



COTĒSLUSHI x *Bazurto* JUAN ARBELAEZ

CÔTÉ SUSHI DÉVOILE SA TOUTE NOUVELLE COLLABORATION AVEC BAZURTO ET SON CHEF JUAN ARBELAEZ

En cette période estivale, Côté Sushi a poussé les portes de Bazurto, la table colombienne la plus festive de Paris, pour imaginer avec son Chef Juan Arbelaez, une collaboration placée sous le signe du voyage.

Fruit de la rencontre entre Côté Sushi et Juan Arbelaez, six créations voient le jour. Chaque recette a été pensée pour offrir une immersion dans l'univers culinaire de l'Amérique latine et de la cuisine nikkei, d'inspiration japonaise et péruvienne. Du roll au poké en passant par le tacos, cette collection en édition limitée à partir du 24 juin se veut solaire, authentique et chaleureuse.



"Je suis convaincu que la cuisine n'a ni frontières ni passeport. Elle est curieuse de tout, s'aventure dans toutes les cultures et s'inspire de chaque nouvel horizon qu'on lui offre. C'est pour cette raison que j'ai décidé de vous faire voyager avec moi vers deux destinations qui m'ont toujours fait rêver : le Japon et l'Amérique latine."

Chef Juan Arbelaez

édition limitée



DES CRÉATIONS INÉDITES ENTRE COLOMBIE, JAPON ET PÉROU

Le coffret en édition limitée
"Côté Sushi X Bazaruto by Juan Arbelaez"
réunit trois recettes inédites pour une escale gourmande
et festive à Carthagène.



27,50€

22 pièces

8 Sam'Bazaruto, 8 Samba Mango,
6 Garden Chicken César

édition limitée

LES PIÈCES DE LA COLLECTION : UN VOYAGE ENTRE AMÉRIQUE DU SUD ET JAPON



SAM'BAZURTO

8 pièces - 12€

Gourmand & Fondant

De la truite crue française associée à du fromage frais et un trio de pickles -carottes, oignons rouges et poivrons rouges-, le tout entouré d'une fine tranche de truite flambée à la sauce teriyaki. Relevé par une sauce onctueuse à base d'aji panca (piment d'origine péruvienne), ce roll est parsemé d'oignons frits croustillants et d'oignons nouveaux.



SAMBA MANGO

8 pièces - 12€

Fruité & Délicat

Dans une fine tranche de mangue, on retrouve un filet de sériole mariné aux agrumes, associé à du piment aji amarillo et une julienne de carotte croquante. Le tout est sublimé par une sauce acevichado gourmande et acidulée, du furikake au gingembre et quelques zestes de citron vert.



GARDEN CHICKEN CÉSAR

6 pièces - 7,50€

Frais & Croustillant

Ce Garden dévoile un cœur gourmand composé de poulet frit et d'avocat, enveloppé dans une feuille de laitue puis une feuille de riz. Assaisonné avec une sauce césar au piment jalapeño relevée et onctueuse, il est décoré de quelques chips de blé croustillantes.



TACOS SÉRIOLE

3 pièces - 13€

Croquant & Acidulé

Un tartare de sériole accompagné d'edamame, oignon rouge, maïs cancha grillé, et feuilles de coriandre ; le tout relevé par du citron vert et une pointe de sauce au fruit de la passion. Placé dans une coque crouillante, il est accompagné d'un guacamole maison et d'un quartier de citron vert pour venir assaisonner le tacos à sa guise.



POKE CÉSAR

Petit format : 14€
Format classique : 17€

Généreux & Relevé

Un bol de riz de Camargue IGP recouvert de poulet frit crouillant, avocat, mangue fraîche, edamame, et laitue, puis assaisonné avec une sauce césar au piment jalapeño associée à une sauce teriyaki. Ce poké est parsemé de furikake au gingembre et garni de tranches de piment jalapeño pour incarner la fusion des différents univers culinaires.



MOCHI GLACÉ CHOCO PIMENT

2 pièces - 5,20€

Intense & Pimenté

Un cœur glacé au chocolat légèrement pimenté, enveloppé dans une fine couche de pâte de riz.

À retrouver dès le 24 juin et jusqu'au 8 septembre
dans tous les restaurants Côté Sushi (sur place, à emporter et en livraison sur cotesushi.com).

i que chevere!



COTĒSUSHI

X

Bazurto

JUAN ARBELAEZ

À PROPOS DE CÔTÉ SUSHI

Côté Sushi est une enseigne spécialiste de la cuisine nikkei d'inspiration japonaise et péruvienne. Encore peu connu en France, l'art culinaire nikkei est le fruit de la rencontre entre deux cultures gastronomiques : la cuisine japonaise, technique et précise, et la cuisine péruvienne, exotique et épicée.

Traversant les frontières et interprété par les toques de grands restaurants étoilés comme par les chefs de tables street-food, le Nikkei s'est progressivement affirmé en tant qu'identité culinaire en s'érigeant au rang de véritable tendance gastronomique à l'échelle mondiale.

Chez Côté Sushi, la cuisine est pop et vibrante. Colorées et exotiques, les créations font pétiller le palais et l'amènent hors des sentiers battus pour un voyage express entre le Japon et le Pérou.

La marque collabore aujourd'hui avec de grands chefs spécialistes de cet univers afin de proposer des plats toujours plus gourmands et raffinés. Elle est aujourd'hui présente à travers 83 restaurants et corners dans toute la France et notamment à Paris, Amiens, Angers, Anglet, Annecy, Annemasse, Antibes, Asnières-sur-Seine, Avignon, Bayonne, Besançon, Bois-Colombes, Boulogne-Billancourt, Bordeaux, Brest, Chartres, Clermont-Ferrand, Colmar, Courbevoie, Dijon, Enghien-les Bains, Epagny, Grenoble, Issy-les-Moulineaux, Labège, La Garde, Le Bouscat, Le Havre, Levallois-Perret, Lille, Lyon, Marseille, Metz, Montpellier, Mulhouse, Nancy, Neuilly, Nice, Nîmes, Nogent-sur-Marne, Orléans, Pau, Poissy, Poitiers, Reichstett, Reims, Rennes, Rueil-Malmaison, Saint-Mandé, Saint-Médard-en-Jalles, Saint-Etienne, Saint-Germain-en-Laye, Saint-Maur-des-Fossés, Strasbourg, Suresnes, Toulon, Toulouse, Tours, Troyes, Vannes, Velizy, Versailles ainsi qu'en Suisse à Genève et Lausanne et à l'Île Maurice.

édition limitée

