

JUGANDO CON LA TRADICIÓN

CAPÍTULO 1

Una historia de susodichas y sabrosísimas recetas peruanas

/// Esta historia, como toda historia fantástica empieza en érase una vez en algún lugar donde alguien dio un bocado y de pronto apareció en el Perú de Miguel Valdiviezo...

BOCADOS FRÍOS

EL MEJILLÓN, LA HIERBABUENA Y LA BATATA 4€/ud.

Mejillón cocido en su concha, cubierto de un granizado de hierba buena, ají limo y jengibre, crema de leche de tigre de langostinos, vieira y chipirón, hilos crujientes de batata dulce.

LA ZAMBURIÑA, LA CÚRCUMA Y EL CILANTRO 5€/ud.

Zamburiña cruda cubierta de una crema fría a base de coco, ají charapita y cúrcuma de la selva peruana, mezclada con una chalaca de cebolla, mango verde y cilantro, tierra de maíz cancha y caramelo de cilantro.

LA NAVAJA, EL PARMESANO Y EL HUACATAY 4€/ud.

Navaja cruda cubierta de una crema de parmesano acevichada y ligeramente gratinada a soplete, crema de huacatay, puré de batata, cebolla e ito togarashi (guindilla japonesa en hilos).

BOCADOS CALIENTES

LA VIEIRA, EL MAÍZ Y EL SACHATOMATE 5€/ud.

Vieira marcada con salsa de anticucho, servida sobre una tortita de maíz a la chichayana, una crema dulce de sachatomate y huevos de pez volador.

LA CROQUETA LÍQUIDA DE AJÍ DE GALLINA 4€/ud.

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

LA BOMBITA DE ARROZ CON PATO 4€/ud.

Todo el sabor norteño de un arroz con pato con crema huancaína y sarza criolla.

EL SANGUCHITO DE CHICHARRÓN CHIFERO 6€/ud.

Nuestra versión del clásico pan con chicharrón criollo, reconvertido en un suavísimo pan al vapor estilo chino que hacemos a diario y doramos, lo rellenamos de chicharrón de cerdo que salteamos al wok y aderezamos con soja y canela china, por último se le pone una sarza de cebolla, ají limo y hierba buena.

CAPÍTULO 2

La tradición es la transmisión del fuego, no la adoración a las cenizas /// Perdidos en un Perú irreconocible para ellos, sus estómagos rugían y sin saber que comer, uno de ellos exclamó de felicidad: "¡hay causas, tamales y quinua!".

Lo que no sabían es, que nada es lo que parece aunque sabe cómo lo soñaban.

LA PAPA AMARILLA, EL CHIPIRÓN BLANCO Y LA ALBAHACA VERDE 18€

Puré rústico de papa amarilla peruana gratinada con una crema de parmesano, falsos spaguettis de verdaderos chipirones, concentrado de albahaca y mermelada de rocoto.

LA CAUSA EL PULPO Y EL VINO 24€

Pulpo al wok, salteado con ají limo y pulpa frambuesa fermentada, terminándolo con un glaseado de miel de vino de syrah, todo puesto sobre un rectángulo de causa rellena de aguacate.

EL TAMAL, EL CARABINERO Y LA TRUFA 20€

Tamal negro de maíz bajo cola de carabinero ligeramente sopleteada bañada con una salsa acevichada del coral de su cabeza y coronada con láminas de trufa Melanosporum.

MUCHAME ITALO-NIKKEI 19€

Inspirándonos en el tradicional muchame del callao, presentamos atún rojo fresco, huevas curadas de maruca, katsuo bushi (láminas de bonito seco), todo sobrepuesto sobre una ensaladita de cebolla, tomate semi-seco italiano, ají limo y aguacate fresco, acompañado de una salsa de miso-maracuyá y pan carasatu de la Cerdeña.

LA QUINUA, EL WAKAME Y EL ROCOTO 17€

Te proponemos una ensalada con matices japoneses a base de quinua roja, alga wakame, dados de rocoto, cebolla, aguacate y edamame, con un aliño a base de puré de sésamo y leche de tigre, coronamos con una galleta de perlas de almidón de yuca al cilantro.

CAPÍTULO 3

Un ceviche sin ají, es como un beso sin lengua /// El tiempo pasó y sin saberlo ya no se sentían perdidos, como el deseo que poco a poco crece de adentro hacia afuera, se sintieron cada vez más atraídos por sus habitantes.

Coquetos ellos, el más jovencito del grupo, enamorado perdido quiso robarle un beso al pez y este dijo: "espera que me falta el ají".

EL CLÁSICO DE TAMPU ½ 13€ 24€

Corvina, choclo, cancha y papa a la huancaína, emula el sabor y textura de un ceviche poco ortodoxo, pero que era como el chef lo comía en su niñez, en una carretilla de barrio de la Lima pobre de los 80.

