

TUNATECA

espai gastronòmic

Menú Blue

69 € Preu per persona
(IVA Inclòs)

Un viatge gastronòmic per les diferents parts de la tonyina roja. La cuina japonesa i la mediterrània conviuen majoritàriament en aquest menú on mostra la tonyina en diferents coccions.

Aperitius

Macaron farcit de crema de mantega de cor
Profiterol de sobrassada de tonyina amb glacejat de mel
Sopa miso de tonyina roja

Visió japonesa

Trilogia tradicional de sashimi Balfegó: akami, chutoro i otoro
Nigiri de akami nori
Nigiri de chutoro
Nigiri d'otero Aburi amb salsa submís
Uramaki d'otero soasado en dues textures

Entrants

Carpaccio de otoro amb gelat de mostassa, tàrtar de tomàquet, olivada i aire d'oli mediterrani
El nostre tàrtar tradicional amb burrata i consomé de shiitake
Clatell en escabetx de pastanaga, iogurt i amanida de txangurro amb falòrnies

Plats principals

Tonyina al mole negro amb alvocat rostit, pil-pil de yuzukosho i cruixent de peus de porc
Llom amb fongs a l'all i ou a baixa temperatura

Postre

Pastís de crema amb maduixes marinades, gelée de fruites de bosc i gelat de nata antiga

Menú Red

91 € Preu per persona
(IVA Inclòs)

Un viatge gastronòmic per les diferents parts de la tonyina roja que s'inicia amb els aperitius que inclouen els últims descobriments gastronòmics de Tunateca. El nostre menú més complet, està compost majoritàriament per elaboracions japoneses i mediterrànies que presenta la tonyina roja en diferents coccions.

Aperitius

Macaron farcit de crema de mantega de cor
Profiterol de sobrassada de tonyina amb glacejat de mel
Sopa miso de tonyina roja

Visió japonesa

Trilogia tradicional de sashimi Balfegó: akami, chutoro i otoro
Nigiri de akami amb alga kombu blanca
Nigiri de chutoro amb caviar d'osetra
Nigiri d'otero Yuzukosho
Gunkan d'otero tamago
Temaki de tàrtar de otoro i yaki maguro

Entrants

Carpaccio de otoro amb gelat de mostassa, tàrtar de tomàquet, olivada i aire d'oli mediterrani
Tataki de chutoro amb albergínia escalivada, quallada natural i salsa de miso, mel i xilis
Ceviche de tàrtar de ventresca i ostra amb escuma de Gin Fizz

Plats principals

Clatell en escabetx de pastanaga, iogurt i amanida de txangurro amb falòrnies
Clatell confitat amb flor de carbassó, vieira i fons iodat de safrà
Orella de tonyina amb esferificació de carn d'olla i fons de calls a la *madrilenya*
Ventresca a l'estil Louisiana amb cranc i llagostí cajún

Postre

Mousse de mandarina negra amb cor de pells confitades, *mandarinetto* i sorbet de kumquat