

RACEWEEK



249^{PP}

LAP 1

HORS D'OEUVRES

WAGYU & TRUFFLE TARTARE

A5 wagyu & filet mignon tartare, ponzu, black truffle, sweet potato chip

STICKY SESAME RIBS

Sesame, chancaca syrup, Thai basil chimichurri

WAGYU QUESADILLA

Wagyu beef, mozzarella, jalapeno, ginger emulsion

HEIRLOOM TOMATOES

Aji verde, roasted corn, passionfruit

LAP 2

OMAKASE / CHEF'S CHOICE

PREMIUM SUSHI AND SASHIMI PLATTER

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

LAP 3

SHARING

WAGYU & FILET MIGNON GYOZA

Sweet potato, seasonal vegetables, lomo sauce

BLACK ANGUS RIBEYE

16 oz black angus ribeye, dry aged 40 days, served with compound butter, seasonal vegetables

ARGENTINIAN SEA BASS

Miso glaze, seasonal vegetables, sake and kaffir lime spuma

YOKO MASH GRATINÉE

Yukon gold potato, parmegianno, chive

UPGRADES

ADD ONE OF OUR PREMIUM DISHES FOR AN ADDITIONAL CHARGE

NIGIRI PLATTER

Chef's selection of hand crafted japanese nigiri

12 PIECES 108

24 PIECES 216

36 PIECES 324

A5 WAGYU

Certified Japanese A5 wagyu ribeye

6 oz 270

12 oz 525

FINISH LINE

ELEGANT'S DESSERTS TO SHARE

RACEWEEK



249^{PP}

1^{ER} TOUR

HORS D'OEUVRES

TARTARE DE WAGYU & TRUFFE

Tartare au wagyu A5 et filet mignon, truffe noire, ponzu, chip de patate douces

CÔTES LEVÉES AU SÉSAME

Sésame, sirop de chancaca, chimichurri au basilic Thaïlandais

QUESADILLA AU WAGYU

Bœuf Wagyu, mozzarella, jalapeno, émulsion au gingembre

SALADE DE TOMATES ANCESTRAL

Aji verde, maïs rôti, fruit de la passion

2^{EME} TOUR

CHOIX DE CHEF / OMAKASE

PLATEAU DE SUSHI ET SASHIMI PREMIUM

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

3^{EME} TOUR

A PARTAGER

GYOZA AU WAGYU &

FILET MIGNON

Patate douce, légumes de saison, sauce lomo

ENTRECÔTE

BLACK ANGUS

Entrecôte 16 oz, vieillie à sec 40 jours, servi avec beurre composé

BAR DE L'ARGENTINE

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

PURÉE DE POMME

DE TERRE GRATINÉE

Purée de pommes de terre, parmesan, ciboulette

SUPPLÉMENTS

AJOUTEZ L'UN DE NOS PLATS PREMIUM,
POR UN FRAIS UN SUPPLÉMENTAIRE

PLATEAUX NIGIRI

Sélection du chef de nigiri fait à la main

A5 WAGYU

Faux-filet de wagyu japonais A5 certifié

6 oz

270

12 MORCEAUX 108

12 oz

525

24 MORCEAUX 216

36 MORCEAUX 324

DESSERT

SÉLECTION DE MIGNARIDES DU CHEF À PARTAGER