

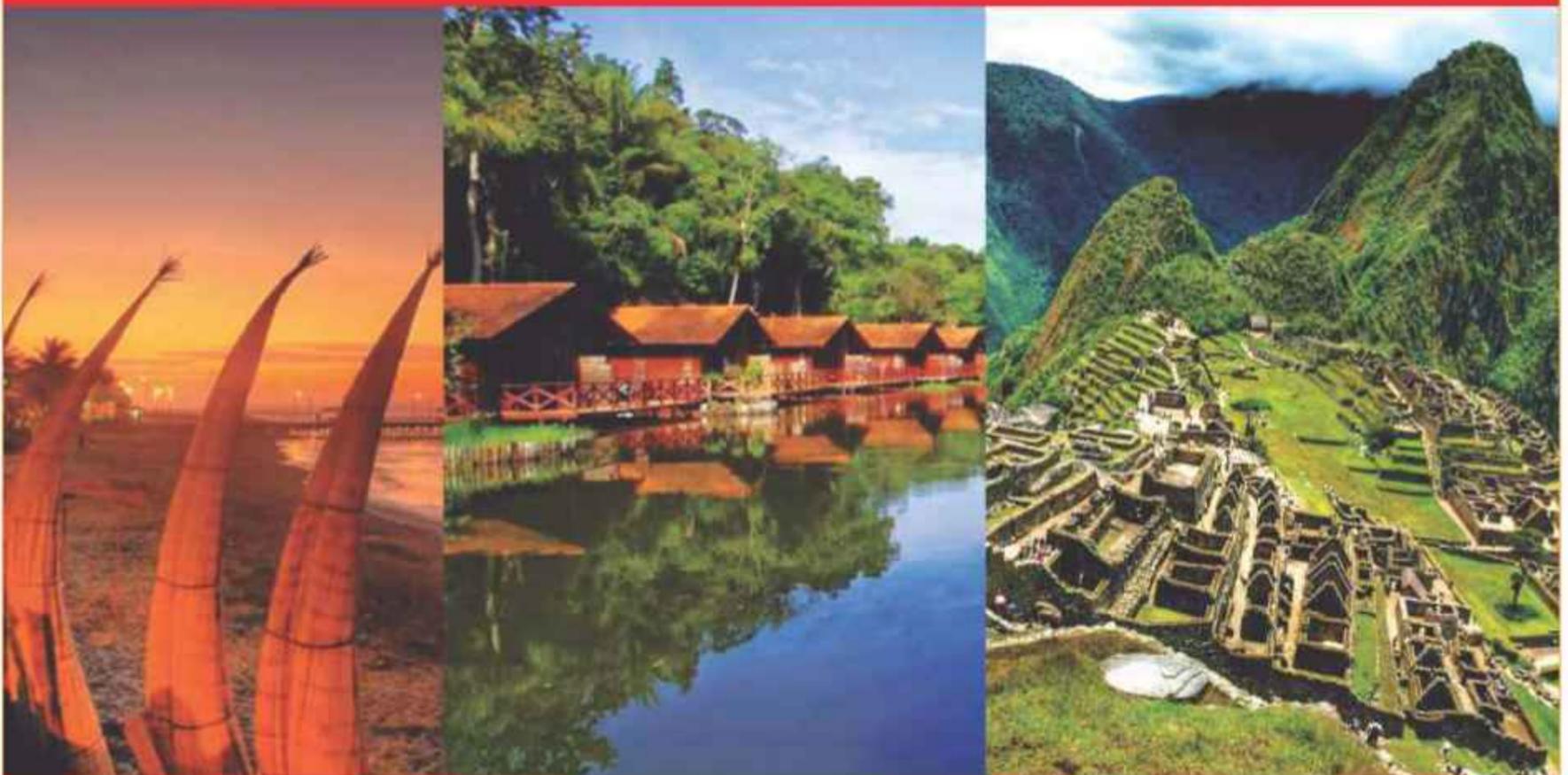
*El verdadero sabor del Perú.
lo encuentras en...*



para ti Perú
ristorante peruviano

*Los invitamos a saborear y disfrutar nuestros
deliciosos platos en un ambiente agradable y acogedor.*

Reservaciones para toda clase de eventos.



*Los esperamos con los mejores platos de la
cocina peruana y la buena atención de siempre.*



DISFRUTE NUESTRA DELICIOSA GASTRONOMÍA PERUANA GALARDONADA A NIVEL MUNDIAL

OJO

ANTI PASTI

PAPA A LA HUANCAÍNA

INGREDIENTI:

- 8 patate bianche o patate gialle preferibilmente.
- 5 peperoni gialli, tritati.
- 1 tazza di latte evaporato.
- 1/4 kg di cracker salati.
- 1/2 tazza di olio.
- 250 grammi di formaggio fresco.
- 4 uova sode.
- 8 olive nere.
- 8 foglie di lattuga.
- Sale a piacere.

RICETTA:

Inizieremo a preparare questa deliziosa ricetta per patate a la huancaína con la cosa principale, che sono le patate. Per fare questo, laveremo molto bene le patate e le faremo bollire finché non saranno ben cotte. In un contenitore separato, togli la pelle dalle patate con molta attenzione, poiché saranno calde. Dividete a metà le patate, allo stesso modo delle uova sode, precedentemente bollite. Prenota per qualche minuto.

Per preparare la salsa huancaína, frullare il peperone giallo aggiungendo l'olio, il formaggio fresco, i biscotti e il latte, fino ad ottenere un composto omogeneo e senza grumi. Assaggiare e aggiungete il sale a piacere. in voluptate velit esse.

