

RED MENÚ

Tunateca Balfegó

Aperitiu del dia

Trilogia de Sashimi

Trilogia de Nigiris

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

Tartar d'O-Toro

Amb ostra, fons marí i escuma de cava sour

Sobrassada de tonyina

Amb rap negre, "ajoblanco" de pinyons i migas d'ametlla

Aguachile vermell de Chu-Toro i llagostí

Amb algas kaiso i ous d'ikura

Clatell confitat

Amb verduretes, bolets i cloïssa en salsa verda

Harmònica de tonyina

Amb glacejat hoisin picant, escamaranets a la planxa i cuscús de coliflor

Ventresca brasejada

Amb demi-glace de porc trufada, crema de xirivia i escalunyes glacejades

Sorbet de litxi

Amb granissat d'aranja, crema anglesa de gingebre i pebre cristal·litzat

Preu per Persona: **75€** (IVA Inclòs)
Menús Min. 2 pax / Taula completa
Suplement Terrassa 10%

RED MENÚ MARIDAT

Tunateca Balfegó

Aperitiu del dia

Trilogia de Sashimi

Trilogia de Nigiris

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

Tartar d'O-Toro

Amb ostra, fons marí i escuma de cava sour

Sobrassada de tonyina

Amb rap negre, "ajoblanco" de pinyons i migas d'ametlla

Aguachile vermell de Chu-Toro i llagostí

Amb algas kaiso i ous d'ikura

Clatell confitat

Amb verduretes, bolets i cloïssa en salsa verda

Harmònica de tonyina

Amb glacejat hoisin picant, escamaranets a la planxa i cuscús de coliflor

Ventresca brasejada

Amb demi-glace de porc trufada, crema de xirivia i escalunyes glacejades

Sorbet de litxi

Amb granissat d'aranja, crema anglesa de gingebre i pebre cristal·litzat

MARIDATGE

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)

Preu per Persona: **110€** (IVA Inclòs)
Menús Min. 2 pax / Taula completa
Suplement Terrassa 10%

BLUE MENÚ

Tunateca Balfegó

Aperitiu del dia

Trilogia de Sashimi

Chumaki de Toro

Soia, cogombre i porro

Uramaki de Chu-Toro

Amb advocat, tobiko i sèsam

Carpaccio de Toro

Amb gelat de mostassa, tàrtar de tomàquet
i aire d'oli mediterrani

Tàrtar d'Akami

Amb rovell d'ou de guatlla, cruixent d'api i nap,
pinya rostida i negi escabetxat

Clatell de tonyina en escabetx tebi

I gelée de mango amb aire de pastanaga cítrica

Samfaina de tonyina

Amb crema d'Edamame i curri verd amb emulsió de cacauet

Galta a baixa temperatura

Amb salsa trufada, puré de xirivia i escalunyes glacejades

Cremós de xocolata blanca i coco

Amb sorbet de fruites vermelles

Preu per Persona: **56€** (IVA Inclòs)
Menús Min. 2 pax / Taula completa
Suplement Terrassa 10%

BLUE MENÚ MARIDAT

Tunateca Balfegó

Aperitiu del dia

Trilogia de Sashimi

Chumaki de Toro

Soia, cogombre i porro

Uramaki de Chu-Toro

Amb advocat, tobiko i sèsam

Carpaccio de Toro

Amb gelat de mostassa, tàrtar de tomàquet i aire d'oli mediterrani

Tàrtar d'Akami

Amb rovell d'ou de guatlla, cruixent d'api i nap, pinya rostida i negi escabetxat

Clatell de tonyina en escabetx tebi

I gelée de mango amb aire de pastanaga cítrica

Samfaina de tonyina

Amb crema d'Edamame i curri verd amb emulsió de cacauet

Galta a baixa temperatura

Amb salsa trufada, puré de xirivia i escalunyes glacejades

Cremós de xocolata blanca i coco

Amb sorbet de fruites vermelles

MARIDATGE

Cava AT Roca

Brut Reserva

Cantalops. DO Penedès

(Xarel·lo)

Trenel 2016. Bourgogne

(Gamay)

La Planta. DO Ribera del Duero

(Tempranillo)

Muscat Rives Altes

(Muscat)

Preu per Persona: **76€** (IVA Inclòs)
Menús Min. 2 pax / Taula completa
Suplement Terrassa 10%