

MENÚ MINAMI JAPANESE RESTAURANT CON ENTRADA EVENTOS*

MENU MINAMI JAPANESE RESTAURANT
WITH EVENT TICKET*

***Entrada sin colas por la puerta VIP/ Skip-the-line entry through the VIP gate
Únicamente mayores de 18 años - 18yo + only**

165€ por persona / per person

ENTRANTES / STARTERS

Edamame con sal marina / Edamame with sea salt

Tiradito de lubina con salsa de ají ponzu / Sea bass "tiradito" with ají (chili pepper) ponzu sauce

Tempura de langostinos y verduras con salsa tentsuyu / Prawn and vegetable tempura with tentsuyu sauce

Sushi & Sashimi: Selección del chef (8 piezas por persona)

Sushi & Sashimi: Chef's selection (8 pieces per person)

SHOWCOOKING EN MESA TEPPANYAKI / SHOWCOOKING ON TEPPANYAKI TABLE

TEPPANYAKI A ELEGIR ENTRE UN PESCADO O CARNE CON UNA GUARNICIÓN

TEPPANYAKI (CHOOSE BETWEEN A FISH OR MEAT) WITH A SIDE

Salmón / Salmon

Arroz frit / Fried rice

Atún / Tuna

Yakisoba de verduras / Vegetable yakisoba

Gambas / Prawns

Verduras salteadas / Sauteed vegetables

Pollo/ Chicken

Arroz de sushi / Sushi rice

Ternera / Beef

Arroz blanco / White rice

POSTRE / DESSERT

Selección de postres "Minami" / Selection of "Minami" desserts

Bebida incluida (duración 1 hora): Agua, refrescos, vino o cerveza; un combinado marca NO PREMIUM (con Red Bull +2€); café
Drink included (for 1 hour): Water, soft drinks, wine or beer; a NON-PREMIUM mixed drink (with Red bull +2€); coffee

Si es alérgico a algún alimento o necesita una dieta especial, le rogamos que se lo comuniqué al personal del restaurante
If you have a food allergy or special dietary requirement, please inform a member of the restaurant team



THEUSHUAIAEXPERIENCE.COM

MENÚ MINAMI JAPANESE RESTAURANT CON ENTRADA EVENTOS*

MENU MINAMI JAPANESE RESTAURANT
WITH EVENT TICKET*

***Entrada sin colas por la puerta VIP/ Skip-the-line entry through the VIP gate
Únicamente mayores de 18 años - 18yo + only**

300€ por persona / per person

CÓCTEL DE BIENVENIDA • WELCOME DRINK

ENTRANTES / STARTERS

- Edamame con salsa picante / Edamame with spicy sauce
- Tartar de atún rojo akami con caviar, yema de huevo curada en soja y chips de arroz y alga nori / Akami red tuna tartare with caviar, egg yolk cured in soya sauce, served with rice chips and nori seaweed
- Tiradito de atún chutoro con salsa ponzu trufada y tartar de tomate cítrico / Chutoro tuna “tiradito” with truffled ponzu sauce and citric tomato tartare
- Gyozas de gambas y cerdo con salsa cantonesa / Pork and prawns gyozas with Cantonese sauce

DEGUSTACIÓN DE SASHIMI / SASHIMI TASTING

- Ventresca de atún, atún rojo, pez limón y salmón / Tuna belly, red tuna, yellowtail and salmon

DEGUSTACIÓN DE SUSHI / SUSHI TASTING

- Nigiri de gamba roja con caviar Oscietra Imperial y emulsión de jalapeño / Red prawn nigiri with Imperial Oscietra caviar and jalapeño emulsion
- Nigiri Wagyu con foie gras y salsa de anguila / Wagyu nigiri with foie gras and eel sauce
- Nigiri anguila ahumada con ralladura de chocolate / Smoked eel nigiri with chocolate zest
- Gunkan de cangrejo real con mayonesa de kizami / King crab gunkan with kizami mayonnaise

SHOWCOOKING EN MESA TEPPANYAKI / SHOWCOOKING ON TEPPANYAKI TABLE

TEPPANYAKI. Con solomillo de Wagyu, vieiras y gambas con verduras y arroz frito / TEPPANYAKI. With Wagyu tenderloin, giant scallops and prawns with vegetables and fried rice

POSTRE / DESSERT

Selección de postres “Minami” / Selection of “Minami” desserts

Bebida incluida (duración 1 hora): Agua, refrescos, sangría, cerveza, vino rosado Whispering Angel, vino blanco Godeval o vino tinto Artadi Viñas de Gaín; un combinado marca PREMIUM y café.

Drink included (for 1 hour): Water, soft drinks, sangría, beer, rosé wine Whispering Angel, white wine Godeval or red wine Artadi Viñas de Gaín; a PREMIUM and coffee.

**Si es alérgico a algún alimento o necesita una dieta especial, le rogamos que se lo comuniqué al personal del restaurante
If you have a food allergy or special dietary requirement, please inform a member of the restaurant team**



THEUSHUAIAEXPERIENCE.COM