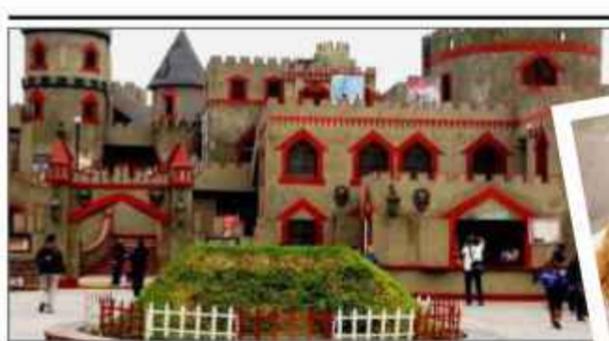
- 1. CAUSA ACEVICHADA** € 8.00
PATATE, PESCE, LIME, *PEPERONCINO ROSSO E GIALLO, CIPOLLA, AGLIO, ZENZERO, *SPEZIE VARIE.
- 2. CAUSA RELLENA** € 5.00
PURÉ DE PATATE, RIPIENA DI POLLO, *MAIONESE, OLIVE E *SPEZIE.
- 3. CHOCLITO CON QUESO** € 6.00
MAIS LESSO *FORMAGGIO E PATATE LESSE.
- 4. PATACONES CON QUESO** € 5.00
BANANA VERDE FRITTA CON *FORMAGGIO.
- 5. PAPA A LA HUANCAÍNA** € 5.00
*PEPERONCINO GIALLO, PATATE LESSE CON CREMA DI *FORMAGGIO, CRACKER E *SPEZIE VARIE.
- 6. PAPA RELLENA (FIN DE SEMANA)** € 5.00
PURÉ DI PATATE FRITTE, RIPIENA DI CARNE TRITATA, OLIVE, CIPOLLOTTI, *UOVA E *SPEZIE VARIE.
- 7. TAMALES** € 7.00
FARINA DI MAIS, POLLO O MAIALE, OLIVE E *SPEZIE VARIE.
- 8. LECHE TIGRE** € 10.00
CONCENTRATO DI PESCE, LIMONE, *PEPERONCINO, *LATTE, ZENZERO, AGLIO, *CORIANDOLO, *GAMBERI.
- 9. YUCAS FRITAS CON CREMA A LA HUANCAÍNA** € 6.00
MANIOCA, SALE, OLIO.



STORIA

Varie versioni sono tessute sull'origine di La papa a la huancaína. La storia più nota narra che Papa a la Huancaína fu servito per la prima volta all'epoca della costruzione del treno Lima-Huancayo. A quel tempo, una donna con un tipico abito Huancayo preparava un piatto a base di patate lesse con crema di formaggio e peperoncino giallo. La storia racconta che gli operai furono sorpresi dal suo sapore squisito che battezzarono come "Papa a la huancaína", perché era preparato da una signora Huancaína (nativa di Huancayo).





trome

DISFRUTE NUESTRA DELICIOSA GASTRONOMÍA PERUANA GALARDONADA A NIVEL MUNDIAL

MENÚ MARINO

CEVICHE

INGREDIENTI:

- 1 chilo di pesce bianco lombo largo.
- Succo di 6 limoni.
- 2 cipolle rosse medie, tagliate a julienne sottili.
- 3 cucchiari di coriandolo fresco tritato finemente.
- 2 cucchiari di peperoncino tagliato a pezzetti.
- Pepe macinato a piacere.
- Sale.

Consigliato da preparare un buon ceviche è usare pesce bianco fresco.

RICETTA:

Tritate il coriandolo, mondate e affettate sottilmente la cipolla rossa e tritate grossolanamente il peperoncino.

Eliminate la pelle dai filetti di cernia e di sgombro, poi rimuovete le spine con una pinzetta. Tagliate i filetti di pesce in modo da ottenere dei pezzi più piccoli della stessa dimensione. Adagiate i filetti in una pirofila cercando di non sovrapporli troppo, poi aggiungete la cipolla, la scorza grattugiata dei lime e il peperoncino tritato.

Unite anche il coriandolo, poi versate il succo dei lime e l'olio. Coprite la pirofila con pellicola e lasciate marinare in frigorifero per circa un'ora. Trascorso il tempo della marinatura, servite il ceviche accompagnato con spicchi di lime.

CURIOSITÀ

Il succo in cui viene marinato il pesce è chiamato Leche de tigre ed è molto apprezzato in Perù per le sue presunte proprietà afrodisiache!

- | | |
|--|---------|
| 10. CHORITOS A LA CHALACA
COZZE RIPIENA DI CIPOLLA, *ROCOTO, MAIS E POMODORO. | € 18.00 |
| 11. CEVICHE MIXTO
PESCE, LIMONE, POLIPO, CIPOLLA, SPEZIE, *PEPERONCINO, CALAMARO, *GAMBERI | € 19.00 |
| 12. CEVICHE DE PESCADO
PESCE, LIMONE, PATATE, SEDANO, CIPOLLA, *SPEZIE, *PEPERONCINO. | € 18.00 |
| 13. PARIHUELA
ZUPPA DI PESCE E *FRUTTI DI MARE | € 17.00 |
| 14. SUDADO DE PESCADO
PESCE AL VAPORE, POMODORO, CIPOLLA, *SPEZIE VARIE. | € 20.00 |
| 15. JALEA
PESCE FRITTO, *ANELLI, *GAMBERI, POLIPO, MANIOCA. | € 18.00 |
| 16. ARROZ CON MARISCOS
RISO CON MISTO DI *FRUTTI DI MARE. | € 16.00 |
| 17. PESCADO FRITO (INTERO)
PESCE FRITTO ORATA, MANIOCA, RISO E INSALATA. | € 16.00 |
| 18. PESCADO CON FREJOLE
PESCE FRITTO ORATA, FAGIOLO, INSALATA DI CIPOLLA E RISO. | € 17.00 |
| 19. CHAUFÀ DE MARISCOS
RISO, SALSA DI SOIA, *UOVA E *MISTO DI FRUTTI DI MARE. | € 16.00 |
| 20. PESCADO FRITO (FILETE)
FILETO DI PESCE PERSICO FRITTO, RISO, MANIOCA LESSA FRITTA E INSALATA. | € 15.00 |
| 21. PIQUEO MARINO
RISO, *FRUTTI DI MARE, COZZE RIPIENE DI CIPOLLE, *FRITTO MISTO, PESCE, *SPEZIE VARIE. | € 23.00 |
| 22. PESCADO A LO MACHO
*FRUTTI DI MARE, ORATA, RISO BIANCO. | € 22.00 |
| 23. CHICHARRÓN DE PESCADO
PESCE, FARINA DI FRUMENTO, AGLIO, OLIO, *UOVA, SALE, *PEPE. | € 17.00 |
| 24. CEVICHOP
LECHE DE TIGRE, CHICHARRÓN DE PESCADO. | € 16.00 |



