

PERÚ

“La tradición es la transmisión del fuego y no la adoración de las cenizas”.

-GUSTAV MAHLER-
Compositor austriaco 1860-1911

No somos un país, ni siquiera un pueblo
Perú, es una fuerza de la naturaleza.

Cinco continentes bajo la luz del “APU KUN TIKSI WIRACOCCHA” Dios creador; el gran señor nuestro sol, ese que bendijo todas nuestras tierras haciéndolas fértiles desde la costa desértica, subiendo hasta las alturas mas frías y bajando por las laderas de la ardiente y húmeda selva.

No somos una raza, en Perú quien no tiene de inga tiene de mandinga, negros, cholos, chinos, rubios... una mezcla, eso es mi patria, un mix, un coupage, la excelente unión del ritmo, el color y el sabor.

No somos una cultura milenaria con tradiciones de cientos de años; cambiamos, nos adaptamos a las situaciones antes de la llegada del imperio incaico, con su caída y conquista del imperio español, con la colonia y sus esclavos africanos, con la república y la mano de obra china, con la primera y segunda guerra mundial acogiendo a acomodadas familias europeas y con la llegada de los japoneses con sus pulcras técnicas culinarias y la centralización en la capital del provinciano buscando un mejor futuro para sus descendientes y todo lo que ahora nosotros intentamos cambiar.

No somos un país, ni siquiera un pueblo, ni una raza, somos todos y a la vez ninguno... ¿No lo entienden? Prueben y entenderán.

Su multicultural Chef

Riguel Valdiviezo

BOCADOS DE MAR

MEJILLÓN 3.20 €/ud.

Abiertos al vapor cubierto de una crema de langostinos, vieira y chipirón, con granizado de menta, ají limo, jengibre e hilos de camote

NAVAJA 3.20 €/ud.

Salteada al wok cubierta de crema de aceituna de botija con chalaquita de cebolla morada, mango verde y ají charapita

ZAMBURIÑAS 3.50 €/ud.

Cubierta de una leche de tigre cremosa al parmesano con aroma de huacatay, puré de batata, brunoise de cebolla y crujiente de parmesano

SANGUCHITOS

CHICHARRÓN 4.50 €/ud.

De cerdo chifero con crema de batata dulce y sarza criolla

JALEA DE CORVINA 4.50 €/ud.

Con crema de aguacate, sarza criolla, crema huancaína y crispi de yuca

BOCADOS FRITOS

BOLIYUCAS 4.70 €/ud.

Rellenas de mariscos, flambeadas con pisco, crema de aguacate, crema de rocoto, sarza criolla y huevas de pez volador

BOMBITA 3.50 €/ud.

De arroz con pato, hechas al estilo norteño con cilantro, ají amarillo y cerveza negra, bañadas de crema huancaína

TEQUEÑOS 13.50 €

De masa wantan rellenos de pollo salteado en wok, con condimentos asiáticos se acompañan con una miel de maracuyá y rocoto (8 unidades)

JALEA HOT-POP 14.00 €

Chipirones, camaroncitos, chanquetitos, chifles de plátano, alga wakame y maíz chulpe crujiente con polvo de ají limo, servido con trió de leche de tigre de ají amarillo, de oliva peruana y de cilantro

TIRADITOS

TAMPU 16.00 €

De corvina en crema de leche de tigre con salsa de ají amarillo, sedoso de batata dulce, cebolla morada y crujientes de micro-pescaditos

CARABINERO “00” 19.00 €

En salsa de maracuyá con aroma de sésamo con su cabeza salteada al wok sobre noodle vermicelli, sedoso de batata, miel de rocoto, y maracuyá, aguacate, cebolla morada y camaroncitos chinos crujientes

CEVICHES

CLÁSICO 22.00 €

De corvina acompañada de maíz chulpe tostado, choclo cocido y camote

VERDE 23.00 €

De Corvina, langostinos, mejillones, chipirón y pulpo en una leche de tigre al cilantro, acompañada de zarandajas, maíz chulpe tostado y crispi de plátano macho

AMAZÓNICO 24.00 €

De Corvina en una crema de cúrcuma y ají charapita sobre hoja de bijao tostada, acompañada de patacón de plátano macho, aguacate y mango verde

CAUSAS

EL TENTÁCULO 22.00 €

Causa de patata morada con pulpo cocido sobre salsa anticuchada, aguacate, hilos de camote y mote cocido con puntos de huancaína y huacatay

SEPIA MIEL 17.00 €

Sepia flambeada en miel de maracuyá y rocoto con ají panca en polvo, puré de papa morada, crema de camote dulce, leche de tigre al olivo peruano, pan pergamino negro y hierba buena

LA TRADICIÓN

AJÍ DE GALLINA 18.00 €

Sobre patata cocida, crujiente de parmesano y bouquet de lechugas, huevo de codorniz y aceituna peruana de botija deshidratada

LOMO SALTADO 22.00 €

Al estilo criollo con cebolla, tomate, ají amarillo, choclo, cebolla china y cilantro, acompañado de patatas fritas

LENGUA 20.00 €

De res, cocida en salsa al estilo de picantería Arequipeña, acompañada de pastel gratinado de papa amarilla con queso fresco de vaca, leche, anís y puré de rocoto asado

SECO NORTEÑO 19.00 €

Carrillera de cerdo ibérico guisado al estilo de la costa norte peruana a base de chicha de jora, ají panca y cilantro, acompañado de batido de pallares, yuca cocida, chifles de plátano macho y sarza criolla

LANGOSTINOS A LA PIEDRA 22.00 €

Tipo de ceviche caliente, hecho al estilo de lunahuana a base de ají panca, zumo de naranja, pisco y leche de tigre acompañados de cebolla, cilantro, puré de batata y piedras comestibles

Se puede adaptar para celíacos

IVA INCLUIDO

TRANSMITIENDO EL FUEGO PARA EL MAÑANA

CHEPEN 20.00 €

Magret de pato en salsa al estilo de Chepén a base de zumo de naranja, chicha de jora, pisco y ají amarillo, acompañado de un pilaf de quinua a la chicha morada, bouquet de tubérculos andinos, kumquat confitado en maracuyá y miel de chicha morada

MISTI 24.00 €

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

EL RODABALLO ACHINADO 20.00 €

Rodaballo escalfado en caldo maestro chino con su piel crujiente acompañado de un falso pesto de huacatay con setas asiáticas shimeji y enoki; piña salteada al wok con aceite de sésamo, mermelada de rocoto y holantao al dente

EL COCHINILLO GALLEGO SELVÁTICO 26.00 €

Cochinillo confitado al aroma de romero y jengibre con su piel crujiente sobre un quinoto al aroma del queso gallego arzua ulloa, picadillo selvático de cebolla, ají charapita y cocona, miel de cerveza roja con aguaymanto, frambuesa y cilantro

EL JAPONÉS QUE SE ENAMORÓ DE LA CHOLA, COMIERON FOIE Y FUERON FELICES PARA SIEMPRE 28.00 €

Lomo de wagyu japonés, crema de calabaza y ají amarillo, choclo caramelizado a la cerveza negra, papapichu de huacatay, olluco encurtido, crujiente de queso fresco y foie

FIN


TAMPU

PERÚ by

Riguel Valdiviezo