

# MENU 1

## Flamenco

### ENTRÉES

#### ENSALADILLA DE SAUMON AFFINÉ BHEAVEN

Salade russe espagnole au saumon affiné en dés, aji jaune et panipuri soufflé

#### V.I.P VERY IMPORTANT PIZZA

Pepe Pig Supreme, idéale à partager : presa ibérique affinée, tomate San Marzano et éclats de basilic

#### KOREAN FIRE BRAVAS

Pommes de terre croustillantes au gochujang et aïoli d'ail rôti caramélisé

### PLAT PRINCIPAL

- AU CHOIX -

#### BAR CANTONAIS MATCHA GARDEN

Bar façon cantonaise, edamame et pois gourmands sautés, parfumé à l'huile de thé matcha

#### PRESA IBÉRIQUE TONKATSU & BIMBI — 220 G

Avec chutney de potiron, bimi sauté au citron et noisette

### DESSERT

#### DRÁCULA SWEET RITUAL

Glace vanille, granité cola, éclat de chocolat et mousse de fraise

**49€ / PERSONNE**

*\*Boissons non comprises*

# MENU 2

## *Rock & Roll*

### ENTRÉES

#### **BURRATA & MER INTENSE**

Burrata à la crème fraîche, olive et sésame noir, crème de basilic, tomate cerise et pastrami de thon rouge "dry age"

#### **AVOCAT BRAISÉ TROPICAL**

Avocat "granaíno" grillé, pico de gallo à la mangue et papaye, et fromage Granja Maravilla

#### **CROQUETTE "SMOKED RIB OBSESSION"**

Croquette de côte BBQ cuite à basse température, dip cacao, poivre façon Pepe et croustillant de couenne

#### **CREVETTE STREET BLACK PEPPER**

Crevette blanche salée, sautée au wok avec ail et poivre noir, nouilles indonésiennes et touche de coco à l'ail

### PLAT PRINCIPAL

#### **-AUX CHOIX**

#### **LINGOT DE THON ROUGE FAÇON DUBAÏ**

Thon rouge marqué au Josper, pistache, amande et crème douce de presa ibérique

#### **YAKIPINCHO**

Avec beurre miso

### DESSERT

#### **TARTE AU CHOCOLAT "TOKYO SIGNATURE"**

Inspirée du Ken's Café Tokyo, avec glace à la crème fraîche

**52€ / PERSONNE**

*\*Boissons non comprises*

# MENU 3

## Blues

### ENTRÉES

#### **BURRATA & MER INTENSE**

Burrata à la crème fraîche, olive et sésame noir, crème de basilic, tomate cerise et pastrami de thon rouge "dry age"

#### **AVOCAT BRAISÉ TROPICAL**

Avocat "granaíno" grillé, pico de gallo à la mangue et papaye, et fromage Granja Maravilla

#### **ŒUFS AUX BRAISES & CREVETTES**

Œufs crémeux, crevettes grillées et essence américaine de leurs têtes

#### **TACO PASTOR FIRE & KIMCHI**

Mogote grillé, mayonnaise au kimchi, ananas caramélisé et haricots charros

### PLAT PRINCIPAL

#### - AU CHOIX -

#### **POULPE À LA ROBATA, ESSENCE FUMÉE**

Tentacule de poulpe grillé, écume de pomme de terre japonaise, ajada au paprika fumé et cristal végétal

#### **CÔTE ANGUS 24H AU KAMADO**

Cuisson lente, pomme de terre en quartiers et piquillo caramélisé

### DESSERT

#### **LINGOT DE TORRIJA CARAMÉLISÉE**

Toffee à la fève tonka et léger nuage de barbe à papa

**55€ / PERSONNE**

*Boissons non comprises*