

# OMAKASE

A TASTE OF TRADITION

Déjate llevar por una experiencia culinaria excepcional que celebra la tradición japonesa con un toque contemporáneo. En siete tiempos cuidadosamente diseñados, nuestro chef selecciona ingredientes premium como pescado fresco, mariscos y cortes de carne exclusivos. Cada platillo será introducido personalmente por nuestro chef, compartiendo su inspiración y el detalle detrás de cada creación.

## PRIMER TIEMPO

### **Hotate Tiradito**

Finísimas láminas de callo de hacha japonés, servidas en su concha, bañadas en un ponzu picante y coronadas con un puré de aguacate aromatizado con hoja de shiso.

## SEGUNDO TIEMPO

### **Nigiri Dinner**

Selección exquisita de nigiris: Akami, salmón, róbalo y camarón, cada pieza preparada con precisión para resaltar su frescura y textura. (2 piezas)

## TERCER TIEMPO

### **Kurobuta Pork Belly**

Panceta de cerdo Kurobuta cocida lentamente al sous-vide, glaseada con salsa demiglace de miso y rematada con mermelada de shiitake.

## CUARTO TIEMPO

### **Short Rib Gyoza**

Empanadillas rellenas de short rib cocido al sous-vide, acompañadas de una reducción suave de demiglace de miso.

## QUINTO TIEMPO

### **Kinoko no Kamameshi**

Arroz japonés cremoso enriquecido con una mezcla de hongos japoneses y terminado con láminas de trufa fresca, aportando un aroma inconfundible.

## SEXTO TIEMPO

### **Bacalao Miso**

Lomo de bacalao negro marinado en den miso, cocido a la perfección para una textura tierna y un sabor umami profundo.

## SÉPTIMO TIEMPO

### **Black to the Future**

Pastel de chocolate Valrhona adornado con hoja de oro de 14k, acompañado de helado artesanal de vainilla, creando el cierre perfecto para esta travesía.