

# TUNATECA

espai gastronòmic

## Menú Blue

Preu per persona (IVA inclòs) **73**  
Taula completa

## Menú Blue maridat

Preu per persona (IVA inclòs) **103**  
Taula completa

Aperitiu

**Macaron** farcit de crema de mantega de **cor**  
**Profiterola de sobressada 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

Preu per persona (IVA inclòs) **91**  
Taula completa

**Menú Red maridat**  
internacional

**122**

**Menú Red maridat**  
de proximitat

**136**

Aperitiu

**Una ostra** diferent  
**Macaron** farcit de crema de mantega de **cor**  
**Profiterola de sobressada 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 marinat**  
**Nigiri de chutoro** amb caviar  
**Nigiri d'otoro** yuzukosho

**Temaki d'otoro kabayaki**

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

**Carpaccio d'otoro** amb eriçó de mar i salsa sukiyaki

**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

**Clatell confitat** amb musclo, pèsol llàgrima i brou iodat amb safrà

**Chutoro amb fricandó** de bolets, vieira i emulsió d'ametlles i bacó

**Orella de tonyina** amb esferificació d'olla i fons de *callos a la madrileña*

**Ventresca brasejada** amb puré de xirivia i fons trufat de carn

Postres

**Torró d'ou de tonyina** amb gelat de nata

**Citricus:** mousse de yuzu i xocolata blanca farcida de compota de llimona  
i menta amb sorbet de gingebre i llima