



## NOCHEVIEJA

325 €

Conos de Nori, Aguacate y Tartar de Pez Limón

Sopa Fría de Edamame

Sashimi de Toro, Yuzu Mizo, Caviar y Trufa

Wrap de Salmón, Salsa de Tofu y Cebolla, Cangrejo Real  
servido con Ensalada con Miso Seco y aderezo de Sésamo

Selección de Sushi del Chef

Cigalas, Salsa Bisque y Crujiente de Sésamo

Sopa con Soba de Té Verde y Champiñones

Merluza Chilena con Caviar  
servido con Beurre Blanc de Champagne

Wagyu Japonés A5, Salsa de Trufa y Yuzu  
servido con una Causa de Batata y Trufa Fresca Invierno

Rodajas de Chocolate y Caramelo con Mousse de Uvas y Vino Helado

Las Doce Uvas de Fin de Año

## MARIDAJE

+150 €

Cóctel Champagne de Bienvenida

Vino Blanco: Sancerre Comte Lafond

Vino Tinto: Martelo Reserva

Sake: Hokusetsu Onigoroshi Junmai 'Devil Killer'

Champagne: Pol Roger Brut Rosé