PRIMER ANIVERSARIO · UN ENCUENTRO ENTRE EL PRODUCTO, EL FUEGO Y EL TIEMPO

Deba 出刃 × Gramona

La brasa que nos reúne

CINCO TIEMPOS · DIEZ PASES · MARIDAJE GRAMONA

MENÚ DEGUSTACIÓN

I EL PRIMER GESTO

Panipuri de salmón INICIO
Vinagreta de kimchi · cortesía de bienvenida

Hoja de shiso crujiente 01
Tartar de atún

II EL FUEGO, APENAS

Usuzukuri de hamachi asado 02
Vinagreta de yuzu

Gyoza de papada a baja temperatura 03
Mantequilla tostada

III LA PROFUNDIDAD DEL MAR

Ostra asada 04
Vinagreta de yundu

Croqueta de gamba roja 05
Un bocado crujiente de sabor marino

Chirashi de anguila kabayaki 06
Arroz japonés con anguila glaseada

IV LA HUELLA DE LA BRASA

Wagyu a la brasa 07
Setas de temporada, soja y mantequilla tostada

Nigiri de foie con anguila ahumada 08
Arroz, foie y la memoria del humo

V EL ÚLTIMO RECUERDO

Cremoso de maracuyá 09
Frescura tropical y textura sedosa

Trufa de chocolate con yuzu 10
Chocolate y un destello cítrico

EL MARIDAJE Gramona

01	Espumoso rosado
03	Gessamí
06	Gramona Imperial
08	Gramona Innoble
10	Vi de Glass

EXPERIENCIA COMPLETA

105 €

CON EL PRODUCTO DE

Comunícanos tus alergias e intolerancias antes de reservar · Deba Sant Cugat

Deba
SANT CUGAT

Cuando compartes, el disfrute se multiplica

Ayúdanos compartiendo tu experiencia en

@debasantcugat

Deba × Gramona