

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 negi blanc

Llom fumat, caviar d'oscietra
i crema agra

Tàrtar d'ostra i ventresca amb nanbanzuke de
remolatxa i aire de gingebre i llima

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 espadenya,
flor de carabassó i fons iodat de safrà

Ventresca brasejada amb salsa trufada,
escalunyes glacejades i crema de xirivia

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



Proposta de Maridatge

Cava Mestres Visol - Gran Reserva Brut Nature 2012

(DO Cava) Mestres

Macabeu, 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
Garnatxa negra i samsó

Château Violet-Lamothe

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

Menú Red 83

Menú Red Maridat 120