

HISTORIAS DE... UN SABOR LLAMADO PERÚ

“La vida es comparable a una ensalada en que todo se encuentra sin medida: que unas veces resulta desabrida y otras, hasta el fastidio, avinagrada”.

*Verso de Tradiciones Peruanas
Ricardo Palma*

PEQUEÑAS HISTORIAS... DE SABORES MARINOS

EL MEJILLÓN-MOJITO 3.50 €/ud.

Mejillón cocido cubierto de un granizado de mojito, crema de leche de tigre de mariscos blancos e hilos de batata.

LA NAVAJA, EL PARMESANO Y EL HUACATAY 3.50 €/ud.

Navaja cruda cubierta de una crema atigrada al parmesano quemada a soplete, salsa de huacatay, cebolla, sedoso y cristal de batata.

LA ZAMBURIÑA SELVÁTICA 4.50 €/ud.

Zamburiña en crema de coco, cúrcuma Y aji charapita, con una chalaca selvática de mango verde, cebolla, cilantro y cristal de mango.

LA YUQUITA QUE SE HINCHÓ A MARISCOS 6.00 €/ud.

Yuca rellena de mariscos flameadas al pisco, crema de rocoto, sarza criolla y huevas de pez volador.

DE SABORES TRADICIONALES

EL ROCOTO-BOMBÓN 4.80 €/ud.

Bombón relleno de Morcilla de Burgos y asturiana, sobre una crema de Burrata ahumada y un puré de patata amarilla anisado.

LA CROQUETA LIQUIDA DE AJÍ DE GALLINA 3.70 €/ud.

Dos tradiciones unidas en un bocado, la croqueta española y el aji de gallina peruano.

LA BOMBITA DE ARROZ CON PATO 3.50 €/ud.

Todo el sabor de un arroz con pato a la norteña con papa a la huancaína y sarza criolla en un bocado.

EL SANGUCHITO DE CHICHARRON CHIFERO 5.50 €/ud.

A base de un pan al vapor hecho por nosotros que doramos y rellenamos de un sedoso de batata, chicharrón de cerdo con salsa de soja, canela china y sarza criolla.

EL INICIO DE HISTORIAS... QUE TE HARÁN FELIZ

EL COCKTAIL DEL CARABINERO OCOPADO 18.00 €

(Inspirado en la conocida **ocopa de camarones a la Arequipeña**) Carabinero flameado al pisco y aji amarillo, espuma de patata amarilla peruana, aire de suero de queso, tierra de cacahuets y galleta dulce, salsa de huacatay, todo acompañado de cogollos de Tudela, polvo de aceituna de botija y cebolla frita.

TIRADITO PACHAMAMA 16.00 €

Tomate rosa de temporada, emulsión de ajo negro, salsa de tiradito al aji amarillo y pseudo cereales en texturas (quinua, cañihua y amaranto).

TIRADITO NIKKEI DE ATÚN ROJO 22.00 €

(La **cocina Nikkei es la fusión japo-peruana**) Atún rojo en corte sashimi sobre una leche de tigre al puré de sésamo y rocoto, ceviche de wakame, crema de aguacate y acompañado de chips de loto, edamame, cebolla e hilos de Daikon.

EL DIVORCIADITO AREQUIPEÑO 24.00 €

(Historia inspirada en los hechos reales del “**solterito Arequipeño**”) Anchoas curadas en mantequilla del Cantábrico, crema de burrata ahumada, causa de papa amarilla, puré de patata violeta, sarza de habas verdes, choclo y cebolla, rocoto dormido en aceite de oliva y pimienta lágrima Peruano, todo contrastado con una crema de huacatay y una mayonesa de aceituna de botija peruana.

LA CAUSA DE LA SEPIA-MIEL 18.00 €

Sepia flameada cubierta de aji panca en polvo y miel de maracuyá y rocoto, servida sobre causa de papa amarilla, leche de tigre al olivo peruano, crema de batata dulce, pan pergamino negro y hierba buena.

HISTORIAS... DE CEVICHE

MÁNCORA: LA HISTORIA SECRETA DEL BOGAVANTE Y LA TRUFA 40.00 €

Ceviche de bogavante cocido en agua de mar con zarandajas, aguacate y cebolla, servido sobre su caparazón con su cabeza salteada y ahumada al wok, por encima laminado de trufa fresca de temporada. Todo esto acompañado de unas falsas trufas de yuca arrebozada en una tierra de aceituna de botija peruana.

