



# COCINA CLANDESTINA

por *Hans Pueller*

Experiencias





# CONSPIRACIÓN DE SABORES

---

Carpaccio en crema de atún .

Tartar de quinua y langostinos .

Mil hojas de loche y tres quesos en bechamel  
de hierba buena .

Conchas al pisco en acevichada de albahaca .

Crema de chupe con pulpo braseado .

Pasta en mermelada de ají amarillo con  
cordero al fuego .

Sinfonía de helados con cálido ensueño



# FESTÍN OCULTO

---

Mariscos ahumados a la patarashca

• Bocados crujientes con tartar al yamiruku

• Pasta spiralis en pesto al fogón con mejillones aromáticos

• Pez en crema de coco y saltado de aguaymanto

• Cremoso de yuca con asado de tira al horno

• Tiradito regional de solomillo curado

• Piña ahumada con helado artesanal de café y chocolate



# ENIGMA TERRENAL

---

Tartar de lomo tropical .

Hummus al pimiento, zanahoria y lomo .

Tostones apaltados con solomillo al teriyaki .

Lasaña de maduro al ragú .

Champiñones al limón en mermelada de rocoto .

Arroz arverjado con osobuco en miel de piña y  
coco .

Trufas de lúcuma con plátanos al pisco



# BOCADOS ENIGMÁTICOS

---

Cebiche ahumado de zucchini y calamares

•  
Buñuelo de locro con trucha y jalea de camote

•  
Ají de conchas al carbón

•  
Tiradito de pulpo en crema de sachaculantro

•  
Carpaccio de lomo saltado nikkei

•  
Quinoto norteño con asado de tira al horno

•  
Arroz con leche tres regiones





# PRECIOS



# EXPERIENCIAS DEGUSTACIÓN

Días de Semana	Precio por Persona
Lunes a miércoles	S/156.00
Jueves a sábado	S/185.00
Feriados	S/196.00

Para confirmar tu reserva se solicita el 50% de adelanto.



# MARIDAJES

Tipo de Maridaje	Precio por Persona
Vinos	S/109.00
Cocteles de autor	S/102.00
Sin alcohol	S/95.00