



Los platos sirven para saborear el atún de la manera más pura y auténtica.

**Trilogía tradicional de sashimi Balfegó:** 19  
akami, chutoro y otoro

**Sashimi de otoro** 15  
con ume warishita, acompañado de kizami wasabi casero y lascas de shitake fresco

**Sashimi de chutoro** con ponzu de yuzu, agua de tomate y gari texturizado, acompañado de un pequeño tsukemono 13

**Sashimi de akami** con caldo dashi base de daikon oroshi, lascas de katsuobushi seco e ikura marinado en soja 13

La manera tradicional japonesa de servir el atún sobre una bola de arroz suavemente condimentado.

**Nigiri** de akami 3.5

**Nigiri** de chutoro 3.5

**Nigiri** de otoro 3.5

**Nigiri de tataki de chutoro picante** 4

**Nigiri de chutoro** con maguro no ko 5

**Nigiri de akami kobujime** 4

**Nigiri de toro** con tare 4

**Nigiri de chutoro** con caviar 7.5

**Nigiri de akami** con alga kombu blanca y ume 4.5

**Nigiri de toro** con gari y yuzu 4

**Nigiri de otoro soasado** con salsa sumiso 4

**Nigiri de akami** con crema de algas 3.5

**Negitoro gunkan** 4.5

**Uramaki de toro flambeado** con aguacate y salsa de sésamo 12.5

**Uramaki de tobiko y sésamo** con tartar y cebolla tierna 10

**Servicio de pan y aperitivo** 2.5

## POSTRES

**Coulant de chocolate** 10  
sin gluten con sorbete de frambuesa

**Servicio ceremonial de té matcha** 12  
con petits fours

**Crema de gianduia** 8  
bizcocho de avellana y helado de caramelo

**Ostra y ventresca** 21  
con espuma de pisco sauer

**Sobrasada de atún** 23  
con vieira y piña braseada

**Tartar de akami** 15  
con yema de huevo de codorniz, crujiente de arroz y curri, piña asada y negi escabechado

**Tiradito de chutoro** 17  
con aliño libanés, quinoa crujiente y multiesférico de sandía

**Carpaccio de otoro** 15  
con helado de mostaza a las finas hierbas, tartar de tomate y aire de aceite mediterráneo

**Carpaccio Thai de ventresca** 18  
con langostino del Delta del Ebro

**Lasaña fría de akami** 14  
melocotón confitado y queso de cabra, con sopa de tomate y albahaca

**Tartar de lomo** 18  
con espárrago de Navarra al punto, espuma de triguero y queso brie

**Cebiche nikkei de akami** 16  
con leche de tigre y tamarindo

**Morrillo en escabeche tibio** 16  
con mango y aire de zanahoria cítrica

Y a continuación, nuestros platos cocinados

**Oreja de atún** 19  
con tuétano y tartar de akami

**Croquetas caseras de atún** 10

**Tartar de lomo de atún** 18  
huevo frito, ragoût de colmenillas y patata paja

**Albóndigas de atún** 18  
con calamar en su tinta y espuma de piparras y espárragos

**Ventresca braseada** 24  
con salsa trufada, chalota glaseada y crema de chirivía

**Atún Pekín: armónica de atún** 19  
con glaseado hoisin picante, chicharrón de pollo y couscous de coliflor

**Arroz socarrat** 22  
con atún en salsa de tomate

**Parpatana deshuesada** 20  
con salsa agridulce, acompañado de ensalada de hinojo y lima

**Rulo de carrillera y foie** 23  
con camisa de panceta y guiso de trigo

**Solomillo a la plancha** 24  
con habas baby, reducción de jamón ibérico y yema de huevo en tempura

**Morrillo a la plancha** 26  
con espardeña, guisantes del Maresme y fondo yodado de azafrán

**Gelatina de shiso** 8  
con helado de sake y yuzu

**Sorbete de pepino y menta** 8  
con gelatina de gin-tonic y limón

**Cebiche dulce con leche de tigre tropical** 8  
y sorbete de melón y mezcalt