

MENU 49

PREMIER SERVICE
FIRST SERVICE
CHOIX DE • CHOICE OF

EDAMAME À LA TRUFFE | TRUFFLE EDAMAME

Emulsion de truffe et ponzu, sésame, togarashi
Truffle and ponzu emulsion, sesame, togarashi

SALADE DE TOMATES ANCESTRALES HEIRLOOM TOMATOES SALAD

Aji verde, maïs rôti, fruit de la passion
Aji verde, roasted corn, passionfruit

AGUACHILE DE PÉTONCLES GRILLÉ | GRILLED SCALLOP AGUACHILE

Pétoncles princesse, fruit de la passion, crema, quinoa soufflé
Princess scallops, Passion fruit, crema, puffed quinoa

CRUJIDO DE TARTARE DE SAUMON | SALMON TARTARE CRUJIDO

Riz croustillant, sauce au gingembre, tobiko
Crispy rice, ginger sauce, tobiko

CÔTES LEVÉES AU SÉSAME | STICKY SÉSAME RIBS

Sésame, lèque au soya, salsa de tomatillos, maïs rôti
Sesame, soy glaze, tomatillo salsa, roasted corn

DEUXIÈME SERVICE
SECOND COURSE
CHOIX DE • CHOICE OF

MAKI DU CHEF | CHEFS MAKI

Our chefs personal selected maki
Maki sélectionné personnellement par nos chefs

BŒUF BRAISÉ | BRAISED BEEF

Lèque au soya, purée de pommes de terre,
légumes de saison, champignons rôtis
Soy glaze, mashed potatoes,
seasonal vegetables, roasted mushrooms

QUESADILLA DE WAGYU | WAGYU QUESADILLA

Mozzarella, aji verde, émulsion au gingembre
Mozzarella, Aji verde, ginger emulsion

PULPO SOFRITO

Poulpe frit, patate douce, marinade aji panca, chalaquita
Deep fried octopus, sweet potato, aji panca marinade, chalaquita

ENHANCE YOUR EXPERIENCE WITH OUR HOME MADE DESSERTS
AMÉLIOREZ VOTRE EXPÉRIENCE AVEC NOTRE DESSERT FAITS MAISON

Dégustez nos desserts pour un frais supplémentaire de \$10
Taste our premium desserts for an additional \$ 10 charge



MENU 49

PREMIER SERVICE
FIRST SERVICE
CHOIX DE • CHOICE OF

EDAMAME À LA TRUFFE | TRUFFLE EDAMAME

Emulsion de truffe et ponzu, sésame, togarashi
Truffle and ponzu emulsion, sesame, togarashi

SALADE DE TOMATES ANCESTRALES HEIRLOOM TOMATOES SALAD

Aji verde, maïs rôti, fruit de la passion
Aji verde, roasted corn, passionfruit

AGUACHILE DE PÉTONCLES GRILLÉ | GRILLED SCALLOP AGUACHILE

Pétoncles princesse, fruit de la passion, crema, quinoa soufflé
Princess scallops, Passion fruit, crema, puffed quinoa

CRUJIDO DE TARTARE DE SAUMON | SALMON TARTARE CRUJIDO

Riz croustillant, sauce au gingembre, tobiko
Crispy rice, ginger sauce, tobiko

CÔTES LEVÉES AU SÉSAME | STICKY SÉSAME RIBS

Sésame, lèque au soya, salsa de tomatillos, maïs rôti
Sesame, soy glaze, tomatillo salsa, roasted corn

DEUXIÈME SERVICE
SECOND COURSE
CHOIX DE • CHOICE OF

MAKI DU CHEF | CHEFS MAKI

Our chefs personal selected maki
Maki sélectionné personnellement par nos chefs

BŒUF BRAISÉ | BRAISED BEEF

Lèque au soya, purée de pommes de terre,
légumes de saison, champignons rôtis
Soy glaze, mashed potatoes,
seasonal vegetables, roasted mushrooms

QUESADILLA DE WAGYU | WAGYU QUESADILLA

Mozzarella, aji verde, émulsion au gingembre
Mozzarella, Aji verde, ginger emulsion

PULPO SOFRITO

Poulpe frit, patate douce, marinade aji panca, chalaquita
Deep fried octopus, sweet potato, aji panca marinade, chalaquita

ENHANCE YOUR EXPERIENCE WITH OUR HOME MADE DESSERTS
AMÉLIOREZ VOTRE EXPÉRIENCE AVEC NOTRE DESSERT FAITS MAISON

Dégustez nos desserts pour un frais supplémentaire de \$10
Taste our premium desserts for an additional \$ 10 charge

