

Premier Service

À partager

EDAMAME À LA TRUFFE

Emulsion de truffe et ponzu, sésame, togarashi

SALADE DE TOMATES ANCESTRALES

Maïs rôti, quinoa fruit de la passion

AGUACHILE DE PÉTONCLES

Pétoncles princesse, sauce Guanabana, pommes honeycrisp

CÔTES LEVÉES AU SÉSAME

Sésame, glacage au soya, salsa de tomatillos, maïs rôti

Deuxieme Service

À partager

OMAKASE

PLATEAU DE SUSHI ET SASHIMI PREMIUM

Notre meilleure sélection de poissons et fruits de mer frais, importés directement du Japon.

Troisième Service

À partager

BAR DE L'ARGENTINE

Glaçage au miso, légumes de saison, spuma de sake et combava

BOEUF BRAISÉ

Glaçage au soya, purée de pommes de terre, légumes de saison, champignons rôtis

QUESADILLA DE WAGYU

Mozzarella, aji verde, émulsion au gingembre

PULPO AL OLIVO

Pieuvre marocaine, salade de fenouil , yucca, olive

**AMÉLIOREZ VOTRE EXPÉRIENCE AVEC
LE WAGYU A5 JAPONAIS**

Dégustez nos plats de Wagyu Japonaise A5 pour un frais un supplémentaire

GYOZA DE WAGYU +55

Patate douce, légumes de saison, sauce lomo

TERRE ET MER +55

Wagyu A5, unagi, concombre, wasabi, juliennes de poireaux

A5 RIBEYE

Faux-filet de wagyu Japonais A5 certifié

+60/20Z +120/40Z +180/60Z +240/80Z

**GROUPES DE 12 PERSONNES OU PLUS,
18% DE POURBOIRE SERA AJOUTÉ À VOTRE FACTURE**

First Service

Sharing

TRUFFLE EDAMAME

Truffle and ponzu emulsion, sesame, togarashi

HEIRLOOM TOMATOES SALAD

Aji verde, roasted corn, passionfruit

SCALLOP AGUACHILE

Princess scallops, Guanabana sauce, honeycrisp apples

STICKY SÉSAME RIBS

Sesame, soy glaze, tomatillo salsa, roasted corn

Second Service

Sharing

OMAKASE

PREMIUM SUSHI AND SASHIMI PLATTER

Our Chef's finest selection of fresh imported fish & seafood straight from Japan.

Third Service

Sharing

ARGENTINIAN SEA BASS

Miso glaze, seasonal vegetables, sake and kaffir lime spuma

BRAISED BEEF

Soy glaze, mashed potatoes, seasonal vegetables, roasted mushrooms

WAGYU QUESADILLA

Mozzarella, Aji verde, ginger emulsion

PULPO AL OLIVO

Moroccan octopus, fennel salad, yucca, olive

**ENHANCE YOUR EXPERIENCE WITH
JAPANESE A5 WAGYU**

Taste our premium Japanese A5 wagyu dishes for an additional charge

WAGYU GYOZA +55

Sweet potato, seasonal vegetables, lomo sauce

EARTH AND SURF +55

A5 wagyu, unagi, cucumber, wasabi, crispy leeks

A5 RIBEYE

Certified Japanese A5 wagyu ribeye

+60/20Z +120/40Z +180/60Z +240/80Z

**GROUPS OF 12 OR MORE,
18% GRATUITY WILL BE ADDED TO YOUR BILL**