

10° ANNIVERSARIO RISTORANTE VALE UN PERÚ

CENA NIKKEI

Le anime delle cucine peruviana e giapponese
In una cena memorabile

Invitato Speciale

CHEF LUIS AREVALO da GAMAN - MADRID

MENÙ

APPETIZER

- Calice di benvenuto
- Croccante sfoglia di riso con mousse di avocado, ajì amarillo e wasabi

ANTIPASTI

- Gyozas di vitello in salsa di seco norteño e curry
- Sashimi di calamaro, sott'aceti e demi glace di lomo saltado
- Chirashi di tonno e salmone in ponzu di ají amarillo

PIATTI PRINCIPALI

- Sudado di ricciola in salsa chilli crab di rocoto e yuzu.
- Punte di manzo glassa con riduzione di chicha morada, parmentier di patate disidratate e chimichurri di shiso e huacatay.

DESSERT

- Brownie di miso, gelato di lúcuma e crema di caffè

coperto e caffè inclusi

€90 a persona