

# WAGYU JAPANESE RESERVE GOURMET EXPERIENCE

Sumérgete en una experiencia culinaria excepcional con el exclusivo menú Japanese Beef Reserve en Tora. Disfruta de los cortes más selectos de carne japonesa, elegidos para los verdaderos amantes de la alta cocina y el auténtico sabor japonés.

Cada corte ha sido cuidadosamente curado para ofrecerte una experiencia gourmet única, donde cada bocado refleja la excelencia de la gastronomía japonesa.

## PRIMER TIEMPO

### **Tártara Dúo (para compartir)**

Una entrada exquisita con tártaro de atún Bluefin y salmón Ora King, acompañados de crocantes de arroz, caviar negro y un toque cítrico de mandarina y lima.

## SEGUNDO TIEMPO

### **Takamori Wagyu**

*Conocido por su sabor único gracias a su alimentación con sake.*

Rib Eye (70g) de vacas alimentadas con sake, que aporta un sabor único y una textura excepcionalmente jugosa.

## TERCER TIEMPO

### **Omi Wagyu**

*Carne legendaria con más de 400 años de historia.*

New York (70g) de la carne más antigua de Japón, venerada por su marmoleado perfecto y su legado imperial.

## CUARTO TIEMPO

### **Kobe Inferno**

*Símbolo de lujo y perfección.*

Filete Kobe Tajima Beef (70g), flambeado en la mesa con whisky japonés, realzando su sabor con notas profundas y un sutil ahumado.

## QUINTO TIEMPO

### **Black to the Future**

Pastel de chocolate Valrhona sin harina, decorado con hojuelas de oro de 14k y servido con helado de vainilla artesanal, el cierre perfecto para esta experiencia de lujo.