

“ESTURIÓN DE SARRIÓN_

Esturion de Sarrión es la primera (y hasta ahora única) piscifactoría de Europa que cría 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 conoedors del caviar negro.

Esturion de Sarrión és la primera (i fins ara única) piscifactoria d'Europa que cría esturions en aigües corrents en condicions naturals ideals sense utilitzar antibòtics, 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 ocipi 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	
Cigalitas con beurre blanc + 10 gr de caviar premium	65,00€
Escamylanets 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	

