



Menú Red

Trilogía tradicional de sashimi Balfegó: akami, chutoro y otoro

Sashimi de otoro con ume warishita,
acompañado de kizami wasabi
y lascas de shiitake fresco

Nigiri de akami con alga kombu blanca y ume

Nigiri de chutoro con maguro no ko

Nigiri de otoro con gari y yuzu

Ensalada líquida de médula de atún,
alga Codium en escabeche y aire de omega 3

Tartar de ostra y otoro con caviar de osetra

Sobrasada de atún con vieira y piña braseada

Carpaccio Thai de ventresca
con langostino del Delta del Ebro

Atún Pekín: armónica de atún
con glaseado hoisin picante, chicharrón de pollo
y couscous de coliflor

Morrillo a la plancha con espardeña,
guisantes del Maresme y fondo yodado de azafrán

Rulo de carrillera y foie
con camisa de panceta y guiso de trigo

Cebiche dulce con leche de tigre tropical
y sorbete de melón y mezcal

Menú Red Maridado

Cava Mestres Visol
Gran Reserva Brut Nature 2012
(DO Cava) Mestres
Macabeo, xarel·lo y parellada

Fan D. Oro
(DO Ribera del Duero) Bodegas Arzuaga Navarro
Chardonnay

El Jardín de Lucía
(DO Rías Baixas) Bodegas Eulogio Pomares Zárata
Albariño

Riesling
(DO Baden) Schieferkopf
Riesling

Trenel Coteaux-Bourguignons
(DO Coteaux Bourguignons) Trenel
Gamay

Vins i Llegendes
(DOQ Priorat) Celler Ronadelles
Garnacha negra y cariñena

Château Violet-Lamothe
(DO Sauternes) Château Laribotte
Sémillon, sauvignon blanc y muscadelle