SAMAY

Tasting Menù

VÉGÉTARIEN



ZERO ALCOHOL

ALMENDRA ZERO
Vermouth zéro, amandes grillées et salade, pamplemousse, beurre

LA LIBERTAD ZERO
Liqueur fumée zéro, amer zéro, liqueur de violette, myrtille, cerise, grenade, bitter au céleri

SORUBE ZERO
Gin zéro, citronnelle, lait de coco, sorbet au citron, kombucha

JASMIN COLLINS
Thé vert au jasmin, miel, yuzu, céleri

VIRGIN ASIAN MARY
Tomate, wasabi, soja, gingembre, miel, citron

SHŌGA ZERO
Amers zéro, verjus, menthe, gingembre

SIPS PAIRING

ALMENDRA
Classic Carpano, Dry Curaçao, toasted almond and salad, grapefruit, butter

LA LIBERTAD
Mezcal Vida, liqueur épicée Azotea, liqueur de violette, myrtille, cerise, grenade, bitter au céleri

SORUBE
Gin, citronnelle, lait de coco, sorbet au citron, prosecco

PISCO COLLINS
Pisco, thé vert au jasmin, miel, yuzu, céleri, eau gazeuse

ASIAN MARY
Vodka, saké, tomate, wasabi, soja, gingembre, miel, citron

SHŌGA
Bitter Fusetti, Carpano sec, verjus, menthe, gingembre

EXPÉRIENCE AZOTEA



RADICCHIO TARDIF
Radicchio tardif aux agrumes, épices grillées, physalis et gel de leche de tigre à la noix de coco, radis et herbes sauvages

AJÍ AMARILLO
Ají Amarillo farci d'un ragoût de légumes aux herbes aromatiques, betterave, wakamé, tofu et umeboshi

TAMAL
Tamal préparé avec du maïs blanc et violet, du huacatay et de la rocoto uchucuta, de la poudre de carotte et des algues nori croustillantes

CEVICHE
Fèves de lupin, cancha (maïs grillé), avocat, oignon rouge et kaki, leche de tigre d'artichaut de Jérusalem, huile de rue

WONTON
Rouleaux farcis au tofu fumé, pois chiches, petits pois, bok choy, chou-fleur et betterave.

NASU
Aubergine glacée, sauce BBQ à la banane, pâte feuilletée au chou rouge et gel de citron fermenté

avec accord de cocktails 110 euros
sans accord de cocktails 70 euros