



MADURACIÓN Y OTROS SECRETOS DEL ATÚN ROJO



San Sebastian Gastronomika | Sala Ni Neu



MADURACIÓN Y OTROS SECRETOS DEL ATÚN ROJO

Después de alcanzar la excelencia en todos los procesos, debemos alcanzar su máxima expresión – tanto en sabor, textura y color – trabajando con una correcta maduración. Esta técnica, además de dar un salto cualitativo mayúsculo en cada una de nuestras elaboraciones, nos permite trabajar con piezas más grandes y elegir cada parte en función de su aplicación culinaria. Un cambio radical en la forma de trabajarlo y disfrutarlo.

Ekaitz Apraiz,
chef ejecutivo de la **Tunateca Balfegó.**

MENÚ

Mantequilla de sangacho
de bienvenida

Trilogía de atún rojo Balfegó
con diferentes maduraciones

Sashimi de calamar
con maguro no ko

Nuestra **ostra de médula,**
ponzu y aire de codium

Maíz con **paté de corazón**

Oreja en tempura
con caviar asetra

Nuestro **pulpo de atún,**
causa y anticucho

Secreto de atún rojo
con pimienta roja asado, ajo
y reducción de patitas de cerdo

Solomillo madurado
con medallón de foie
y texturas de cebolla

