

TUNATECA
espai gastronòmic



Els plats que serveixen per assaborir la tonyina de la manera més pura i autèntica

Sashimi d'Akami	9€
Sashimi de Chu-Toro	9€
Sashimi d'O-Toro	11€
Trilogia de Sashimi	12€

La forma tradicional japonesa de servir la tonyina sobre una bola d'arròs suaument condimentat

Nigiri d'Akami	3.50€
Nigiri de Chu-Toro	3.50€
Nigiri d'O-Toro	4.50€
Nigiri d'O-Toro i salsa Batayoyo (mantega i soja)	5.50€
Nigiri de Chu-Toro amb caviar Asetra	6€
Akami Kobi jine nigiri	4€
Umami Toro nigiri, demiglace amb tòfona i shitake	4€
Tekamaki Amb llom de tonyina	10€
Negitoromaki Amb tàrtar de ceba tendra	10.50€
Uramaki de Kimchi i cruixent d'alga Nori Amb Chu-Toro	11.50€
Uramaki Rovell Amb rovell d'ou i ikura	12.50€
Chumaki de Toro marinat amb soja Amb cogombre i porro	12.50€
Uramaki de Toro flamejat Amb alvocat i salsa de sèsam	12.50€
Servei de Pa i Aperitiu Suplement Terrassa 10%	2.50€

Ostra i ventresca Amb escuma de pisco sour i fons marí	20€
Sobrassada de tonyina Amb medalló de rap i "ajoblanco" de pinyons	20€
Tàrtar d'Akami Amb rovell d'ou de guatlla, cruixent d'api i nap, pinya rostida i negi escabetxat	14€
Tiradito ensajornat de Chu-Toro amb pebrot vermell escalivat, quinoa cruixent i amaniment de magrana i sumac	16€
Carpaccio de Toro Amb gelat de mostassa a les fines herbes, tàrtar de tomàquet i aire d'oli mediterrani	14€
Aguachile vermell de ventresca i llagostí Amb algues kaiso i tobiko	16€
Tàrtar de Chu-Toro Amb mousse de trompeta de la mort, carxofa i reducció de pernil	18€
Cebiche Nikkei d'Akami Amb llet de tigre de garota	16€
Clatell en escabetx tebi Amb mango i aire de pastanaga cítrica	16€
A continuació, els nostres plats cuinats	
Orella de tonyina Amb moll de l'os i tàrtar de Akami	18€
Croquetes casolanes de tonyina	10€
Ou trencat amb llom de tonyina I tòfona negra amb crema de patata i reducció de porc	18€
Arròs socarrat amb guisat de tonyina i romanesco	22€
Samfaina amb cua de tonyina I emulsió d'edamame, sisho i curri verd	16€
Harmònica de tonyina Amb escamarlà a la planxa i reducció d'ibèric	14€
Ventresca brasejada Amb demi-glacé de porc trufada, escalunya glacejada i crema de xirivia	20€
Harmònica amb glacejat Corea Amb cuscús de coliflor	18€
Parpatana desossada Amb lletó de xai, formatge feta i hummus	20€
Galta rostida Amb fricandó de bolets	20€
Filet de tonyina a la planxa Amb textures de ceba i foie a la planxa	24€
Clatell a baixa temperatura Amb verdures i bolets amb cloïsses en salsa verda	20€

POSTRES CASOLANS

Sorbet de litxi Amb granissat d'aranja i crema de gingebre	7€	Crema de gianduia Amb bescurit d'avellana i gelat de "caramel du salé"	7€
Ceviche dolç amb llet de tigre tropical Amb sorbet de meló i mescal	6€	Cremós de xocolata blanca i coco Amb gelatina de mistela i sorbet de fruites vermelles	6,5€
Crema catalana Pa de pessic borratxo i sorbet de pinya	6,5€	Sorbet de cogombre i menta Amb gelatina de gintònic i llimona	6,5€