EL PACHAMANQUERO 26.00 €

Papa, batata, choclo, maíz, habas, huacatay y aji, forman los acompañamientos y aroma principal de una pachamanca, en esta inspiración creativa hemos decidido incorporar los ingredientes arriba mencionados y en vez de carnes hemos salteados mariscos al wok dándoles un toque de humo y fuego, esto se mezcla con un ceviche de corvina y se acomoda todo en el plato.

EL AMAZÓNICO 24.00 €

Ceviche de corvina preparado con una leche de tigre hecho con 2 de los principales ingredientes de la cocina de la Amazonia peruana, el aji charapita y la cúrcuma fresca, acompañado de patacón de plátano macho relleno de aguacate y mango verde, todo servido sobre una hoja de plátano tostado cuyo aroma te transportará a la densa selva amazónica.

EL CLÁSICO 22.00 €

Hay sabores que transportan, este es uno de ellos, nuestro ceviche clásico peruano es particular, donde lo que el chef a intentado es que probéis el ceviche como él lo recuerda de niño. Los ingredientes iguales que cualquier ceviche, corvina, cebolla, cilantro y zumo de lima, acompañado de cancha, camote y choclo, pero el secreto está en nuestra leche de tigre.

HISTORIAS... CRIOLLAS DE TODA LA VIDA

EL LOMO SALTADO 25.00 €

La fusión asiática peruana nos deja este emblemático plato criollo que hacemos con cuadril de ternera, cebolla, tomate, choclo, aji amarillo, cebolla china y cilantro, todo a la intensidad del fuego de wok con el aroma inconfundible del vinagre y nuestra salsa de soja japonesa, acompañamos de patatas fritas y arroz blanco.

EL AJI DE GALLINA 20.00 €

Este emblemático plato de la cocina criolla es uno de los más conocidos y demandados de la cocina internacional, nuestra versión rescata la receta más tradicional logrando un plato cremoso que se hace con gallina, aji amarillo, queso parmesano, nueces y pecanas, recomendamos comer con arroz blanco.

HUATIA SURCANA DE OSOBUCO DE TERNERA 24.00 €

Se puede considerar como el único plato tradicional puramente limeño del distrito de Surco, de la época cuando era uno de los principales productores de pisco, nuestra versión toma esta forma de cocinar la carne que está entre un guiso, una pachamanca y un sudado, donde los sabores predominantes son el aji panca, la hierba buena y el pisco, recomendamos comer con arroz blanco.

ESCABECHE DE COQUELETTE A LA LIMEÑA 24.00 €

Coquelete francés de crianza en libertad, que escabechamos a la manera tradicional limeña y acompañamos de una tierra de aceituna de botija peruana, huevos de codorniz y sedoso de batata dulce, recomendamos comer con arroz blanco.

HISTORIAS... QUE NO OLVIDARÁS

PATITA CON MANÍ 20.00 €

Versionamos este clásico criollo en un prensado de patitas de cerdo deshuesadas y marcada que acompañamos de un majado rústico de patata ratte sobre una salsa de cacahuets y aji panca, emulsión de ajo negro y una ensaladita de mazorcas baby, cebolla morada, rabanito y hierbabuena, recomendamos comerlo con arroz blanco.

EL SALMONETE QUE SE COMIÓ EL TACU-TACU 24.00 €

Salmonete en 2 texturas, los 2 lomos sudados al estilo criollo, la espina central, cabeza y escamas, fritas y crujientes, todo montado en una versión de tacu-tacu de corazón suave de pallares y arroz salvaje suflado y crujiente por fuera, se acompaña de una sarza de zarandajas, cebolla, rocoto y cilantro.

EL CAU-CAU DEL BACALAO 22.00 €

Melosos callos de bacalao guisadas a la manera tradicional del cau-cau criollo donde reemplazamos los callos de ternera por las de bacalao, acompañamos con polvo de guisantes, pure de patata violeta, zanahoria confitada, piel crujiente de bacalao y una sarza de cebolla, hierbabuena, yuzu y miel de miso y naranja, recomendamos comerlo con arroz blanco.

EL JAPONES QUE SE ENAMORÓ DE LA CHOLA, COMIERON FOIE Y FUERON FELICES PARA SIEMPRE 29.00 €

Sobrecostilla de wagyu (vaca japonesa), crema de calabaza y aji amarillo, choclo salteado con panela y cerveza negra cuzqueña, papapichu de huacatay con parmesano crujiente, rabanito encurtido y foie.



🌿 Se puede adaptar para celíacos

IVA INCLUIDO