

# OMAKASE

Menu d'inspirations de saison et créations iconiques de La Muña  
*Menu following seasonal inspirations and La Muña iconic creations*  
for the entire table

<b>LIMA - TOKYO</b>	4 courses	150
<b>CUZCO - HOKKAIDO</b>	6 courses	180

## CRUDO

 <b>SUZUKI CEVICHE</b>	39
Ceviche de loup de mer, truffe noire, sésame, yuzu <i>Seabass ceviche, black truffle, sesame, yuzu</i>	
<b>MAGURO CEVICHE</b>	36
Ceviche de thon, sauce chili garlic <i>Tuna ceviche, chili garlic sauce</i>	
<b>HAMACHI TIRADITO</b>	36
Carpaccio de sérieole, ail noir, yuzu soy <i>Yellowtail carpaccio, black garlic, yuzu soy</i>	
<b>WAGYU CARPACCIO</b>	55
Carpaccio de boeuf Wagyu, ponzu-wasabi, mayonnaise à l'ail noir <i>Wagyu beef carpaccio, ponzu-wasabi, black garlic mayonnaise</i>	
 <b>VEGAN CEVICHE</b>	25
Avocat, champignons, edamame, concombre, physalis <i>Avocado, mushrooms, edamame, cucumber, physalis</i>	
<b>TAI CEVICHE</b>	38
Ceviche de daurade, sauce aji amarillo, fruits de la passion <i>Seabream ceviche, aji amarillo sauce, passionfruits</i>	

## GYOZA & CRUJIENTE

4 PIECES

 <b>VEGAN GYOZA</b>	29
Ravioli de légumes grillés <i>Grilled vegan gyoza</i>	
<b>CHICKEN GYOZA</b>	32
Ravioli de poulet grillés <i>Grilled chicken gyoza</i>	
 <b>CRISPY SHAKE</b>	29
Tartare de saumon crémeux et épicée, jalapeño, riz croustillant <i>Creamy and spicy salmon tartar, jalapeño, crispy rice</i>	
 <b>CRISPY CAVIAR</b> 2 PIECES	39
Tartare de thon citronné, caviar, riz croustillant <i>Tuna tartar with lime, caviar, crispy rice</i>	
  <b>CRISPY GUACAMOLE</b>	24
Guacamole, riz croustillant <i>Guacamole, crispy rice</i>	
<b>PERUVIAN MAGURO NIGIRI</b>	34
Thon, pomme de terre croustillante, crème wasabi <i>Tuna, crunchy potato, wasabi cream</i>	
 <b>TEMPURA DE GAMBAS</b>	38
Crevettes en tempura japonaise, mayonnaise épicée <i>Shrimp in tempura, spicy mayonnaise</i>	
 <b>TEMPURA DE VERDURA</b>	32
Légumes en tempura japonaise, mayonnaise épicée <i>Vegetable tempura, spicy mayonnaise</i>	

## CALIENTE

-  **GINDARA** 52  
Black cod mariné au miso  
*Black Cod marinated in miso*
- PULPO A LA PARILLA** 47  
Poulpe grillé, purée de patate douce  
*Octopus, mashed sweet potatoe*
-  **TORI AMARILLO** 42  
Poulet mariné au citron, sauce aji amarillo et fromage frais  
*Marinated Chicken in lemon, aji Amarillo and cottage cheese sauce*
- WAGYU PHYSALIS** 90  
Boeuf Wagyu (100g), sauce physalis  
*Wagyu Beef (100g), physalis sauce*
- AHIRU** 54  
Filet de canette laqué, agrumes, coco  
*Duckling filet, citrus, coco*

## GUARNICIÓN

-   **BABY HORENSHO** 18  
Pousses d'épinard, truffe noire, parmesan, miso  
*Baby spinach, black truffle, parmesan, miso*
-  **NASU AGEBITASHI** 15  
Aubergines marinées au kombu  
*Marinated eggplant with kombu*
- YAKIMESHI** 16  
Riz sauté, oignons, carottes, shimeji, sésame  
*Fried rice, onion, carrots, shimeji, sesame*
- + crevettes / *shrimps* 24
- SOUP MISO** 16  
Soupe miso, tofu  
*Miso-soup, tofu*

## DULZOR

- KIWI CEVICHE** 16  
Sorbet gingembre, matcha, riz soufflé et coriandre  
*Ginger sorbet, matcha, puffed rice and coriander*
-  **PINEAPPLE & SHICHIMI** 16  
Ananas rôti aux épices  
*Roasted pineapple, spices*
- ANDOA & WASABI** 16  
Chocolat "Andoa" du Pérou, glace wasabi  
*Peruvian "Andoa" chocolate, wasabi ice cream*
- CORN & COFFEE** 16  
Pannacotta au maïs torréfié, praliné de café, sul de Minas  
*Roasted corn pannacotta, "Sul de Minas" coffee praliné*
- MOCHI** 4 PIECES 24  
Vanille – Matcha – Mangue/Passion – Framboise/Litchi  
*Vanilla – Matcha – Mango/Passionfruit – Raspberry/Litchi*

 Local  Signature MRH  Vegetarian  Vegan

Nous vous invitons à nous communiquer d'éventuelles allergies alimentaires.  
Prix nets en Francs Suisses, taxes et service compris  
Please inform us of any food allergies.  
Net prices in Swiss Francs, tax and service included