STORIA

Risale al I secolo dicendo che i Moche, abitanti della zona costiera settentrionale del Perù, e successivamente gli Incas, condividevano il pesce usando il succo di frutti acidi o immergendoli nella chicha. Con l'arrivo degli europei in America, nella preparazione del pesce si introdusse l'uso di altri agrumi e l'uso di sostanze piccanti; Alcune variabili sono state incorporate nella preparazione del ceviche usando come base di frutti di mare o qualsiasi tipo di pesce, ma il piatto tradizionale peruviano è a base di pesce fresco e crudo, preferibilmente del tipo privo di lisce, cuocendolo con l'acidità del succo di limone e aggiungendo cipolla, peperoni e qualche altro condimento.





Aja

DISFRUTE NUESTRA DELICIOSA GASTRONOMÍA PERUANA GALARDONADA A NIVEL MUNDIAL MENÚ CRIOLLO

ANTICUCHO

INGREDIENTI:

- 2 kg di cuore di manzo.
- 4 tazze di aji panca liquefatto.
- 1 bicchiere di aceto di vino.
- 2 cucchiari di origano macinato.
- 1 cucchiario di cumino.
- 2 cucchiari di aglio tritato.
- Sale a piacere.
- Pepe a piacere.

- Per l'accompagnamento:**
- 1/2 kg di patate bianche o gialle cotte.
 - 1/2 kg di mais cotto.
 - Aji huacatay.
 - Ocopa Arequipeña.

RICETTA:

Tagliare 2 chili di cuori a filetti spessi, eliminando tutti i nervi e il grasso che è presente fino a quando non rimarrà solo la polpa pura. Affinché siano morbidi e succosi. Facciamo macerare i cuori di anticucho con un intruglio di 4 tazze di pepe panca liquefatto, una tazza di buon aceto di vino, due cucchiari di origano macinato, sale, pepe, 1 cucchiario di cumino e due cucchiari di aglio macinato per circa 4 ore.

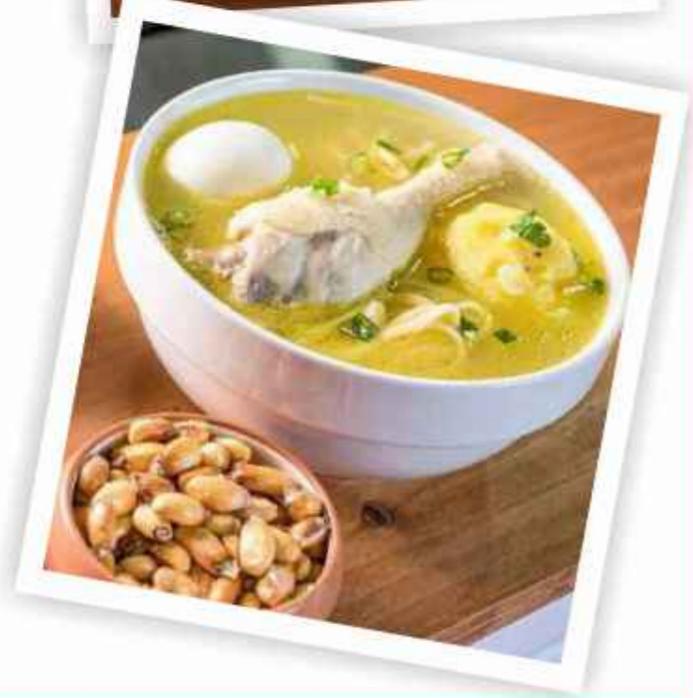
Dopo lo esaminiamo su bastoncini di canna, calcolando da tre a quattro pezzi per bastoncino e da due a tre bastoncini per persona. Subito lo portiamo alla brace e lo stiamo bagnando con la stessa salsa di macerazione con l'aiuto di una scopa che prepariamo con le foglie del nostro mais. Lasciamo l'anticucho a metà cottura, massimo 3/4. Infine per servire, lo accompagniamo con patate cotte che tagliamo a fette spesse e facciamo rosolare sulla stessa griglia. Possono essere patate bianche, colorate o una deliziosa patata gialla.

Per rendere ancora più vigorosi i vostri anticuchos, accompagnateli con fettine di mais cotte, ajicitos molto piccanti come l'aji huacatay e il rocoto de carretilla. Se il piccante non fa per te, il miglior compagno è uno squisito Ocopa Arequipeña

- | | |
|---|---------|
| 25. ARROZ CHAUFA CON POLLO | € 13.00 |
| POLLO A PEZZETTINI, RISO, SALDA SI SOIA, *UOVA, CIPOLLOTTI, *SPEZIE VARIE. | |
| 26. ARROZ CHAUFA MIXTO | € 14.00 |
| POLLO, CARNE I MANZO A PEZZETTI, RISO, SALSA DI SOIA, *UOVA, CIPOLLOTTI, *SPEZIE. | |
| 27. POLLO BROASTER | € 14.00 |
| POLLO IMPANATO, *UOVA, *PATATINE FRITTE E INSALATA. | |
| 28. LOMO SALTADO DE CARNE | € 16.00 |
| RISO, CARNE, *PATATINE FRITTE, POMODORO, CIPOLLA, *SPEZIE VARIE. | |
| 29. LOMO SALTADO DE POLLO | € 14.00 |
| RISO, CARNE DI POLLO, *PATATINE FRITTE, POMODORO, CIPOLLA, *SPEZIE VARIE. | |
| 30. LOMO SALTADO MIXTO | € 17.00 |
| RISO, CARNE DI MANZO E POLLO, *PATATE FRITTE, POMODORO, CIPOLLA, *SPEZIE. | |
| 31. SOPA DE MOTE | € 12.00 |
| ZUPPA DI MAIS, CARNE DI MANZO E *SPEZIE. | |
| 32. SECO CON FREJOLE | € 16.00 |
| RISO, FAGIOLI, CARNE DI MANZO, INSALATA DI CIPOLLA. | |
| 33. BISTECK A LO POBRE | € 15.00 |
| CARNE DI MANZO, BANANA, *UOVA, INSALATA, RISO, *PATATINE FRITTE. | |
| 34. CALDO DE GALLINA (FIN DE SEMANA) | € 12.00 |
| SPAGHETTI, *UOVA, GALLINA, BRODO, CIPOLLOTTI, *CORIANDOLO. | |

NOVITÀ! ¡ TAN CRIOLLO COMO TÚ!

