



CCORI Y SU COCINA ÓPTIMA



WWW.CCORI.ORG.PE

LIMA - PERÚ

PARA PICOTEAR

Pancito 10

Masa madre, mantequilla batida
de lo que hay

Grisines 15

Chicharrón piel de plátano,
alioli criollo

Carpaccio de ternera en fiambre 33

Láminas de ternera y betarraga
rostizada, emulsión parmesana

Muchamada 38

Pescado y huevera curados,
hummus, palta,
compota de membrillos, AOVE

Tiradito Madreselva (ó + según el pescado) 42

Pesca del día, leche de tigre
ajuanada, albedo glaseado, palta



FONDOS

Brócoli achifado 32

Planchado, crema de sus tallos,
óleo de jengibre

Pollito al maní y su Fansi 38

Alitas deshuesadas, hongos,
aderezo de maní y chili garlic,
tallarín Xino

Ñoquis Di Maduro 42

De bellaco tostado, infusión de
bijao, chorizo amazónico,
parmesano

Ternera anticuchera 45

Ternera al carbón, arroz meloso,
pimiento asado,
arveja fresca

Ossobuco a la Milanese 68

Ossobuco doble cocción,
costra de maíz morado,
puré de choclo al tuétano



DULCES

Sandía en textura 16

Granizo, sopita, pickle, semillas,
toronjil

Coco roto y Maracuyá 27

Pannacotta de coco, salsita
pasión, praliné de sus semillas

Palillo y Camu Camu 27

Refrescante postre con texturas
inéditas de frutas convencionales

K0 29

Biscuit recién horneado, salsa
indulgente de chocolate,
espuma vainilla



CCORI Y SU COCINA ÓPTIMA

-

MENÚ DEGUS

DE 8 PASOS PARA COMPARTIR

180

(por persona)

-



OPTIMIZACIONES

En este menú se utilizó el 99.9 %
de cada ingrediente

Zumo limon 10% - cascara y su albedo 90%

Plátano bellaco pulpa 55% - cáscaras 45%

Inflorescencia de brócoli 62% - tallos y hojas 38%

Maiz morado granos 48% - coronta 52%

Pulpa de sandía 80% - cáscara, albedo y semillas 20%

Zumo de maracuyá 15% - Albedo, placenta, cascara, semillas 85%

Piel de Suri 25% - Manteca 70%

Es un espacio gastronómico dedicado a la innovación alimentaria en el que puedes reservar **A**: Clases para Aprender cocina óptima y/o

D: Experiencias para Degustar cocina óptima a la carta o menú degustación.

La Cocina óptima es una metodología culinaria que se caracteriza por utilizar todas las partes de un ingrediente en la preparación de alimentos deliciosos, nutritivos y sostenibles.

Este espacio pertenece a la ONG CCORI COCINA ÓPTIMA dedicada desde 2017 a la educación alimentaria sostenible mediante programas de capacitación a cocinas vulnerables del Perú como son comedores populares, ollas comunes y cárceles. Por lo que cada vez que disfrutes de nuestras clases, nuestros vinos, cócteles y productos optimizados de la biodiversidad Peruana, estarás también contribuyendo a nuestra labor en la promoción de una gastronomía más sostenible e inclusiva.

La metodología de cocina óptima está compuesta por
3 fundamentos para optimización de alimentos:

①

Conservación

②

Reciclaje culinario

③

Plus productos