



Los platos que sirven para saborear el atún de la forma más pura y auténtica

Para empezar, nuestros entrantes

Trilogía tradicional de sashimi Balfegó: akami, chutoro y otoro	21	Tartar de ventresca y gamba con ceps y su pilpil	33
Sashimi de otoro con ume warishita, acompañado de kizami wasabi casero y lascas de shiitake fresco	17	Tartar de akami con lascas de foie micuit y crema de huevo frito	19
Usuzukuri de chutoro con salsa ponzu de tomate y aceite de albahaca	17	Tataki de lomo de atún con alcachofa salteada, crema de tupinambo y reducción de jamón ibérico	19
Sashimi de akami con caldo dashi, huevas de ikura marinadas en soja y base de daikon oroshi	15	Cebiche de lomo de atún con ostra y leche de tigre de ají amarillo	23
La manera tradicional japonesa de servir el atún sobre una bola de arroz suavemente condimentada		Carpaccio de otoro con helado de mostaza, tartar de tomate, olivada y aire de aceite mediterráneo	20
Nigiri de akami	4	Carpaccio de otoro con erizo de mar, yema de codorniz y salsa sukiyaki	29
Nigiri de chutoro	4	Gilda de atún rojo con aceite biodinámico de Castillo de Canena	15
Nigiri de otoro	4	Roast beef de secreto de atún rojo con pimiento rojo asado y salsa fina de ajo	14
Nigiri de akami nori	4	Morrillo en escabeche de zanahoria, melón al azafrán y ensalada de <i>txangurro</i> , tomate y pampalinas	16
Nigiri de akami con alga kombu blanca	4.5	Terrina de ventresca kabayaki y pularda escabechada con ajoblanco y granada	19
Nigiri de tataki de akami con gari oroshi zuke	4.5	Croquetas de atún caseras	10
Nigiri de chutoro con maguro no ko	4.5	Croquetas de atún en escabeche caseras	10
Nigiri de chutoro con caviar de osetra	8	Taco de atún al mole negro con crema de aguacate y yuzukosho de chipotle	14
Nigiri de tataki de chutoro picante	4.5	Gyoza de atún rojo con <i>suquet de peix</i> y tallarín de nabo	14
Nigiri de chutoro con uni	5	Chop suey de ojo de atún	14
Nigiri de otoro con gari y yuzu	4.5	Sobrasada de atún con huevo a baja temperatura y patates fritas	14
Nigiri de otoro aburi con yuzukosho	4.5	Tartar de atún con huevo roto y trufa negra	22
Nigiri de otoro aburi con salsa sumiso	4.5	A continuación, nuestros platos cocinados	
Negitoro gunkan	5.5	Arroz con atún encebollado , alcachofas y setas marzuelo	24
Gunkan de otoro e ikura	5.5	Morrillo a la plancha con pilpil de puerro asado y angulas a la bilbaína	58
Gunkan de otoro uni	5.5	Morrillo confitado con guisante fresco del Maresme, vieira y fondo yodado de azafrán	27
Gunkan de otoro tamago	5	Entrecot de mar con patatas al mojo canario y pimiento rojo asado	60 /kg
Temaki de torotaku	5.5	Solomillo de akami a la plancha con foie y texturas de cebolla	27
Temaki de atún picante	5.5	Oreja de atún con esferificación de cocido y fondo de callos a la madrileña	22
Temaki de atún kabayaki	6	Ventresca braseada con puré de chirivía y fondo trufado de carne	25
Uramaki de otoro flambeado con aguacate y salsa de sésamo	12	Chutoro con fricandó de setas, vieira y emulsión de almendra y beicon	27
Chumaki de otoro con kizami wasabi y puerro	12	Carrillera al oporto con bombón de corazón, crema de manzana y crema de castaña	25
Otoro tamagodon: tartar de otoro con yema de huevo marinada y nira sobre arroz de sushi	16	Atún Pequín: armónica con glaseado hoisin picante, chicharrón de pollo y <i>couscous</i> de coliflor	24
Otoro unidon: tartar de otoro con erizo de mar y crema de huevo	22		