- | | |
|--|---------|
| 35. TALLARINES VERDES CON PAPA A LA HUANCAÍNA CON LOMO | € 19.90 |
| SPAGHETTI CON PESTO DI SPINACI E BASILICO, *PEPERONCINO GIALLO, PATATE LESSE, *FORMAGGIO, CARNE DI MANZO, POMODORO, CIPOLLA, *SPEZIE VARIE, COTOLETTA, MAIALE. | |
| 36. SECON CON FREJOLE ARROZ BLANCO Y AJÍ DE GALLINA (FIN DE SEMANA) | € 19.90 |
| RISO, FAGIOLI, CARNE DI MANZO, INSALATA DI CIPOLLA, POLLO, *PEPERONCINO GIALLO, PATATE LESSE, *FORMAGGIO, *SPEZIE VARIE. | |
| 37. MOSTRITO / POLLO A LA BRASA / POLLO BROASTER + LATTINA | € 16.90 |
| CHAUFA, *UOVA, BANANA FRITTA, POLLO FRITTO. | |
| 38. TALLARÍN SALTADO CRIOLLO | € 16.90 |
| SPAGHETTI, CARNE DI MANZO, CIPOLLA, POMODORO, *PEPERONCINO GIALLO, *SPEZIE VARIE. | |
| 39. COMBINADO DE ANTICUCHO (FIN DE SEMANA) | € 18.00 |
| ANTICUCHO, CUORE DI MANZO. | |
| 40. ANTICUCHO DE CORAZÓN 4 CORAZONES (FIN DE SEMANA) | € 16.00 |
| INSALATA, 3 SPIEDINI DI CUORE ALLA GRIGLIA, PATATE LESSE, HUANCAÍNA. | |
| 41. PARRILLA PERSONAL (FIN DE SEMANA) | € 20.00 |
| PATATE LESSE, SPIEDINI DI CUORE DI MANZO, TRIPPA, DURELLI, MAIS / COTOLETTA DI MAIALE. | |



STORIA

Fin dai tempi degli Inca gli Anticuchos fossero consumati a pezzi a base di carne di lama, condita con erbe e peperoncino. Ma con l'arrivo degli spagnoli in Perù, questa carne è stata sostituita da manzo e aglio. Il disprezzo delle élite nei confronti dei visceri ne fece la dieta dei più umili. do cipolla, peperoni e qualche altro condimento. È così che secondo la lingua quechua, questo squisito spezzatino peruviano deriverebbe da due parole: «ANTI» che significa «davanti» e «CUCHO» che significa tagliare, tuttavia altri studiosi gastronomici fanno notare che «ANTI» si riferisce a le Ande e «CUCHO» si riferisce al peperoncino. La verità è che negli anni questa preparazione si è evoluta come ogni altra cosa, fino a diventare come la conosciamo oggi, un magico connubio di sapori e sensazioni.





el Chino

DISFRUTE NUESTRA DELICIOSA GASTRONOMÍA PERUANA GALARDONADA A NIVEL MUNDIAL

FUSSION PERUVIANA

ARROZ CHAUFA

INGREDIENTI:

- 1 chilo di riso.
- 4 uova.
- 1/2 tazza di olio.
- 2 tazze di cipolla cinese.
- 1 cucchiaio di aglio tritato.
- 1 cucchiaio di kion grattugiato.
- 1/2 tazza di peperone rosso a dadini.
- 300 grammi di carne.
- 4 cucchiari di olio di sesamo.
- 8 cucchiari di salsa di soia.
- 1 cucchiaio di salsa di ostriche.
- 1 pizzico di sale.
- 1 pizzico di zucchero.
- 1 pizzico di pepe.

RICETTA:

Iniziamo versando in una padella a fuoco medio, un filo d'olio con mezza tazza di cipolla cinese tritata finemente, un cucchiaio di aglio tritato e un cucchiaio di kion grattugiato. Aggiungere mezza tazza di peperone rosso a dadini e una tazza di carne, a piacere. Facciamo rosolare il tutto velocemente per 2 minuti e aggiungiamo 4 tazze di riso, aumentiamo la cottura al massimo e fermiamo il movimento finché non inizia a suonare come se stesse arrostando o friggendo in sottofondo.

A quel punto raschiare il fondo e colpire il riso con la parte larga di un mestolo e far girare. Smettiamo di muoverci di nuovo finché non suona di nuovo come un brindisi. Ripetiamo questo processo 3 volte e solo dopo aggiungiamo 4 cucchiari di olio di sesamo, 8 cucchiari di soia, sale, pepe, un pizzico di zucchero, 1 cucchiaio di salsa di ostriche e 2 tazze di cipolla cinese. Aggiungiamo una frittata tritata fatta con 4 uova.

