

TUNATECA

espai gastronòmic

Menú Blue

Precio por persona (IVA incluido) **73**
Mesa completa

Menú Blue maridat

Precio por persona (IVA incluido) **103**
Mesa completa

Aperitivos

Macaron farcit de crema de mantega de **cor**
Profiterola de sobrassada de tonyina amb glacejat de mel
Brou dashi miso de tonyina amb escuma de nap

Trilogia tradicional de sashimi Balfegó:
akami, chutoro i otoro

Nigiri de tataki d'akami amb kombu blanc
Nigiri de chutoro gari
Nigiri d'otoro sumiso

Uramaki d'otoro ensajornat en dues textures

Cebiche de llom de tonyina amb ostra i *leche de tigre* de xili groc

Carpaccio d'otoro amb amaniment d'ikura, negi i salsa ponzu

Tàrtar d'akami amb encenalls de foie,
crema d'ou ferrat i gelat de mostassa

Llom de tonyina en escabetx de pastanaga, meló amb safrà
i amanida de txangurro, tomàquet i enciamet

Gyoza de tonyina roja amb suquet de peix i tallarina de nap

Guisat de tonyina amb ou trufat i pebrots vermells

Postre

Crema catalana
amb gelat de fruita de la passió à i crumble de vainilla

Menú Red

Precio por persona (IVA incluido) **91**
Mesa completa

Menú Red maridat
internacional

122

Menú Red maridat
de proximitat

136

Aperitivos

Una ostra diferente
Macaron relleno de crema de mantequilla de **corazón**
Profiterol de sobrasada de atún con glaseado de miel
Caldo dashi miso de atún con espuma de nabo

Trilogía tradicional de sashimi Balfegó:
akami, chutoro i otoro

Nigiri de tataki de akami marinado
Nigiri de chutoro con caviar
Nigiri de otoro yuzukosho

Temaki de otoro kabayaki

Cebiche de lomo de atún con ostra y leche de tigre de ají amarillo

Carpaccio de otoro con erizo de mar y salsa sukiyaki

Tartar de akami con virutas de foie, crema de huevo frito y helado de mostaza

Lomo de atún en escabeche de zanahoria, melón al azafrán
y ensalada de *txangurro*, tomate y pamplinas

Morrillo confitado con mejillón, guisante lágrima y caldo yodado al azafrán

Chutoro con fricandó de setas, vieira y emulsión de alemendra y beicon

Oreja de atún con esferificación de cocido y fondo de callos a la madrileña

Ventresca braseada con puré de chirivía y fondo trufado de carne

Postres

Turrón de hueva de atún con helado de nata

Citricus: *mousse* de yuzu y chocolate blanco relleno de compota de limón
y menta con sorbete de jengibre i lima