

## ENTRANTES

Tubérculos, Bulbos y Raíces- Jugo de Ajo y Queso  
Calamares- Risotto de Arvejas  
Ravioles de Foie Gras- Lentejas y hongos  
Codorniz- Tomate y Albahacas  
Langostinos al Ajo- Arroz Cremoso al Estragón  
Salmón Confitado- Lechuga Romana y Perlas Marinas  
Mollejas de Ternera- Risotto de trigo, Gustos de Cebolla

## FONDOS

Charela- Texturas de Espárrago y Aromáticos  
Lenguado- Mantequilla negra de Coliflor  
Atún- Berenjena Ahumada, Hinojo  
Pato- Menestras Verdes, Maíz  
Cerdo- Cortes diferentes  
Res- Bernesa, Papa amarilla y Arugula Silvestre

## POSTRES

Lúcuma- Pistacho y Frambuesas  
Chocolate en texturas  
Gorgonzola Zanahoria y Miel  
Coco Piña  
Plátano- Tarta de Maní

## DESCRIPCIONES

Tubérculos, Bulbos y Raíces

Zanahoria, Rábano, Nabo, Camote, Olluco, Mashua, Yuca, Oca, Papa, Papa Azul, Salsifí, Uncusha, ... Cocidos de maneras diferentes, sazonados con mantequilla avellanada y sal de maras y servidos con un Jugo de Ajo y queso fresco, algunas hojas y flores de las mismas plantas, Acuarela de Rocoto y Gel de Betarraga.

Olluco (*Ullucus Tuberosus*) Se cultiva a mas de 2800 m.s.n.m, pero se cultiva desde el nivel del mar también, el calor promueve su crecimiento pero no el del tubérculo, así que prefiere climas húmedos y que aguanten las heladas, hojas y tubérculos comestibles, gran cantidad de agua(85%), Almidón Azúcar y proteínas, contiene vitamina C.

Mashua (*Tropaeolum Tuberosum*) Crece entre los 3500 y 4100 m.s.n.m, la planta es muy parecida al mastuerzo, pero puede crecer en tierras muy pobres sin problema, tiene grandes flores rojas amarillas, reduce los niveles de testosterona por lo que se dice que se usaba en la época incaica para inhibir el apetito sexual de los soldados, a diferencia de lo que se dice de la maca. Tiene propiedades que podrían ayudar a la cura de lesiones en la próstata, también ayuda a los riñones y al hígado.

Oca (*Oxalis tuberosa*) Crece entre los 3000 y 3900 m.s.n.m es una planta herbácea de flores amarillas, muy resistente, se cultiva mayormente en la primavera, se consumen sus, hojas tiernas y tubérculo, leve sabor ácido por el contenido de ácido oxálico. Tiene un buen contenido nutricional. Se cultiva también en Nueva Zelanda.

Salsifi (*Scorzonera hispanica*) Conocida en el Perú como Gobo por que con el se hace una preparación japonesa, son raíces alargadas, provenientes de Europa central básicamente, uno de los vegetales mas antiguos cultivados por el hombre. Se consume el tubérculo, capullos y hojas tiernas.

Acuarela de rocoto Reducción de jugo de rocoto, rostizado y blanqueado 3 veces.

Gel de Betarraga Puré de betarraga cocida ligado con Xantana para llegar a una textura mas untuosa.

Jugo de Ajo y queso ajos blanqueados varias veces y terminados con crema de leche, para lograr una sopa cremosa acabada con queso fresco y servido al momento.

Calamares - Risotto de Arvejas

Calamares planchados con aceite de oliva y tentáculos pasados por mostaza Dijon, Salsa de Soya, huevo y harina y fritos. Arvejas peladas y repeladas, hechas a modo de risotto con una sopa de Aceite de Almendra, servido sobre una crema de arvejas, sobre el risotto polvo de almendras, pétalos de alcachofa cocidos en barigoule (caldo de fondo de pollo, vino blanco, cebolla, zanahoria, poro ajo, jugo de limón, tomillo, laurel) luego pasadas por maicena y fritas. Aire de tinta de calamar que consiste en un fumet de pescado donde disolvemos la tinta de calamar y con lecitina de Soya lo aireamos. Flores de Begonia. Begonia Flores y hojas comestibles, sabor ácido parecido al limón

Ravioles de Foie- Lentejas y hongos

50 gramos de Foie Gras, en ravioles, crema de cepes, morillas y champiñones, cocidos en una crema con Madera, y acabados con crema de leche, mezclados con lentejas cocidas con zanahoria, poro, echalots, ajo, romero, tomillo y acabado con un toque de balsámico y mostaza de Dijon. El plato lo terminamos con flores de romero y de tomillo champiñones laminados. A un lado del plato va media cereza con mostaza Dijon.