- | | |
|--|---------|
| 42. AEROPUERTO | € 16.00 |
| TALLARIN SALTADO Y ARROZ CHAUFA MIXTO, LINGUINE, CARNE, RISO, POLLO, SALSA DI SOYA, *SPEZIE VARIE. | |
| 43. CHAUFA PARA TI PERÚ + CHANCHO | € 17.00 |
| POLLO, CARNE, *GAMBERI, RISO, SALSA DI SOYA. | |
| 44. COMBINADO CHIFA | € 18.00 |
| ARROZ CHAUFA, TALLARIN SALTADO CHINO, RISO, POLLO, SALSA DI SOYA, CARNE, SPAGUETTI, *SPEZIE VARIE. | |

NIÑOS

- | | |
|---|---------|
| 45. SALCHIPAPA | € 9.00 |
| *PATATE FRITTE, WÜRSTEL E LATTINA DI THE O ACQUA. | |
| 46. NUGGETS | € 9.00 |
| POLLO E *PATATE FRITTE, LATTINA DI THE O ACQUA. | |
| 47. SALCHIPAPA A LO POBRE | € 12.00 |
| *PATATINE FRITTE, WÜRSTEL, BANANA, *UOVA, INSALATA. | |
| 48. SALCHICHAUFA | € 13.00 |
| *PATATINE FRITTE, WÜRSTEL, INSALATA, RISO. | |



STORIA

L'arroz chaufa è nato in seguito alla forte migrazione cinese che si verificò in Perù intorno al 1850, in sostituzione della schiavitù africana. Il suo nome proviene dai cinesi tradizionali: 炒飯, "chǎofàn", che significa riso fritto nella lingua cinese mandarino. E' un riso cotto saltato sul fuoco alto in padella con il gambo del cipollotto, uovo sbattuto, carne, zenzero, salsa di soia scura e olio di sesamo (opzionali i würstel). Ogni famiglia ha la propria variante, con carne di pollo con carne di maiale, anatra, manzo, e addirittura alcune sono una combinazione di cucina cinese e peruviana, sono noti come Chifa.





ELBOCÓN

DISFRUTE NUESTRA DELICIOSA GASTRONOMÍA PERUANA GALARDONADA A NIVEL MUNDIAL

DESSERT - BIBITE

PISCO SOUR

INGREDIENTI:

- 50 ml. di Pisco.
- 15 ml. di sciroppo di zucchero.
- 30 ml. di succo di limone.
- 5 cubetti di ghiaccio.
- 1 albume d'uovo.
- 1 bicchiere di Angostura (facoltativo).

Materiali o utensili:

- Shaker.
- pinza.
- Bicchiere alto o calice Martini.

RICETTA:

Raffreddare lo shaker e il bicchiere alto per 10 minuti o Martini nel congelatore.

Trascorso il tempo di raffreddamento, prendere lo shaker e aggiungere lo sciroppo di zucchero, il succo di limone, l'albume e il Pisco.

Agitare energicamente per 5 minuti.

Scoprire e aggiungere il ghiaccio. Chiudete e sbattete per altri 3 minuti. andare in pensione vetro dal frigorifero.

Svuotare l'intero contenuto dello shaker nel bicchiere. finire, aggiungere qualche goccia di Angostura.

Aromatizza la bevanda con un twist di limone o lime.

Il primo sabato di Febbraio si festeggia il Pisco Sour Day.

- | | |
|--|--------|
| 49. TRES LECHES | € 5.00 |
| *UOVA, ZUCCHERO, VANIGLIA, FARINA, LIEVITO, SALE, *LATTE, PANNA FRESCA. | |
| 50. SELVA NEGRA | € 5.00 |
| *UOVA, ZUCCHERO, VANIGLIA, FARINA, CACAO, BURRO, PANNA, CHANTILLY, CIOCCOLATO. | |
| 51. TORTA DE CHOCOLATE | € 5.00 |
| FARINA, ZUCCHERO, CIOCCOLATO, LIEVITO. | |
| 52. CREMA VOLTEADA | € 5.00 |
| *LATTE, CARAMELE, ZUCCHERO, VANIGLIA. | |
| 53. GELATINA | € 3.00 |
| GELATINA, ZUCCHERO, ACQUA. | |

BIBITE ALCOLICHE BIBITE ANALCOLICHE

- | | | | |
|---------------------------|---------|-------------------------------------|---------|
| 54. HEINEKEN 66CL | € 3.50 | 67. INCA KOLA 1.5 LT. | € 8.00 |
| 55. CUSQUEÑA BIANCA 33CL | € 4.00 | 68. INCA KOLA 1 1/2 LT. | € 5.00 |
| 56. CUSQUEÑA NERA 33CL | € 4.00 | 69. INCA KOLA 1/2 LT. | € 3.50 |
| 57. CORONA | € 4.00 | 70. INCA KOLA PIRAÑITA | € 3.50 |
| 58. MORETTI | € 3.50 | 71. THE 1 1/2 LT. | € 5.00 |
| 59. VINO BIANCO 1 LT. | € 10.00 | 72. COCA COLA 1 1/2 LT. | € 5.00 |
| 60. VINO BIANCO 1/2 LT. | € 5.00 | 73. COCA COLA, FANTA, SPRITE 33 CL. | € 2.00 |
| 61. VINO ROSSO 1 LT. | € 10.00 | 74. FANTA, SPRITE 1.5 LT. | € 5.00 |
| 62. VINO ROSSO 1/2 LT. | € 5.00 | 75. MANZANA O TROPICAL 2LT. | € 6.00 |
| 63. SANGUE DI GIUDA 750CL | € 14.00 | 76. CHICHA MORADA | € 8.00 |
| 64. SANGRIA 1 LT | € 14.00 | 77. LIMONADA 1 LT. | € 10.00 |
| 65. PISCO SOUR (COCKTAIL) | € 7.00 | 78. LIMONADA FROZEN 1 LT. | € 10.00 |
| 66. CHUPITO | € 3.50 | | |



STORIA

Nel Vicereame del Perù, intorno al XVIII° secolo, dove vicino alla Plaza de Toros de Ancho, a Lima, il cosiddetto Pugno. Infatti, il peruviano Mercurio del 13 gennaio 1791, in una narrazione sui costumi di Lima, descrive come i banditori vendessero sotto il nome di "Acqua di crescione" un "Punch" così carico di acqua ardente che sarebbe disastroso nei paesi meno moderati, ma con il limite della vendita e il sapore ricco e gratificante, diventerebbe un cocktail, accompagnato da un tocco di zucchero e succo di limone. Quest'ultima nasce formalmente anni dopo a Lima prima del 1920, al Morri's Bar, nel centro della capitale, dove offerto il Pisco Sour ispirato da un piccolo pugno e al Whisky Sour. Si sarebbe evoluto per 18-20 anni, fino a raggiungere la forma, la ricetta e la preparazione attuali.





