

LA EVOLUCIÓN:

"No es la más fuerte de las especies la que sobrevive ni la más inteligente. Sobrevive aquella que mejor se adapta al cambio"

-CHARLES DARWIN-

¿Cómo empezó la vida? Todavía no lo sabemos a ciencia cierta, pero lo que sí sabemos es que una vez empezó, tomó un solo rumbo: "La Evolución".

¿Y qué es la evolución sino la adaptación de lo que está vivo a su entorno?, desde una célula que se replica a sí misma para crear un sistema más fuerte, a un virus que pretende burlar al sistema de defensa de un cuerpo y éste a su vez, pretende destruirlo.

Así es la vida. Una lucha despiadada donde competimos con todo lo que nos rodea con un solo objetivo: vivir.

Nos preceden seis años de experiencia donde hemos luchado y competido por conquistarte a ti que lees estas líneas.

Al final no somos tan distintos a un virus que necesita invadir una célula para reproducirse y vivir. Este acto desde el punto de vista evolutivo mediante la transferencia horizontal de genes, hace que incremente la diversidad genética por descarte; esto, en cristiano, quiere decir que gracias a las enfermedades hay una selección natural donde solo los más fuertes sobreviven.

Esta vez queremos tocar la influencia italiana en Perú, que no es poca. Tenemos platos tan criollos que no imaginamos que tiene la influencia del país con forma de bota, como por ejemplo el conocido tallarín verde, descendiente directo de los espaguetis al pesto, el uso del tuco-sibarita con su hongo y laurel para el tallarín "rojo" y el uso de parmesano y pecanas en el aji de gallina; el mondonguito a la italiana o la exquisita sopa menestrón de carne, verduras, leche y albahaca.

Espero una vez más darte otra perspectiva sobre la cocina de mi país y, sobre todo, poder conquistarte e invadir tu paladar para que esta nueva etapa sea muy larga y la podamos caminar juntos.

Tu virulento Chef

Miguel Valdiviezo

BOCADITOS

MEJILLÓN 2.50 €/ud.

Abierto al vapor, acompañado de una crema acevichada de vieira y langostino, granizado de menta con jengibre e hilos de camote

NAVAJA 3.00 €/ud.

Salteada acompañada de un picadillo de cebolla, mango verde, aji charapita selvático y mayonesa de oliva peruana

BOMBITA 2.50 €/ud.

De arroz con pato a la norteña de cilantro y cerveza negra, crema huancaína y sarza de cebolla

SANGUCHITOS

DE CHICHARRÓN 3.50 €/ud.

Chicharrón de cerdo chifero sobre puré de camote dulce y sarza criolla

DE CEVICHE DE GALLINA 3.50 €/ud.

Al aji amarillo, puré de oliva y crispi de yuca

PICOTEO

JALEA POP 12.50 €

Friturita de pescaditos, calamarcitos, camaroncitos y algas marinas con un trio de salsas cevicheras (oliva peruana, chalaca, aji amarillito)

YUCA FRITA 9.00 €

En daditos, acompañada de crema a la huancaína

TEQUEÑO 11.00 €

De pollo a la cerveza negra, salsa de ostras y canela china con miel de maracuyá y rocoto, (8 unidades)

CONCHA A LA PARMESANA 13.00 €

A mi estilo. Con salsa de aji amarillo, gratinadas con parmesano, bajo crema de aceituna de botija y pecanas tostadas (6 unidades)

Servicio de pan y aperitivo 2.00€ por persona.

IVA INCLUIDO

CEVICHE Y TIRADITOS

CLÁSICO 20.00 €

De corvina acompañado de choclo, cancha y camote

AMAZÓNICO 22.00 €

De corvina con aji charapita, guisador, mango verde y crispi de plátano macho

VERDE 20.00 €

De corvina, calamar, mejillón, almeja y pulpo; acompañado de zarandaja y maíz tostado

TIRADITO TAMPU 14.00 €

De corvina bañado con crema de leche de tigre, cubierto de pescaditos fritos, puré de camote y aji amarillo

ESTIRAPAGUETTI 15.00 €

De chipirones sobre una sopa fría de albahaca y corvina bañada con leche de tigre a la parmesana y pomodoro de tomate italiano semi seco con rocoto asado

CAUSAS

CON QUINUA NEGRA 14.00 €

Crujiente sobre salsa de albahaca bajo escabeche limeño de ventresca de atún y queso fresco serrano

DE PALLARES 12.00 €

Con chuleta de cordero lechal, salsa de seco, crispi de yuca y brunoise de cebolla

DE XANTGURRO 12.00 €

Con sarza de aguacate y huevas de pez volador japonés

SABORES DEL PERÚ CLÁSICO

AJÍ DE GALLINA 16.00 €

Sobre patatas, lechuga hoja de roble, huevo de codorniz y crujiente de parmesano

LOMO SALTADO 18.00 €

Criollo con cebolla, tomate, choclo, aji amarillo, cebolla china y cilantro, acompañado de patatas fritas

SUDADO DE ALMEJAS 14.00 €

Al pisco y aji amarillo, con cebolla, tomate, cilantro y crispi de plátano macho

SECO DE RABO DE TORO 20.00 €

Al estilo del norte peruano, acompañado de una sarza de pallares y crispi de yuca

SABORES DEL PERÚ MODERNO

TATAKI 16.00 €

De lomo de buey madurado combustionado a la cerveza negra sobre salsa de ostras chinas acevichadas, brunoise de cebolla morada y fideo vermicelli crujiente

LANGOSTINOS 15.00 €

Con papa amarilla a la arequipeña, aji amarillo, huacatay, nueces y queso serrano

PULPO ANTICUCHADO 20.00 €

Pulpo marinado a la parrilla sobre salsa de queso de cabra, patatas ratte al vapor salteadas a la mantequilla de huacatay, mermelada de rocoto, choclo frito y puntos de puré de aceituna botija

MALARRABIA 18.50 €

Bacalao confitado a baja temperatura sobre una malarrabia estilo piurano con zarandajas, espuma de cilantro, puré de plátano macho maduro y crispi de plátano verde

MAR Y SIERRA 18.00 €

Quinoto al aroma de huacatay y aji amarillo, habas, queso serrano, acompañado de chicharrón de panceta de cerdo bajo aji amarillo confitado a la cerveza negra con sudado de mejillones acevichados

MISTI 19.00 €

Ñoquis de patata en salsa de cauche arequipeño con queso serrano, acompañado de presa ibérica marcada en su punto y lámina de pan pergamino con carbón vegetal



TAMPU

PERÚ by

Miguel Valdiviezo