



## 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 81

## 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

## Menú Red Maridado 120