Perù 21

DISFRUTE NUESTRA DELICIOSA GASTRONOMÍA PERUANA GALARDONADA A NIVEL MUNDIAL POLLO A LA BRASA POLLO ALLA GRIGLIA

POLLO ALLA GRIGLIA

INGREDIENTI:

- 1 pollo intero di circa 3 kg senza viscere
- 1 bicchiere di birra scura
- ½ bicchiere di olio d'oliva
- 2 cucchiaini di aceto bianco
- 1 cucchiaino cumino
- 1 cucchiaino timo
- 1 cucchiaino rosmarino
- 1 cucchiaino origano
- 1 cucchiaino pasta di peperoncino
- 2 cucchiaini salsa di soia
- 2 cucchiaini zuppiere di sale

RICETTA:

A cominciare dall'aceto, la birra e l'olio, e versateli nella ciotola e poi mescolateli con il cumino, il timo, il rosmarino, l'origano, la pasta di aji panca, la salsa di soia, e, naturalmente, il sale. Mescolate bene fino a quando tutto sarà integrato. Fate riposare il composto e avrete pronta la marinata o il condimento per il pollo. Quindi, tieni il pollo, già scongelato, y rimuovere accuratamente il grasso o le piume che potrebbe avere, questo in modo che la carne sia meglio esposta e che non si trovino consistenze e sapori strani al momento dell'assaggio.

Ora mettete il pollo su un piatto (può servire uno stampo) e stanze per ogni angolo, per condirlo gradualmente con il composto fatto all'inizio, con l'aiuto di un pennello o della mano. Una volta condita, avvolgetela all'interno della busta ermetica e chiudetela ermeticamente per evitare che i sapori fuoriescano. Conservarlo in frigorifero per 24 ore.

Dopo 24 ore, accendere il grill e scaldarlo a circa 230°C per mezz'ora. Se non hai una griglia in casa, puoi farlo perfettamente nel forno della tua stufa, tenendo conto che non otterrai il risultato desiderato, ma sarà comunque delizioso. Togliere il pollo dal frigorifero e trasferirlo dallo stampo in una teglia di alluminio spennellarlo con la stessa marinata che abbiamo fatto il giorno prima. Quindi mettere il pollo sulla griglia per iniziare a grigliare.

Mentre il pollo cuoce, verniciatelo di nuovo con la marinata mentre lo girate, ripetere questo passaggio fino a quando l'animale non sarà ben dorato e completamente cotto per tutto o durante il corso 1 ora, che è fondamentalmente quello che serve per cucinare. Infine, servire il pollo con patatine fritte e insalata fresca o con il contorno che preferisci. Allo stesso modo, puoi tagliare il pollo in pezzi singoli o lasciarlo intero.

***PATATE FRITTE + INSALATA + CREME + BIBITA.**

A TAVOLA:

- 1 POLLO ENTERO € 36.00 + BIBITA 1 ½ LT.
- 1/2 POLLO € 20.00 + BIBITA ½ LT.
- 1/4 DE POLLO € 10.00 + BIBITA 33 CL

DA PORTARE VIA:

- 1 POLLO ENTERO € 29.00 + BIBITA 1 ½ LT.
- 1/2 POLLO € 18.00 + BIBITA ½ LT.
- 1/4 DE POLLO € 10.00 + BIBITA 33 CL.



STORIA

Risale a 1950, rendendo la ricetta relativamente nuova, che lo dice, localizzandoci nel distretto Chaclacayo, un immigrato svizzero di nome Roger schuler Residente in questo paese, lavorando con il suo cuoco e analizzando la sua tecnica culinaria, ha deciso di sperimentare diverse abilità culinarie nel pollo, raggiungendo un punto molto particolare per il piatto.

Con il passare del tempo, alla ricetta tradizionale peruviana sono stati aggiunti diversi tipi di ingredienti, come ad esempio huacatay, pepe, salsa di soia, peperoncino panca, cumino, peperoncino nomoto, tra l'altro, ma sempre mantenendo il suo tipo di cottura, perché questa era la caratteristica più importante del sapore del pollo.



PRODUCTOS PERUANOS PRODOTTI PERUVIANI

El Peruano



LINAZA / SEMI DI LINO

IN PERÙ, DIVERSE BEVANDE VENGONO PREPARATE DAI SEMI DI LINO MACINATI, COME LA SODA EMOLLIENTE O SEMI DI LINO.

L'OLIO DI SEMI DI LINO O DI LINO È APPREZZATO ANCHE NELLE DIETE VEGETARIANE E/O VEGANE, POICHÉ È LA PRINCIPALE FONTE VEGETALE DI ACIDI OMEGA ESSENZIALI PER L'ORGANISMO. PUOI MANGIARNE UN CUCCHIAIO AL GIORNO O AGGIUNGERLO ALLE INSALATE E SEMPRE CRUDO, POICHÉ NON VA BENE PER FRIGGERE IL CIBO POICHÉ SI DECOMPONE A PIÙ DI 180 GRADI CELSIUS.



YUCA / MANIOCA

LE YUCA FRITTE SONO UN DELIZIOSO PIATTO DELLA CUCINA PERUVIANA. PUÒ ESSERE SERVITO CON UNA VARIETÀ DI SALSE, COME MAIONESE, SALSA DI AVOCADO, SALSA CREOLA, TRA GLI ALTRI. SONO DELIZIOSI E MOLTO VERSATILI. PUOI FRIGGERLI, CUOCERLI AL FORNO O SBOLLENTARLI.

FORNISCONO UN'ELEVATA QUANTITÀ DI CARBOIDRATI E UNA BASSA QUANTITÀ DI PROTEINE, QUESTE CI DANNO ENERGIA E CONTRIBUISCONO AL CORRETTO FUNZIONAMENTO DEL SISTEMA NERVOSO. SONO PRIVE DI COLESTEROLO A CAUSA DELLA QUANTITÀ TRASCURABILE DI GRASSI CHE CONTENGONO, HANNO ANCHE UNA QUANTITÀ MODERATA DI FIBRA ALIMENTARE CHE AIUTA A PREVENIRE LA STITICHEZZA. FORNISCONO ANCHE VITAMINA C E ANTIOSSIDANTI.



