



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 AL ABRASA, CREMOSO DE ZANHORIA 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
8,00€

ALBAHRA - D.O ALMANSAO · GARNACHA TINTORETA
8,00€

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