Foie Gras Hígado de pato forzado a comer maíz amarillo, para engordarle el hígado, ojo que no son hígados enfermos si no serian incomedibles, son hígados engordados justamente para lograr acumulación de grasa en ellos, servimos hígados de prod.

Codorniz- Tomate y Albahacas

Ballotine de Codorniz, rellena con queso de cabra albahaca criolla, piñones tostados y pimienta negra. Sellada a la plancha, sobre una clorofila de albahaca, acompañada de una terrina de gajos de tomate, albahaca criolla, sal pimienta, balsámico y aceite de oliva extra virgen, servido con una ensalada de Albahaca Thai, Albahaca Criolla Bebe, Albahaca Canela, Albahaca, Limón y Morada y flores de albahaca. Salmis de los huesos de codorniz.

#### Langostinos al Ajo- Arroz cremoso de Estragón

3 Langostinos Jumbo inyectados con mantequilla de ajo, perejil, chives y estragón. Sellados, y servido con bastones de pepino aderezados con aceite de jengibre y sal de Maras, brotes de Soya.

Servido con un arroz verde cremoso acabado con una crema de espinaca y estragón, Jugo de las cabezas de los langostinos reducida. Flores de Chincho.

#### Salmón Confitado- Lechuga romana y perlas marinas

Salmón cocido en grasa de pato a 60°C por 12 minutos para coagular simplemente la proteína y que no se pierda ningún jugo en la cocción. Servido frio, con Sichimi Togarashi hecho en casa, mezcla de Nori, Ají Panca Seco, Sésamo Blanco y Negro, Semillas de Amapola, Pimienta de Sechuan, Jengibre, y piel de mandarina seca. Hojas tiernas de lechuga romana, aderezadas con mayonesa ligera de Miso Blanco, vinagreta de miel de chancaca, soya y aceite de sésamo. Perlas marinas, huevas de salmón y tapioca cocida con Dashi, aderezado con la misma Vinagreta, hojas de eneldo y estragón.

#### Mollejas de ternera- Risotto de trigo, gustos de cebolla y trufa

Nueces de Molleja selladas en mantequilla cubiertas de salsa soubisse estilo de una bechamel con cebolla, queso parmesano y gratinado. Servidos sobre un estilo de risotto de trigo, acabado con cebolla verde, trufa, crema batida y mantequilla.

Gelatina caliente de jugo de gelatina, gajos de cebolla al horno, onion rings de echalot, pasados por leche y harina, y una hoja de acelga tierna cruzando el plato.

#### Huevo 50 30 60

Huevo de granjas de corral, que pesa 50 gramos, cocido por 30 minutos a 60°C, esto permite coagular la clara que esta alrededor de la yema y deja a la yema liquida. Servido sobre un puré ligero de papa amarilla huamantanga. El huevo lo cubrimos de polvo de pan de centeno, piel de pollo frita y chives. Reducción de jugo de alitas de pollo y hoja de oro.

#### Charela- Texturas de Espárrago y aromáticos

Filete de Charela, marcado a la plancha y acabado en el horno a baja temperatura con humedad controlada para lograr una buena textura. 5 puntas de espárrago 3 en el caso de la degustación blanco 2 bien cocidas , 2 poco cocidas y 1 cruda, para dar diferentes texturas, servidas caliente, cada una acompañada por un aromático diferente, Praline de almendra tostada que es una crema hecha con almendras fritas, copo de macadamia rallada, Mayonesa de erizo, puré de piel de limón, y una yema de huevo de codorniz frita. Tiras de espárrago verde, la charela va sobre una crema de espárrago blando y una línea de miso blanco (pasta de soya fermentada), adorna el plato una hoja de ostra (hoja de borraja, que rememora el sabor a una ostra), Aire de espárrago en el plato.