**Se puede pedir con puré de batata en vez de papa a la huancaína.*

EL AMAZÓNICO ½ 13€ 24€

Corvina con una leche de tigre hecha con los dos pilares de sabor de la gastronomía selvática, el ají charapita y la cúrcuma, acompañado de cebolla y un nido de plátano macho verde relleno de aguacate fresco y mango verde.

EL PACHAMANQUERO ½ 14€ 26€

Inspirados en el tradicional plato andino hecho bajo tierra, de ahí su nombre en quechua "pacha" (tierra), manca (comida). Salteamos al wok los mariscos y desglasamos con zumo de lima y recogemos sus jugos donde marinamos los dados de corvina cruda, disponemos todo sobre una leche de tigre de huacatay con puré de camote, habas serranas, choclo, rocoto y chips de patata morada.

HUMO 20€

Corvina, mejillón y zamburiña con una leche de tigre ahumada a base de ají panca, pisco y soja japonesa, acompañamos de puré de patata violeta francesa, laminas de yuca dorada y un encurtido wokeado de mazorquitas de maíz baby con ají limo y cilantro.

TIRADITO NIKKEI 24€

Atún rojo en corte sashimi, sobre una leche de tigre al puré de sésamo y rocoto, ceviche de algas, chips de raíz de loto, crema de aguacate y una ensaladita de cebolla, tomate y edamame.

CAPÍTULO 4

El loco cocinero /// Conseguida al fin la tranquilidad, con la imaginación los lleva, siguiendo al chef soñado, por un mundo nuevo de sabrosas maravillas donde las aves y las carnes bailan al son del wok a la orden del loco cocinero.

Y así fue surgiendo el Perú de Miguel Valdiviezo, poquito a poco, el mosaico de sus extrañas creaciones.

EL PATO, LAS HABAS Y LA NARANJA 25€

Inspirados en el clásico pato a la moda de Chepén, presentamos un magret de pato marcado poco hecho bañado en una salsa de sus huesos al estilo Chepén, acompañado de una muselina de habas peruanas, una crema de piel de naranja, crema de aceituna de botija y kumquat confitado.

PATITA CON MANÍ 21€

Versionamos este clásico guiso criollo en unas patitas de cerdo deshuesadas, prensadas y marcadas, acompañamos de un majado de patata ratte con ajo negro y cebolla china, coronado por una ensaladita de cebolla, maíz baby, rabanito y hierbabuena.

EL SALMONETE QUE SE COMIÓ EL TACU-TACU 25€

salmonete en dos texturas, los lomos sudados al estilo criollo, las espinas y escamas, curadas, deshidratadas y fritas hasta crujiente, acompañado de un tacu-tacu de corazón suave de judiones de la granja y envueltos en arroz negro salvaje suflado, aparte ponemos una sarza criolla de cebolla, zarandajas y rocoto, y el jugo del sudado del salmonete.

LA RUBIA QUE SE ENAMORÓ DEL CHOLO, COMIERON FOIE Y FUERON FELICES PARA SIEMPRE 29€

Tagliata de Lomo de rubia gallega DRY AGED de 40 días de maduración, solo marcada poco hecha, acompañada de maíz choclo salteado caramelizado con cerveza negra cuzqueña, puré de patata con huacatay, habas serranas doradas, crema de calabaza con ají amarillo y foie marcado.

IVA INCLUIDO

CAPÍTULO 5

El final del viaje /// Y ahora que el relato toca a su fin, el sonido del fuego del wok, devuelve a nuestros viajeros al hogar, despertando ellos, sin saber si el viaje fue real o solo un sueño.

EL AJÍ DE GALLINA ½ 11€ 20€

Retomamos la receta más tradicional de la cocina colonial, haciéndola a base de gallina como se hacía antiguamente con nueces pecanas, cebolla, ajo, ají amarillo, pan, leche y parmesano. Como resultado esta exquisita crema con trozos de gallina, servidas sobre rodajas de patata y acompañada de arroz blanco.

EL LOMO SALTADO ½ 14€ 26€

De los inmigrantes chinos en Perú, nace este emblemático plato criollo que hacemos con trozos de vacuno añojo de Ávila que salteamos al wok con cebolla, tomate, tiritas de ají amarillo y choclo desgranado, donde con la fuerza del fuego del wok, el vinagre de vino blanco y la salsa de soja japonesa, logramos ese sabor característico de un buen lomo saltado, acompañamos de patatas fritas y arroz blanco. (Ración: 300 gr de carne).

PECHO DE AÑOJO DE ÁVILA GUISADO A LA MODA SURCANA ½ 15€ 28€

Cogemos el pecho de nuestro añojo con Denominación de origen y lo guisamos a la manera tradicional de una huatia surcana, colamos el guiso y separamos la salsa de la carne, terminamos el pecho guisado al horno para un ligero laqueado, servimos decorado con su hueso y tubérculos en distintas texturas: puré de patata violeta, ñame y yuca doradas, chips de batata dulce y crujiente de almidón de yuca y cilantro. Acompañamos aparte de una sarza criolla con choclo y arroz blanco. (Ración: 300 gr de carne).



TAMPU

PERÚ by

Miguel Valdiviezo