



## **JORNADAS GASTRONOMICAS DEL ATÚN ROJO**

Hasta principios de agosto, Balausta rinde homenaje al 'oro rojo' del mar con cuatro elaboraciones fuera de carta.

El chef Sergio Solano ofrece una técnica culinaria distinta en cada bocado siendo cada una un homenaje que eleva la calidad del atún rojo, protagonista indiscutible de la temporada.

TARTAR DE ATÚN ROJO CON CREMA DE HUEVOS FRITOS Y TRUFA DE VERANO  
**34,00€**

ENSALADA DE BURRATA Y RÚCULA CON MOHAMA DE ATÚN  
**20,00€**

ATÚN A LA GADITANA  
**26,00€**

MORRILLO DE ATÚN A LA BRASA, CREMOSO DE ZANAHORIA A LA NARANJA,  
CEBOLLETA ASADA Y SALSA DE CEREZAS AL OPORTO  
**30,00€**

### **BODEGA SUGERIDA POR COPAS**

PIO DEL RAMO BARRICA - D.O JUMILLA · CHARDONNAY  
**8,00€**

TIRO AL BLANCO - D.O RIBEIRO · TREIXADURA  
**10,00€**

ALBAHRA - D.O ALMANSA · GARNACHA TINTORERA  
**8,00€**

ELS PICS - D.O.Q PRIORAT · CARIÑENA Y GARNACHA  
**10,00€**

---