



Menú Blue

Trilogía tradicional de sashimi Balfegó: akami, chutoro y otoro

Nigiri de akami kobujime

Nigiri de chutoro con gari y yuzu

Nigiri de otoro

Carpaccio de toro

con helado de mostaza, tartar de tomate
y aire mediterráneo

Milhojas de melocotón,
queso de cabra y **tartar de akami**,
con sopa de tomate y albahaca

Soasado de chutoro con aliño libanés y quinoa crujiente

Albóndigas de atún

con calamar en su tinta
y espuma de piparras y espárragos

Morrillo a la plancha,

pimientos rojos, huevo a baja temperatura
y salsa trufada

Gelatina de shiso con helado de sake y yuzu

Menú Blue Maridado

Cava AT Roca Brut Reserva
(DO Clàssic Penedès) AT Roca
Macabeo, xarel·lo y parellada

Ilercavònia
(DO Terra Alta) Altavins Viticultors
Garnacha blanca

Nosso
(DO Rueda) Bodegas Menade
Verdejo

Trenel Coteaux-Bourguignons
(DO Coteaux Bourguignons) Trenel
Gamay

La Planta
(DO Ribera del Duero) Bodegas Arzuaga Navarro
Tempranillo