CEBADA / ORZO

L'ACQUA D'ORZO È UNA BEVANDA CHE CONTIENE UNA GRANDE QUANTITÀ DI VITAMINE E MINERALI. IL SUO UTILIZZO È VARIO POICHÉ POSSIAMO CONSUMARLO CALDO, FREDDO E GELATO. INDUBBIAMENTE UN MOTIVO PER CONSUMARLO DURANTE LA GIORNATA.

SAPEVI CHE L'ORZO SI PRENDE CURA DELLA TUA PELLE? , QUESTO CEREALE È UN ALLEATO DELLA BELLEZZA POICHÉ DONA LUCENTEZZA AI CAPELLI, AIUTA AD AVERE UNA PELLE SANA E GIOVANE, TUTTO QUESTO GRAZIE ALLA SUA OTTIMA FONTE DI SELENIO.



CHOCLO / MAIS

È UN CEREALE AMERICANO UTILIZZATO DA OLTRE 10.000 ANNI COME FONTE DI CIBO. ALCUNI PIATTI PERUVIANI CHE INCLUDONO IL MAIS SONO IL CEBICHE, CHE UTILIZZA IL MAIS (DI SOLITO CON LA PANNOCCHIA, MA ANCHE SBUCCIATO), COSÌ COME LA CANCHA TOSTATA. ALTRE PREPARAZIONI A BASE DI MAIS SONO TAMALES, HUMITAS, PEPIÁN, TORTE, MAZAMORRAS E ZUPPE, TRA GLI ALTRI. SI TROVANO ALLO STATO IMMATURO O LATTIGINOSO. SI CONFERMEREbbe L'ORIGINE DEL MAIS DALLA COSTA DEL PERÙ, CHE PROVERREBBE DALLE MONTAGNE, PER L'ALTA PERCENTUALE DI PANNOCCHIE DAL COLORE VIOLA, CARATTERISTICA ASSOCIATA AD UNA SERIE DI GENI PER LA PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA, TIPICA DEL MAIS D'ALTA QUOTA.



CARAPULCRA

LA CARAPULCRA È UN PIATTO TIPICO CHE SI PREPARA CON PATATE ESSICcate. UNO DEGLI STUFATI PIÙ ICONICI E ANTICHI DELLA CUCINA PERUVIANA. QUESTO STUFATO È PRESENTE NELLE FAMIGLIE FIN DAI TEMPI DEGLI INCA ED È IL PIATTO PIÙ ATTESO NELLE FESTE POPOLARI. TI" CHE GLI CONFERISCONO UN OTTIMO SAPORE.



ROCOTO / PEPERONCINO

EL ROCOTO È UN TIPO DI PICCANTE ORIGINARIO DELL'ANTICO PERÙ (BOLIVIA E PERÙ), ESTESO A TUTTO IL CONTINENTE AMERICANO. LA SUA ORIGINE RISALE ALL'EPOCA PRE-INCAICA, LA SUA COLTIVAZIONE IN PERÙ RISALE A CIRCA 5.000 ANNI FA TROVANDO TRACCE DELLA SUA PRESENZA NELLE GROTTI DI GUITARREROS-YUNGAY - PERÙ.

IL SAPORE DEL PICCANTE È L'ANIMA E IL DNA DELLA GASTRONOMIA PERUVIANA. IL ROCOTO È UNO DEGLI INGREDIENTI PRINCIPALI DELLA GASTRONOMIA DEL PAESE E SOPRATTUTTO DELLA CUCINA DI AREQUIPA: ACCOMPAGNA CEVICHE, SOLTERITO DE QUESO E VARIE INSALATE E SALSE, MA IL PIATTO PRINCIPALE A BASE DI ROCOTO È IL ROCOTO RIPIENO.

L'ORIGINE DELLA PAROLA ROCOTO DERIVA DALLA PAROLA QUECHUA RUKUTU O DALL'AIMARA LUQUTU. IL ROCOTO È UN INGREDIENTE DI RIFERIMENTO NELLA GASTRONOMIA DELLA BOLIVIA E DEL PERÙ.



PAPAS / PATATE

IL PERÙ È RICONOSCIUTO IN TUTTO IL MONDO COME LA CULLA DELLA PATATA. NON SOLO PERCHÉ ABBIAMO PIÙ DI 4.000 VARIETÀ DI QUESTO TUBERO, MA PERCHÉ È STATO ADDOMESTICATO PER LA PRIMA VOLTA NEL TERRITORIO NAZIONALE, A NORD DEL LAGO TITICACA, CIRCA OTTOMILA ANNI FA, SECONDO IL CENTRO INTERNAZIONALE DELLA PATATA (CIP). IL PIÙ NOTO TRA QUESTI È IL CANCHÁN, AD ESEMPIO, MENTRE SUL LATO NATIVO I PIÙ NOTI SONO: TUMAY, HUAMANTANGA, HUAYRO E GIALLO.



AJÍ AMARILLO / PEPERONCINO GIALLO

È FONDAMENTALE PER FARE UN BUON CEBICHE DI PESCE, L'IDEALE È USARLO NELLA SUA FORMA NATURALE, TRITATO FINEMENTE. C'È CHI USA LA PASTA DI PEPERONCINO INSIEME A QUELLA NATURALE. VIENE UTILIZZATO ANCHE IN PAPA A LA HUANCAINA, IN AJÍ DE GALLINA, IN LOMO SALTADO, CHE GLI CONFERISCE UN TOCCO DI SAPORE INCREDIBILE.

VIENE COLTIVATO SULLA COSTA, NEGLI ANFRATTI ANDINI FINO A 1500 MSLM E NELLA GIUNGLA ALTA, È REPERIBILE NEI MERCATI LOCALI PRATICAMENTE TUTTO L'ANNO. IL PEPERONCINO PACAE O PEPERONCINO INCA, PUÒ RAGGIUNGERE FINO A 22 O 25 CENTIMETRI ED ESSERE PIÙ SPESSO.