#### Cerdo- Cortes diferentes

5 partes irregulares del cerdo, los cachetes cocidos al vacío a baja temperatura, las mollejas blanqueadas, enharinadas y acabadas en mantequilla, la cola blanqueada y acabada en sartén crocante, la panza confitada en su misma grasa, y la pata cocida al vacío deshuesada y rellena de una farsa de cerdo pistachos y trufa, planchada antes de salir, todo esto acompañado de una compresión de endivias cocidas al vacío con mantequilla y azúcar y planchadas antes de salir, en el plato un gel de manzana verde.

Como salsa de los huesos del cerdo hacemos una reducción con sabores de jengibre, hierba luisa, tomate, ajo, pimienta de sechuan, vinagre de arroz, culantro, y azúcar rubia.

Hojas y flores de mastuerzo (gusto a mostaza).

#### Atún- Berenjena Ahumada, Hinojo

Laminas de atún del norte, sazonado con Pimienta de Chapa y sellados por un lado entre laminas de berenjena ahumada, formando como un falso milhojas, acompañado de hinojo en laminas cocido al vacío y otras crocantes, servido con una aire de salsa de Soya, para acompañar una espuma de yogur con brotes de culantro.

#### Res- Bernesa, Papa Amarilla y Arrúgala Silvestre

Bife Angosto, cocido a baja temperatura y sellado luego, dejándolo en para nosotros su punto perfecto, una croqueta de papa amarilla sazonada con Summer Savory una hierba fresca, hacemos una salsa bernesa tradicional que la acabamos como si se tratara de una croqueta, para acompañar el plato hojas de arugula silvestre que nos dan el toque de pimienta, flores de Chincho, y un jugo de res.

#### Lenguado- Mantequilla Negra de coliflor

180gr de lenguado, sellado y acabado en el horno. En el plato una crema de coliflor, y una mantequilla negra con flores pequeñas de coliflor y avellanas picadas, aderezado con Chives, un canelón de espinaca con gustos de limón y naranja, un gajo de naranja confitada, laminas del tallo de la coliflor, y un jugo de los huesos del lenguado reducido.

#### Pato- Menestras verdes, Maíz

Pechuga de pato cocida al vacío y acabada en la plancha, servido con Habas, alverjitas, fréjol verde, pallar verde, aderezados de una crema de pato, estragón y salvia. Sobre el pato una crema de maíz amarillo, y un polvo de pop corn. Crema aireada de pato, acabando el plato se sirve un raviol relleno con las piernas de pato confitado un aire acido de pato y laminas de choclo bebe en tempura.

#### Gorgonzola- Zanahorias y miel

Migas de gorgonzola Cremificato, servido con una confitura de zanahoria rallada con gusto a naranja y laminas de zanahoria confitada con miel de romero y pimienta negra, láminas finas, Zanahoria bebe confitada con la misma miel y planchada al momento y polvo de pan de especias. Brotes de culantro.

#### Lúcuma- Pistacho y Frambuesa

Crema Helada de Lúcumo en forma de un cubo con pistachos frescos y frambuesas, sobre una masa dulce, rodeado de laminas de merengue seco, en el plato un gel de frambuesas, y un Mouse de caramelo, polvo de frambuesas, pistacho y limón.

Chocolate en texturas

Un plato con el chocolate como protagonista en biscocho, sorbete, migas, salsa, ramas, polvo helado y gelatina, menta chocolatera.

Coco Piña

Piña fresca confitada con aroma a Anís estrellado, sorbete de coco, biscocho de crema, un blanc manger de Coco, Estilo un Mouse, y acabando el plato un yogur con wasabi, polvo de galletas de jengibre.

Plátano- Tarta de Maní

Una tartaleta de maní hecha a base de mantequilla de maní sobre una sable dulce, Mouse de plátano, plátano caramelizado, tejas crocantes de plátano y maní garrapiñado, una acuarela de pimienta roja sobre el plato.