



MENÚ DEGUSTACIÓN

LA PARADA

Ceviche de lubina tradicional peruano

*Lomo alto irlandés madurado 15 días con lascas de parmesano
y aceite de albahaca*

Gyozas de mar y tierra con teriyaki infusionada en shitake

Ravioli marino con chupe de gambas infusionado en yerbas aromáticas

Pollo anticuchero marinado 24 horas con puré de calabaza asada y salsa criolla

Cherne a la brasa con tacu-tacu de frijoles, salsa criolla y chicharon de su piel

*Crema de parchita con chocolate blanco con panela caramelizada
y ralladura de lima*

PRECIO INDIVIDUAL: 60€

ESENCIA

Croqueta de carrillera ibérica

Ceviche de lubina tradicional peruano

Gyozas de mar y tierra con teriyaki infusionada en shitake

Tiradito de vieira con emulsión de parchita y ají amarillo

Tartar nikkei de atún rojo con chips de papa negra

Ravioli marino con chupe de gambas infusionado en yerbas aromáticas

Tataki de atún rojo con emulsión de wasabi y miso-miel

Lomo saltado al Wok de la forma tradicional peruana

Tarta de queso con gel de frutos rojos y helado artesanal de canela

Texturas de chocolate

PRECIO INDIVIDUAL: 85€