EXITOSA

DISFRUTE NUESTRA DELICIOSA GASTRONOMÍA
CON LAS PROMOCIONES SEMANALES

PROMOCIONES

TUTTE LE DOMENICHE
DESAYUNO PERUANO SAN GIULIANO MILANESE

EMOLIENTE, AGUA DE PIÑA, JUGOS.

€10

LA ABUSIVA **CAFÉ**

PAN CON CHANCHO PAN CON POLLO PAN CON TAMAL PAN CON LOMO

DESAYUNO COMPLETO: € 10.00
JUGO + CAFÉ + PAN
PAN CON CHANCHO, PAN CON TAMAL,
PAN CON POLLO, PAN CON LOMO.

NOVITÀ "LA ABUSIVA" € 8.00
POLLO DESHILACHADO, HOT DOG, HUEVO FRITO,
PAPAS AL HILO CON TODAS LAS CREMAS.

REFRESCOS CALIENTES: LITRO € 4.00
EMOLIENTE, AGUA DE PIÑA.

VIA PAPA GIOVANNI XXIII N.2 SAN GIULIANO MILANESE CAP 20098 (MI)
FACEBOOK: PARA TI PERU 333.3268086 02.83638409

CHICKEN FIVE

TUTTI I LUNEDÌ DALLE 12:00

LECHE DE TIGRE, CEVICHE MIXTO, CHICHARRÓN DE P.

1/4 POLLO PATATE, INSALATA. (BIBITA ESCLUSA) **AGUADITO** (BIBITA ESCLUSA)

€ 6.00 **€ 4.00**

WWW.PARATIPERU.IT

333.3268086 02.83638409

VIA PAPA GIOVANNI XXIII N. 2 SAN GIULIANO MILANESE CAP 20098 (MI)

MARTES DE CHIFA

333.3268086 02.83638409

VIA PAPA GIOVANNI XXIII N. 2 SAN GIULIANO MILANESE CAP 20098 (MI)

SOPA WANTAN, WANTAN FRITO, ENROLLADOS PRIMAVERA.

PLATOS DE FONDO

- * AEROPUERTO MIXTO.
- * AEROPUERTO DE POLLO.
- * TALLARIN CHIFA CON POLLO.
- * TIPA KAY (AGRIDULCE).
- * CHI JAU KAY (SALADO).
- * CHI JAU KAY (SALADO).
- * TAYPA MIXTO.
- * CHAUFÁ CON POLLO.
- * COMBINADO CHIFA.
- * KAM LU WANTAN.

€ 13.90

BIBITA ESCLUSA

Via: Papa Giovanni XXIII, 2 San Giuliano Milanese
Tel. 02 8363 8409 - Cell. 333 326 8086
Para Ti Perú

MIERCOLES DE A LO POBRE

13,90 Euros

BISTEC A LO POBRE
LOMO SALTADO A LO POBRE
SALCHIPAPA A LO POBRE
POLLO FRITO A LO POBRE
POLLO A LA BRASA A LO POBRE
POLLO BROASTER A LO POBRE
ARROZ CHAUFÁ A LO POBRE

BIBITA ESCLUSA

JUEVES PARRILLERO

13,90 Euros

Anticucho con papa a la huancaína

Parrillada Personal
Combinado de Anticucho

Bibita Esclusa

www.paratiperu.it

333.3268086 0283638409

VIA PAPA GIOVANNI XXIII N. 2 SAN GIULIANO MILANESE CAP 20098 (MI)

Via: Papa Giovanni XXIII, 2 San Giuliano Milanese
Tel. 02 8363 8409 - Cell. 333 326 8086
Para Ti Perú

14,90 Euros

+ 2 EUROS UN COCKTAIL

COMBO CRIOLLO VIERNES

Ceviche
Arroz verde
Papa Huancaína

COMPOS PARRILLA VIERNES

Pollo - Chuleta
Salchicha - Mollejitas
Tripa - Anticucho
Papas doradas

Bibita esclusa

COMBO MARINO VIERNES

Ceviche
Arroz con Mariscos
Jalea Mixta o
Chicharon de Pescado

Bibita esclusa

OFFERTA ! JUEVES SOPAS E JUEVES PARRILLERO SOLO PER STAGIONE

DI SEGUITO ELENCATI I PRODOTTI COSIDDETTI ALLERGENI CHE POTREBBERO ESSERE PRESENTO NEI NOSTRI PRODOTTI CONFEZIONATI O PREPARATI NON SI ESCLUDE UNA POSSIBILE CONTAMINAZIONE CROCIATA.

**IL PERSONALE È A VOSTRA DISPOSIZIONE PER INFORMARVI
(REGOLAMENTO EUROPEO N° 1169 DEL 2011)**

- 0- CEREALI CHE CONTENGONO GLUTINE, CIOÈ GRANO, SEGALE, ORZO, AVENA, FARRO, KAMUT O I LORO CEPPI IBRIDATI E PRODOTTI DERIVATI, CON ALCUNE ECCEZIONI;**
- 1- CROSTACEI E PRODOTTI DI BASE CROSTACEI;**
- 2- UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA;**
- 3- PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE (TRANNE LA GELATINA O COLLA DI PESCE USATE COME SUPPORTO PER PREPARATI DI VITAMINE O COME CHIARIFICANTI NELLA BIRRA E NEI VINO);**
- 4- ARACHIDI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI;**
- 5- SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA CON ALCUNE ECCEZIONI;**
- 6- LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE (INCLUSO IL LATTOSIO);**
- 7- FRUTTA A GUSCIO (MANDORIE, NOCCIOLE E NOCI SONO LE PIÙ COMUNI);**
- 8- SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO;**
- 9- SENAPE E PRODOTTI A BASE DI SENAPE;**
- 10- SEMI DI SESAMO E PRODOTTI A BASE DI SEMI DI SESAMO;**
- 11- ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI IN CONCENTRAZIONE SUPERIORI A 10MG PER CHILO O PER LITRO;**
- 12- LUPINI E PRODOTTI A BASE DI LUPINI;**
- 13- MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI.**

***PRODOTTI CONGELATI**

***PRODOTTI CHE POSSONO CAUSARE ALLERGIE**