

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

Tàrtar d'akami

i ikura amb crema freda de pinyó i xiitake

Tiradito ensajornat d'otoro

amb albergínia blanca escalivada, salsa
Batayoyo i parmesà

Hamburguesa de tonyina,

pesto marí i formatge comté

Clatellala planxa

pebrots vermells, ou a baixa temperatura i salsa
trufada

Dràcula: sorbet de Coca-Cola, crema de
vainilla de Madagascar i maduixa gelificada



Proposta de Maridatge

Cava AT Roca Brut Reserva

(DO Clàssic Penedès) AT Roca
Macabeu, Xarel·lo i Parellada

Ilercavònia

(DO Terra Alta) Altavins Viticultors
Garnatxa blanca

Nosso

(DO Rueda) Bodegas Menade

Verdejo

Trenel Coteaux-Bourguignons
(DO Coteaux Bourguignons) Trenel Gamay

La Planta

(DO Ribera del Duero) Bodegas Arzuaga Navarro
Ull de llebre

Menú Blue 65

Menú Blue Maridat 91