

Groupe MENU

95pp

FIRST SERVICE

Sharing

TRUFFLE EDAMAME

Truffle and ponzu emulsion, sesame, togarashi

HEIRLOOM TOMATOES SALAD

Aji verde, roasted corn, passionfruit

SHRIMP AGUACHILE

Black Tiger Shrimp, edamame beans, mango ponzu, chili

STICKY SÉSAME RIBS

Sesame, soy glaze, tomatillo salsa, roasted corn

SECOND COURSE

Sharing | OMAKASE

PREMIUM SUSHI AND SASHIMI PLATTER

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

THIRD COURSE

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

MENU *Groupe*

95pp

PREMIER SERVICE

À partager

EDAMAME À LA TRUFFE

Émulsion de truffe et ponzu, sésame, togarashi

SALADE DE TOMATES ANCESTRALES

Maïs rôti, quinoa fruit de la passion

AGUACHILE DE CREVETTES

Crevette tigre noire, edamame, ponzu à la mangue, chili

CÔTES LEVÉES AU SÉSAME

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

DEUXIÈME 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

BŒUF 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