

ESTURIÓN DE SARRIÓ

Esturion de Sarrion es la primera (y hasta ahora única) piscifactoría de Europa que cria esturiones en aguas corrientes en condiciones naturales ideales sin utilizar antibióticos, hormonas, etc. El caviar se extrae masajeando el vientre del pez. Las aguas de los ríos, la alimentación y la tecnología dan a este caviar negro un sabor naturalmente único lo que hace que ocupe un lugar de honor en las mesas de los verdaderos gourmets y conocedores del caviar negro.

Esturion de Sarrion és la primera (i fins ara única) piscifactoria d'Europa que cria esturions en aigües corrents en condicions naturals ideals sense utilitzar antibiòtics, hormones, etc. El caviar s'extreu fent massatges al ventre del peix. Les aigües dels rius, l'alimentació i la tecnologia donen a aquest caviar negre un sabor naturalment únic, cosa que fa que ocupi un lloc d'honor a les taules dels veritables gourmets i coneixedors del caviar negre.

CAVIAR: DEGUSTACIONES

30 gr de caviar	90,00€
30 gr de caviar premium	120,00€

CAVIAR: MARIDAJES DE AUTOR

Almejas + 10 gr de caviar	54,00€
Cloïsses + 15 gr de caviar	
Tuétano de wagyu + 15 gr de caviar ahumado	55,00€
Moll de l'os de wagyu + 15 gr de caviar fumat	
Ortigas de mar + 10 gr de caviar premium	60,00€
Ortigues de mar + 10 gr de caviar premium	
Cigalítes con beurre blanc + 10 gr de caviar premium	65,00€
Escamarlanets amb beurre blanc + 10 gr de caviar premium	
Tartar de Txuleta madurada 45 días + 15 gr de caviar	70,00€
Tartar de Txuleta madurada 45 dies + 15 gr de caviar	
Gambita roja al ajillo + 15 gr de caviar	70,00€
Gambeta vermella a l'allada + 15 gr de caviar	
Bogavante + Huevos fritos + 15 gr de caviar	80,00€
Llamàntol + Ous fregits + 15 gr de caviar	

