



MENÚ BLUE

Trilogia tradicional de sashimi Balfegó:
akami, chutoro i otoro

Nigiri d'akami kobujime

Nigiri de chutoro amb gari i yuzu

Nigiri d'otoro

Carpaccio de toro

amb gelat de mostassa, tàrtar de tomàquet
i aire mediterrani

Milfulls de préssec,
formatge de cabra i **tàrtar d'akami**,
amb sopa de tomàquet i alfàbrega

Ensaïmament de chutoro

amb amaniment libanès i quinoa cruixent

Mandonguilles de tonyina

amb calamars amb la tinta
i escuma de piparras i espàrrecs

Clatell a la planxa,

pebrots vermells, ou a baixa temperatura
i salsa trufada

Gelatina de shiso amb gelat de sake i yuzu

MENÚ BLUE MARIDAT

Cava AT Roca Brut Reserva

(DO Clàssic Penedès) AT Roca
Macabeo, xarel·lo i 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

Menú Blue 65

Menú Blue Maridat 91

Preu per Persona (IVA Inclòs) Menú Min. 2 pax / Taula completa Suplement Terrassa 10%

MENÚ RED

Trilogia tradicional de sashimi Balfegó:
akami, chutoro i otoro

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

Nigiri d'akami amb alga kombu blanca i ume

Nigiri de chutoro amb maguro no ko

Nigiri d'otoro amb gari i yuzu

Amanida líquida de medul·la de tonyina,
alga Codium en escabetx i aire d'omega-3

Tàrtar d'ostra i otoro amb caviar d'oscietra

Sobrassada de tonyina
amb vieira i pinya brasejada

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

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

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

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

Cebiche dolç amb leche de tigre tropical
i sorbet de meló i mescal

Menú Red 81



MENÚ RED MARIDAT

Cava Mestres Visol - Gran Reserva Brut Nature 2012
(DO Cava) Mestres
Macabeo, xarel·lo i 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 i samsó

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

Menú Red Maridado 120