

EXCLUSIVE TUNA WEEKEND

EDAMAME CON SAL DE ATÚN

Edamames a la robata con salsa amadare . hojuelas de sal
con atún togarashi y negi

TIRADITO DE **AKAMI** CON PONZU NEGRO DE ALBAHACA

Cortes finos de lomo de atún aleta azul . manzana verde . polvo de
jamaica con chile . bañado en ponzu negro de albahaca y yuzu

NIGIRI & MAKI DE **AKAMI & O-TORO**

Ejemplar de nigiris de lomo de atún aleta azul . con wafu picante
nigiri de O-TORO flameado con ralladura de limón . Norimaki de
Negi-Tataki con wafu spicy Coreano

CONCENTRADO DE ATÚN CHIPS DE JAMÓN SERRANO

Pequeño consomé concentrado de atún con jamón serrano
acompañado de jamón serrano crocante

DEGUSTACIÓN DE TÁRTARAS SOBRE OKASHI

Tártara de **Kama Toro** de atún . salmón ora king y wagyu
servido en galletas japonesas de arroz

TATAKI DE **CHUTORO** DE ATÚN CON SALSA DE DEMIGLACE CON YUZU

Chutoro de atún sellado a la robata . bañado con salsa demiglace
ahumado de miso . acompañado con chiles shishito a la robata

TEXTURAS DE CHOCOLATE ESPONJA DE PISTACHE KENEL DE HELADO DE MATCHA

EXCLUSIVE TUNA WEEKEND

AKAMI

Significa "carne roja" en japonés.

Las principales características son su color rojo y su sabor intenso. Es la parte externa del lomo, muy cerca de la piel, y se caracteriza por su color rosado y untuosidad.

O-TORO

La parte más grasosa del atún, su marmoleo es tan intenso que parece carne kobe. Es sumamente suave y al momento de morderlo las vetas de grasa se derriten en la boca.

KAMA TORO

Es una parte de la quijada, casi en el cuello del pescado. Tiene el mayor marmoleo de todos los cortes por lo que morderlo es una experiencia multisensorial.

CHU TORO

Es parte de la panza del atún, tiene un nivel de grasa alto, suele ser muy suave pero también tiene una textura más carnosa.