Amazónico

Réveillon 2026

Pão de Queijo
Pain de **manioc** au fromage
foie gras

Causa Frita
Homard,
caviar Oscietre

Atun Okinamasu con Caviar
Tartare de **thon** toro, gochujang,
caviar Baerii vintage

• • •

Pato
Tataki de **canard**,
quinoa croustillant, yuzu & açaï

Kagoshima Nigiri
Boeuf Wagyu A5 Kagoshima,
caviar Baerii Vintage, nikiri, ciboulette

Ceviche de Camaron
Crevette, agrumes frais,
lait de coco

Salmon Tiradito
Sashimi de **saumon**, ail noir miso &
vinaigre d'hibiscus

• • •

Rodaballo
Turbot sauvage, beurre de
maracuja et sauce au caviar

Langosta
Langouste grillée,
sauce à la truffe

Costilla Corta
Short-rib de Black Angus Australien

Servi avec
Setas Japonesas - Champignon shitaké rôti
Yuca - Mousse de manioc et truffe fraîche

• • •

Piña y Coco
Ananas caramélisé, biscuit au maïs,
mousse noix de coco

Bocaditos Dulce
Petits fours selection

Le menu est basé sur un concept de partage pour l'ensemble de la table.
Si vous avez des allergies ou des exigences alimentaires, veuillez demander de l'aide à votre serveur.