

(Riesling)

Trenel 2016. Bourgogne

(Gamay)

Vins i Llegendes. DOQ Priorat

(Garnatxa i Samsó)

Chateau Violet-Lamothe Sauternes

(Semillon, Sauvignon Blanc y Muscadelle)