

RECUERDOS

"La vida está hecha de MOMENTOS y la felicidad de BUENOS MOMENTOS"

Cuando empiezo una nueva carta, empiezo con una sola y única preocupación que, de verdad, la gente vaya a disfrutar de mis platos. Debo estar 100 % convencido de ello.

Vengo de un lugar único, casi mágico si de cocina se trata, así que para asegurar mi objetivo trato de recordar mis "momentos" y mejor aún mis "buenos momentos" en los platos que hago.

Mis recuerdos de niñez, si hablamos en modo gastronómico, fueron muy ricos. Tuve el placer de nacer en una gran familia que gustaba de comer y de comer bien. Mi familia fue muy humilde pero eso no impedía que todo lo que comiéramos todos los días estuviera de rechupete. Si les soy sincero, no tengo recuerdo de visitar a algunas de mis tías y que no me gustase lo que hubieran cocinado.

Mi madre, no era de esas mujeres dedicadas a la cocina, tanto así que una de las pocas veces que la vi cocinar para nosotros, nos hizo un guiso de carne que todavía hoy recuerdo. Es muy probable que lo que usted vaya a probar sea el recuerdo de ese plato que mi madre hizo hace más de 20 años.

La mejor crema de rocoto está que hacía mi tía Andrea, hermana de mi padre que junto con su picante de cuy hacían que visitar la ciudad de "Caraz Dulzura" fuera uno de mis destinos favoritos de niños cuando llegaban las vacaciones del colegio.

La madre de mi madre, "Mama Luisa", como le decimos sus 8 nietos y dos bisnietas, siempre cocinó tanto para dar de comer a la familia como para vivir de ello. Ella vendía de forma ambulante "chanfainita con mote" a los obreros que salían de las fábricas, allá por los años 70.

De niño, varias veces, me enviaron junto con mis tres primos (éramos los únicos 4 nietos en ese entonces y yo era el mayor) durante todas mis vacaciones con ella y con mi abuelo, "Papa Leandro", al que acompañaba a las 5 de la mañana a la playa cuando el mar estaba muy retirado para sacar lapas de las rocas y coger erizos de la arena. La última semana de esos dos meses venían mis padres junto con mis tíos para recogerlos. Esa semana era fantástica, la mesa constaba de 12 personas y el festín era todos los días: sudado de borracho, tortilla de lapa, ceviche con su yuyo, chilcano, jalea de pescado, sopa de choros, escabeche de bonito, huevera frita. Probábamos todo lo que había en el puerto de Marcona, en Ica, y lo que mi abuelo cogía de la playa temprano, era el festín del mar.

Esto que han leído es mi "yo" del sabor, son mis registros, son mis días felices, momentos que fueron mi vida y eso es lo que les voy a mostrar. No les voy a hacer una receta clásica de mi abuela, voy a prestarles parte de mi felicidad de cuando fui niño en un momento de sabor...

Su Nostálgico Chef

Riquel Valdiviezo

PIQUEOS

FRÍOS

MEJILLÓN 3.00 €/ud.

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

🌿 **NAVAJA** 3.00 €/ud.

Salteada al wok cubierto de crema de aceituna de botija con chalaquita de cebolla morada, mango verde y aji charapita.

CONCHA FINA MALAGUEÑA 4.00 €/ud.

Abiertas vivas en crudo cubiertas con crema de huacatay, cebolla, choclo, tomate y salsa de rocoto.

SANGUCHITOS

DE CHICHARRÓN 4.50 €/ud.

De cerdo chifero con crema de camote dulce y salsa criolla.

DE JALEA DE CORVINA 4.50 €/ud.

Con crema de aguacate, salsa criolla, salsa huancaína y crisper de yuca.

FRITURAS

JALEA HOT-POP 12.50 €

Chipirones, camaroncitos, chanquetitos, chifles de plátano, alga wakame y maíz chulpe crujientes con polvo de aji limo; servido con trío de leche de tigre de aji amarillo, de oliva peruana y de cilantro.

