

MENÚ RED

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 demiglaze de cerdo trufada, crema de chirivía
y chalotas glaseadas

Sorbete de lichi

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

Precio por Persona: **75€** (IVA Incluido)

Menús Min. 2 pax / Mesa completa

Suplemento Terraza 10%

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)

Precio por Persona: **110€** (IVA Incluido)

Menús Min. 2 pax / Mesa completa

Suplemento Terraza 10%

MENÚ BLUE

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 tibia

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

Precio por Persona: **56€** (IVA Incluido))

Menús Min. 2 pax / Mesa completa

Suplemento Terraza 10%

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 tibia

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)

Precio por Persona: **76€** (IVA Incluido))

Menús Min. 2 pax / Mesa completa

Suplemento Terraza 10%