

Crudo y Marinados

Crus & Marinés

Japazónico

Salmon Tiradito • 28

Saumon d'Ecosse, vinaigrette yuzu & fraise, amandes grillées

Aguachile • 32

Ceviche de **maigre** à la mexicaine, crème d'avocat, jalapeño

Dorada • 32

Sashimi de **maï maï**, sauce jalapeño

Langosta • 118

Homard bleu avec leche de tigre & gratin de pincés épicés

Hamachi Tiradito • 35

Sériole en fines tranches, fruit de la passion, feuilles de shiso

Tuna Laqueado • 35

Thon akami saisi, manao croustillant, ananas, ponzu au tamarin

Nigiris

(2 Pièces)

Dorada • 16

Maï maï, gelée de yuzu, feuille de shiso

Persea • 12

Avocat, liqueur noix de coco, zest de citron vert

Akami • 19

Filet de **thon rouge**, sésame épicé

Toro • 27

O'toro, ail noir & truffe

Hamachi • 19

Sériole, oignon rouge, sauce jalapeño

Unagi • 18

Anguille grillée

Ginshake • 18

Saumon Label Rouge, miso banane, sésame

Salmon Aburi • 18

Saumon Label Rouge, sauce vin rouge amarena

Kagoshima • 65

Bœuf Wagyu de Kagoshima A5, **caviar** Baerii Vintage, sauce yakiniku

Moriawase

Sashimi

3 Variations (9 Pièces) • **56**
5 Variations (15 Pièces) • **96**

Nigiri

3 Variations (6 Pièces) • **46**
6 Variations (12 Pièces) • **92**

Vegetarian

5 Variations (10 Pièces) • **45**

Gurkan

(2 Pièces)

Negi-Toro • 22

Toro tartare, cébettes, prune aigre douce

Ikura • 18

Œufs de saumon marinés, wasabi

Uni • 24

Oursin, wasabi

Nasu • 12

Aubergine grillée, yuzu, miso

Caviar • 65

Caviar Baerii Vintage, citron vert

Makis

Lomi-Lomi • 24

Saumon Label Rouge, avocat, coriandre, ikura

Hamachi Maki • 26

Sérieole, poivron grillé, poudre de shitake

Atún Picante • 28

Tartare de **thon rouge**, baby maïs, hibiscus

Langostino Pibil • 35

Tempura de **crevettes**, asperges yuzu koshō, piment rouge

Unagi Maki • 28

Anguille grillée, sauce unagi, parmesan

Amazónico Maki • 21

Mangue, avocat, noix de coco, grués de cacao

Langosta Maki • 42

Queue de **homard**, mayonnaise au piment aji amarillo, chips d'ail, chulpi corn