



CLAN

¿QUIÉNES SOMOS?

Desde el principio la alimentación ha sido un acto trascendental, la cocina es el reflejo de lo que somos. Al entender la relevancia del acto de dominar el fogón, nos adentramos en el diverso entorno que nos rodea para crear una experiencia que rinde homenaje al alimento que cobija el alma, dado que los primeros restaurantes recibían al viajero de su largo peregrinaje no solo para compartir sus buenas recetas, sino que también, eran lugares de remanso, de reposo, un hogar en medio del camino, y es justamente esa el alma que se dibuja en el hollín de una picantería, que inspiró el reencuentro de lo que fuimos a través de un bocado.

CLAN está orientado a la revalorización de la historia de la cocina peruana, teniendo como principal objetivo, crear experiencias a través de cada uno de sus tiempos; teniendo como estructura de servicio, el menú degustación, el cual es un paso por las recetas cosechadas en los distintos viajes por el Perú del equipo encabezado por el chef para forjar un concepto con identidad, así mismo contamos con diversos platos de la cocina peruana, reinterpretada a nuestro modo.



ENTORNO

Nuestros piqueos se forjan de la despensa que nos envuelve
en esta tierra volcánica. *Our piqueos are forged from the pantry
that envelops us in this volcanic land*





ALHAJA DE ROCA 35.

Esferas ahumadas de langostinos, amalgamadas con hongo shiitake, y laqueadas en reducción de chicha guiñapo y tumbo – *Smoked spheres of prawns amalgamated with shiitake mushroom, lacquered in a reduction of chicha guiñapo and tumbo syrup.*

EL PEREGRINAJE DEL BATÁN 35.

Recreación de la ocopa arequipeña, servida en mortero a la mesa, acompañado de camotes baby braseados, cubiertos en chancaca y maní garrapiñado - *Recreation of the ocopa arequipeña served in a mortar accompanied by baby sweet potatoes seared in chancaca and peanuts.*

NAUFRAGIO DEL PEZ 35.

Tartar de trucha curada en sirope de tumbo y maracuyá, complementado con alcaparras, aceite de oliva y crocante de tubérculos andinos - *Cured trout tartar in tumbo and passion fruit syrup, complemented with capers, olive oil and crispy Andean tubers.*

ESENCIALMENTE PICANTE 35.

Esfera crocante de trufas de tubérculos andinos, rellenas de una reinterpretación del pino del tradicional rocoto relleno junto con un cremado de quesos y toques de rocoto caramelizado, servidos con una salsa de quesos andinos y api. – *Crispy truffle sphere of Andean tubers, filled with a reinterpretation of the tradicional stuffed hot pepper stew along with a cheese cream and touches of candied hot pepper, served with a Andean cheeses and api sauce.*





LEGADO

Nuestras entradas se inspiran en los vestigios del hollín
de un fogón pasado. *Our entrances are inspired by the traces
of soot from a past stove*





VESTIGIO DEL PASADO 35.

Trucha curada servida a punto, junto a una delicada emulsión de api, acompañada de una fresca mezcla de legumbres del huerto de Ávila -

Cured trout served with api sauce, complemented with a mixture of organic legumes.

GEOMETRÍA DEL CEVICHE 35.

Ceviche crocante de bonito curado, servido en leche de tigre de guiñapo, tumbo y maracuyá -

Crispy ceviche of cured bonito, served in leche de tigre of guiñapo, tumbo and passion fruit.

PACTO DE SAL 35.

Crema de olluco con mantequilla ahumada, servido con hongos ostra, mastuerzo tatemado y encurtido de cochayuyo -

Olluco cream with smoked butter, served with oyster mushrooms, roasted mastuerzo and pickled cochayuyo.

ESENCIALMENTE PICANTE 35.

Chupe de camarones, reducido con fondo marino charqueado, acompañado de un cremoso helado de locro de antaño -

Reduced shrimp chupe with a charqueado seafood stock, accompanied by a yesteryear locro ice cream



RENCUENTRO

En la cocina ancestral está cifrada la clave
de quienes somos.





LENGUAJE DEL FUEGO 65.

Cuy confitado por doce horas a baja temperatura en hierbas aromáticas servido deshuesado y mechado sobre una reversión del sango con una trilogía de quesos locales - *Guinea pig candied for twelve hours at low temperature in aromatic herbs served boneless and frayed over a new version of sango with a trilogy of local cheeses.*

EL SECRETO DE AMANDA 65.

Lengua braseada servido sobre un cremoso de quesos regionales, acompañado de crocantes de cosecha del huerto - *Grilled tongue served on a cream of regional cheese, accompanied by croutons from the orchard.*

SECO A MI MODO 65.

