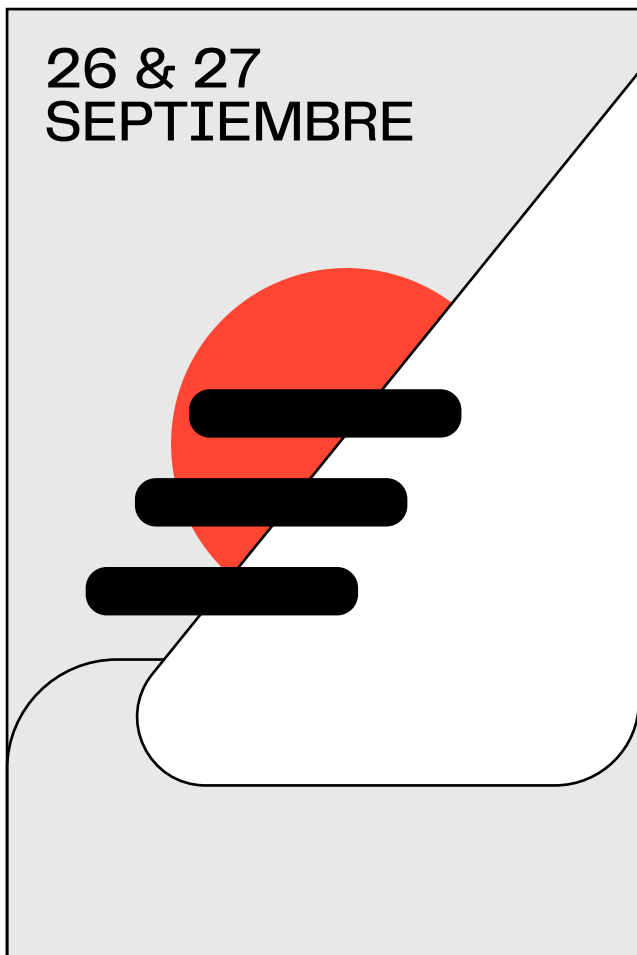




SOMMO

26 & 27
SEPTIEMBRE



TRES AÑOS, DOS RITUALES

MENÚ DE 5 TIEMPOS

INCLUYE POSTRE



1. Miso Spicy con Rib Eye
Caldo miso picante con rib eye,
cebollín, pasta udon y poro frito.



2. Ensalada Verde con Tofú
Tofú fresco, arándanos, arúgula,
nuez de la India y vinagreta dulce.

3. Maki Especial
Salmón, espárrago y aguacate,
con hojuelas de tempura,
salsa de chile dulce, akami y arare.



4. Chirashi de Triple Atún
Ikura, trufa de verano,
frijol de soya y cebollín.



5. Postre (a elegir)
Tarta de chocolate semi amargo
o Tarta de limón.

MENÚ DE 4 TIEMPOS

INCLUYE SAKE

— Té Orgánico de Sencha
Infusión suave y delicada,
con notas frescas.

— 1. Shiso Bloom
— Mezcal, lillet blanc ,óleo de melón,
hojas de shiso, limón, top de agua mineral.

2. Ginger Glow
Vodka, infusión de durazno y jengibre,
limón fresco, jarabe de miel
y bitter de naranja.



3. Umeshu martini
Gin, licor de ciruela umeshu,
tangerine y tío Pepe Jerez.



4. Sake
Selección especial de la casa.