



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

Trilogia tradicional de sashimi Balfegó: 19
akami, chutoro i otoro

Sashimi d'otoro 15
amb ume warishita, acompanyat de kizami wasabi casolà i llenques de xiitake fresc

Sashimi de chutoro amb ponzu de yuzu, aigua de tomàquet i gari texturitzat, acompanyat d'un petit tsukemono 13

Sashimi d'akami amb brou dashi, base de daikon oroshi, llesques de katsuobushi sec i ikura marinat en soja 13

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

Nigiri d'akami 3.5

Nigiri de chutoro 3.5

Nigiri d'otoro 3.5

Nigiri de tataki de chutoro picant 4

Nigiri de chutoro amb maguro no ko 5

Nigiri d'akami kobujime 4

Nigiri de toro amb tare 4

Nigiri de chutoro amb caviar 7.5

Nigiri d'akami amb alga kombu blanca i ume 4.5

Nigiri de toro amb gari i yuzu 4

Nigiri d'otoro ensajornat amb salsa sumiso 4

Nigiri d'akami amb crema d'algues 3.5

Negitoro gunkan 4.5

Uramaki de toro flamejat amb alvocat i salsa de sèsam 12.5

Uramaki de tobiko i sèsam amb tàrtar i ceba tendra 10

Servei de Pa i Aperitiu 2.5

POSTRES

Coulant de xocolata 10
sense gluten amb sorbet de gerd

Servei cerimonial del te matcha 12
amb petits fours

Crema de gianduia 8
bescuit d'avellana i gelat de caramel

Ostra i ventresca 21
amb escuma de pisco sauer

Sobrassada de tonyina 23
amb veïra i pinya brasejada

Tàrtar d'akami 15
amb rovell d'ou de guatlla, cruixent d'arròs i curri, pinya rostida i negi escabetxat

Tiradito de chutoro 17
amb amaniment libanès, quinoa cruixent i multiesfèric de síndria

Carpaccio de toro 15
amb gelat de mostassa a les fines herbes, tàrtar de tomàquet i aire d'oli mediterrani

Carpaccio Thai de ventresca 18
amb llagostí del Delta de l'Ebre

Milfulls d'akami 14
préssec confitat i formatge de cabra, amb sopa de tomàquet i alfàbrega

Tàrtar de chutoro 18
amb espàrrec de Navarra al punt, escuma d'espàrrec silvestre i formatge brie

Cebiche nikkei d'akami 16
amb leche de tigre i tamarinde

Clatell en escabetx tebi 16
amb mango i aire de pastanaga cítrica

A continuació, els nostres plats cuinats

Orella de tonyina 19
amb moll de l'os i tàrtar d'akami

Croquetes casolanes de tonyina 10

Tàrtar de llom de tonyina 18
ou ferrat, ragoût de múrgoles i patata palla

Mandonguilles de tonyina 18
amb calamars amb la tinta i escuma de piparras i espàrrecs

Ventresca brasejada 24
amb salsa trufada, escalunyes glacejades i crema de xirivia

Tonyina Pequín: harmònica de tonyina 19
amb glacejat hoisin picant, llardó de pollastre i couscous de coliflor

Arròs socarrat 22
amb tonyina en salsa de tomàquet

Parpatana desossada 20
amb salsa agredolça, acompanyat d'amanida de fonoll i llima

Rotlle de galta i foie 23
amb samarreta de cansalada i guisat de blat

Filet a la planxa 24
amb faves baby, reducció de pernil ibèric i rovell d'ou en tempura

Clatell a la planxa 26
amb espardenya, pèsols del Maresme i fons iodat de safrà

Gelatina de shiso 8
amb gelat de sake i yuzu

Sorbet de cogombre i menta 8
amb gelatina de gintònic i llimona

Cebiche dolç amb llet de tigre tropical 8
i sorbet de meló i mesclat