

DEGUSTATIONSMENÜ

FUSION

1. GANG:

BUNTE KAMMMUSCHEL UND MIESMUSCHEL

Bunte Kammuschel, Kokosnusscreme, Kurkuma, Zwiebel, grüne Mango, Koriander und Chili-Charapita. Miesmuscheln, Tintenfisch- und Garnelencreme im Ceviche-Stil, garniert mit Minze, Lemon Drop, Ingwer und Süßkartoffel-Strängen.

2. GANG:

JAPO-ANDINA-SALAT

Rote Bio-Quinoa aus Peru, Wakame, Edamame, Avocado, Rocoto, Zwiebel mit einem Sesampüree-Dressing im Ceviche-Stil.

3. GANG:

SSAM NACH KOREANISCH-PERUANISCH-SPANISCHER ART

Salat, Torreznos aus iberischem Speck, Miesmuschel und eine Chalaca mit geräucherter Tigermilch an einer Panca Chilipaste, Soja und Pisco.

4. GANG:

CEVICHE PACHAMANQUERO

Garnelen, Tintenfisch, Oktopus, Miesmuscheln und Jakobsmuscheln aus dem Wok, gewürfelter Seebarsch, auf einer Huacatay-Tigermilch.

5. GANG:

OKTOPUS-CAUSA

Tintenfisch aus dem Wok mit Himbeer- und Lemon-Drop-Anticuchada-Sauce, mit Avocado gefüllte Causa-Timbale, Rotweinhonig, Botija-Olivencreme und Himbeere.

6. GANG:

WILDER WOLFSBARSCH A LO MACHO

Wilder Wolfsbarsch in einer Soße aus Rocoto, Bier, Meeresfrüchten, Sahne und Parmesan, begleitet von Meeresfrüchten und gebratenen Maniokbällchen, die in Canihua- und Amaranthflocken gerollt sind.

7. GANG:

GESCHMORTE SCHWEINEBÄCKCHEN NACH NORDISCHER ART

Iberische Schweinebäckchen, geschmort nach Art der peruanischen Nordküste, mit Chilischoten, Chicha de Jora und Koriander, begleitet von einem kleinen Salat aus Labkraut-Bohnen.

8. GANG:

SÜBES

Petit fours.

Lucuma in verschiedenen Texturen.

65€ pro Person Ohne Getränke.

90€ pro Person Mit Weinbegleitung, NUMEN-Gourmetwasser und Kaffee.