🌿 **BOLIYUCA** 3.50 €/ud.

Rellena de mariscos flameados al pisco, crema de aguacate, crema de rocoto, sarza criolla y tobiko.

TEQUEÑOS 12.00 €/8 uds.

De masa wantan rellenas de pollo saltado al wok con condimentos asiáticos se acompañan con una miel de maracuyá y rocoto.

BOMBITA 3.00 €/ud.

De arroz con pato hechas al estilo norteño con cilantro, aji amarillo y cerveza negra, bañadas de crema huancaína y salsa criolla.

TIRADITOS

🌿 **TAMPU** 15.00 €

De corvina en crema de leche de tigre con salsa de aji amarillo, sedoso de batata dulce, cebolla y crujiente de micro-pescaditos.

CAPÓN 16.00 €

De lubina salvaje en salsa ácida de ostras chinas, canela y aji limo, acompañado de kumquat, aguacate, sedoso e hilos de batata y cebolla china.

CEVICHES

🌿 **CLÁSICO** 20.00 €

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

VERDE 22.00 €

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

AMAZÓNICO 22.00 €

De corvina en una crema de guisador con aji charapita sobre hoja de bijao acompañado de patacón de plátano macho, aguacate y mango verde.

CAUSAS

🌿 **SEPIA MIEL** 15.00 €

Sepia flambeada en miel de maracuyá y rocoto con aji panca en polvo, puré de papa morada, crema de camote dulce, leche de tigre con oliva peruana, pan pergamino negro y hierbabuena.

SERRANA 16.00 €

Trucha en tiradito con crema de huacatay, choclo, queso fresco de vaca, habas cocidas, rocoto, cebolla a la pluma y la piel crujiente de la trucha

SABORES DE ANTAÑO

🌿 **LENGUA** 16.00 €

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

AJÍ DE GALLINA 17.00 €

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

LOMO SALTADO 19.00 €

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

🌿 **HUATIA SURCANA** 18.00 €

Guiso colonial a base de ternera guisada en olla de barro con cebollas, chicha de jora, pisco, miel, hierbas y ajies, se sirve con camote asado, yuca cocida y salsa criolla.

PICANTE DE LANGOSTINOS 18.00 €

Servido sobre papa amarilla, pecanas tostadas, crema de aceituna de botija, huevo de codorniz y cilantro.

SABORES DEL MAÑANA

🌿 **PARÍS EN HUANCAYO** 22.00 €

Magret de pato marcado en su punto sobre crema de olluco (tubérculo andino), foie mi-cuit caramelizado en azúcar de huacatay (hierba aromática andina), puré de patata violeta coronada con chullpo (aji típico andino) y queso fresco serrano.

🌿 **UN ÁRABE EN LAMBAYEQUE** 22.00 €

Cordero Lechal confitado al aroma de cilantro, ajo y aji amarillo soasado, salseado con jugo de sus huesos a la cerveza negra y zapallo loche, rodeado de plátano macho crujiente, baba ganoush (crema de berenjena asada), falso taboulé de quinua con dulce de rocoto, maracuyá y hierba buena. Acompañado de ensalada fresca de pepino y yogurt.

EL PULPO Y EL QUESO 20.00 €

Pulpo anticuchado en salsa de queso de cabra con patata ratte salteada en mantequilla con huacatay, choclo frito, mermelada de rocoto, cebolla china y polvo de aceituna de botija.

🌿 **LA MALA RABIA DE LA NORTEÑA** 19.00 €

Bacalao confitado en aceite de oliva sobre mala rabia norteña salteada con zarandajas, crema de plátano maduro, espuma de cilantro y crisper de plátano verde.

MISTI 20.00 €

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



TAMPU

PERÚ by

Riquel Valdiviezo

Servicio de pan y aperitivo 2.50€ por persona.

🌿 *Se puede adaptar para celíacos.*

IVA INCLUIDO