



Els plats que serveixen per assaborir la tonyina de la manera més pura i autèntica

<b>Trilogia tradicional de sashimi Balfegó:</b> akami, chutoro i otoro	<b>21</b>
<b>Sashimi d'otero</b> amb ume warishita, acompanyat de kizami wasabi casolà i llenques de xiitake fresc	<b>17</b>
<b>Usuzukuri de chutoro</b> amb salsa ponzu de tomàquet i oli d'alfàbrega	<b>17</b>
<b>Sashimi d'akami</b> amb brou dashi, ous d'ikura marinats i base de daikon oroshi	<b>15</b>

La manera tradicional japonesa de servir la tonyina sobre una bola d'arròs suaument condimentada

<b>Nigiri d'akami</b>	<b>4</b>
<b>Nigiri de chutoro</b>	<b>4</b>
<b>Nigiri d'otero</b>	<b>4</b>
<b>Nigiri d'akami nori</b>	<b>4</b>
<b>Nigiri d'akami</b> amb alga kombu blanca	<b>4.5</b>
<b>Nigiri de tataki d'akami</b> amb gari oroshi zuke	<b>4.5</b>
<b>Nigiri de chutoro</b> amb maguro no ko	<b>4.5</b>
<b>Nigiri de chutoro</b> amb caviar d'oscietra	<b>8</b>
<b>Nigiri de tataki de chutoro</b> picant	<b>4.5</b>
<b>Nigiri de chutoro</b> con uni	<b>5</b>
<b>Nigiri d'otero</b> amb gari i yuzu	<b>4.5</b>
<b>Nigiri d'otero aburi</b> con yuzukosho	<b>4.5</b>
<b>Nigiri d'otero aburi</b> amb salsa sumiso	<b>4.5</b>
<hr/>	
<b>Negitoro gunkan</b>	<b>5.5</b>
<b>Gunkan d'otero</b> i ikura	<b>5.5</b>
<b>Gunkan d'otero</b> uni	<b>5.5</b>
<b>Gunkan d'otero</b> tamago	<b>5</b>
<hr/>	
<b>Temaki de torotaku</b>	<b>5.5</b>
<b>Temaki de tonyina</b> picant	<b>5.5</b>
<b>Temaki de tonyina kabayaki</b>	<b>6</b>
<hr/>	
<b>Uramaki d'otero flambejat</b> amb alvocat i salsa de sèsam	<b>12</b>
<b>Chumaki d'otero</b> amb kizami wasabi i porro	<b>12</b>
<hr/>	
<b>Otoro tamagodon:</b> tàrtar d'otero amb rovell d'ou marinat i nira sobre arròs de sushi	<b>16</b>
<b>Otoro unidon:</b> tartar d'otero amb eriçó de mar i crema d'ou	<b>22</b>

Per començar, els nostres entrants

<b>Tàrtar de ventresca</b> i gamba amb ceps i el seu pil-pil	<b>33</b>
<b>Tàrtar d'akami</b> amb llenques de foie micuit i crema d'ou ferrat	<b>19</b>
<b>Tataki de llom de tonyina</b> amb carxofa saltada, crema de nyàmera i reducció de pernil ibèric	<b>19</b>
<b>Cebiche de llom de tonyina</b> amb ostra i <i>leche de tigre</i> de xili groc	<b>23</b>
<b>Carpaccio d'otero</b> amb gelat de mostassa, tàrtar de tomàquet, olivada i aire d'oli mediterrani	<b>20</b>
<b>Carpaccio d'otero</b> amb eriçó de mar, rovell de guatlla i salsa sukiyaki	<b>29</b>
<b>Gilda de tonyina roja</b> amb oli biodinàmic de Castillo de Canena	<b>15</b>
<b>Roast beef de secret de tonyina</b> amb pebrot vermell rostit i salsa fina d'all	<b>14</b>
<b>Clatell en escabetx</b> de pastanaga, meló amb safrà i amanida de txangurro, tomàquet i enciamet	<b>16</b>
<b>Terrina de ventresca kabayaki</b> i pularda escabetxada amb ajoblanco i mangrana	<b>19</b>
<b>Croquetes de tonyina</b> casolanes	<b>10</b>
<b>Croquetes de tonyina en escabetx</b> casolanes	<b>10</b>
<b>Taco de tonyina</b> amb mole negre amb crema d'alvocat i yuzukosho de <i>chipotle</i>	<b>14</b>
<b>Gyoza de tonyina roja</b> amb suquet de peix i tallarina de nap	<b>14</b>
<b>Chop suey d'ull de tonyina</b>	<b>14</b>
<b>Sobrassada de tonyina</b> amb ou a baixa temperatura i patates fregides	<b>14</b>
<b>Tàrtar de tonyina</b> amb ous trencats i tòfona negra	<b>22</b>

A continuació, els nostres plats cuinats

<b>Arròs de tonyina</b> amb ceba, carxofes i bolets <i>marzuelo</i>	<b>24</b>
<b>Clatell a la planxa</b> amb pil-pil de porro rostit i angules a la bllaína	<b>58</b>
<b>Clatell confitat</b> amb pèsols frescos del Maresme, vieira i fons iodat de safrà	<b>27</b>
<b>Entrecot de mar</b> amb patates amb mojo picón i pebrot rostit	<b>60</b> /kg
<b>Filet d'akami a la planxa</b> amb foie i textures de ceba	<b>27</b>
<b>Orella de tonyina</b> amb esferificació d'olla i fons de <i>callos a la madrileña</i>	<b>22</b>
<b>Ventresca brasejada</b> amb puré de xirivia i fons trufat de carn	<b>25</b>
<b>Chutoro amb fricandó</b> de bolets, vieira i emulsió d'ametlles i bacó	<b>27</b>
<b>Galta amb porto</b> amb bombó de cor, crema de poma i crema de castanya	<b>25</b>
<b>Tonyina Pequín:</b> harmònica amb glacejat hoisin picant, llardó de pollastre i couscous de coliflor	<b>24</b>