



Menú Devotion

A LA LLEGADA

Champán Perrier-Jouët.

ENTRANTES

Ostra con aliño WHO.

Mochi.

Cigala a la parrilla con mantequilla y caviar (cabeza).

Tartar de cigala (cuerpo).

Carpaccio de gamba roja y caviar con mantequilla
de ají amarillo y jugo de sus cabezas.

Sashimi de pescado de roca con mantequilla de champán y caviar.

Tori no Karaage con crème fraîche y caviar.

Bao steak tartar de vaca vieja.

Panipuri con anchoa y leche condensada.

Almeja con Beurre blanc de oloroso y caviar.

Tataki con salmorejo cítrico.

Xiaolongbao de trufa.

PRINCIPAL

Costilla de Wagyu con polvo de oro.

o

Morrillo de atún con polvo de oro.

POSTRES

“Gula” Esponjoso de chocolate Caraibe 66%, vainilla de Tahití,
bizcocho de almendras y aceite EVO, oro 24 quilates.

Petifus.

Bebidas no incluidas.

IF YOU ENTER, YOU’LL BE PART OF IT.



Devotion Menu

ON ARRIVAL

Perrier-Jouët Champagne.

STARTERS

Oyster with WHO dressing.

Mochi.

Grilled langoustine with butter and caviar (head).

Langoustine tartare (body).

Red prawn carpaccio and caviar with ají amarillo butter
and prawn head jus.

Rock fish sashimi with champagne butter and caviar.

Tori no Karaage with crème fraîche and caviar.

Bao aged beef steak tartare.

Panipuri with anchovy and condensed milk.

Clam with Beurre blanc de oloroso and caviar.

Tataki with citrus salmorejo.

Xiaolongbao with truffle.

MAIN

Wagyu short rib with gold dust.

or

Tuna loin with gold dust.

DESSERTS

“Gula” Caraibe 66% chocolate sponge, Tahitian vanilla,
almond and extra virgin olive oil cake, 24-carat gold.

Petit fours.

Drinks not included.

IF YOU ENTER, YOU’LL BE PART OF IT.