Cordero braseado y mechado servido con mantequilla de chirimoya acompañado de un tacu-tacu crocante envuelto en una emulsión de huacatay - *Roasted and frayed lamb served with chirimoya butter accompanied by a crispy tacu-tacu wrapped in a huacatay emulsion.*

COCHINILLO LONCCO 65.

Panceta reducida en chicha guiñapo y chancaca servido sobre un risotto de hongos del valle - *Pork belly reduced in chicha guiñapo and chancaca served on a valley mushroom risotto.*

CAPCICUM DEL ALMA 65.

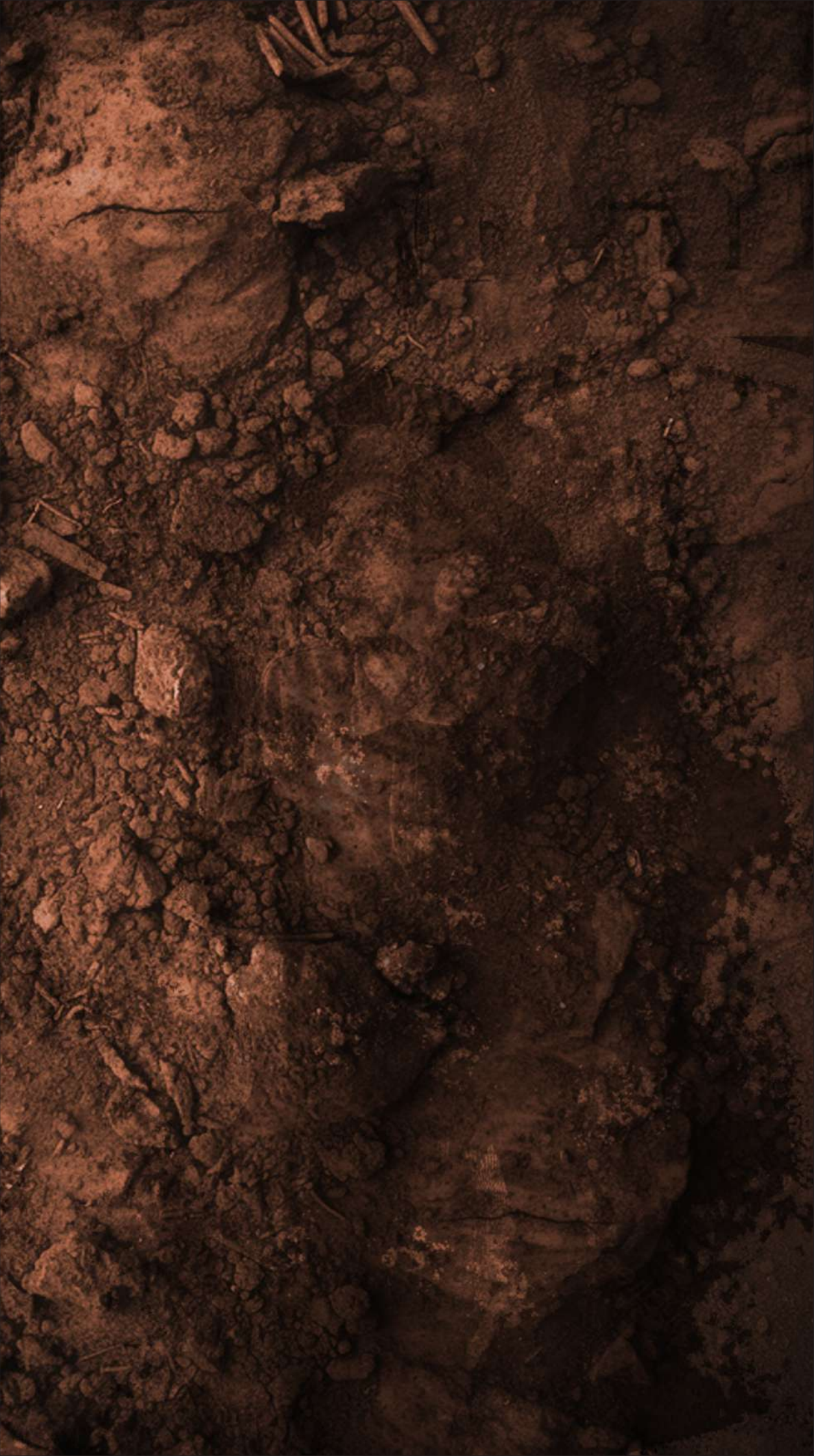
Esfera crocante de ají de gallina con base de camarones ahumados, servidos con una suave emulsión de huacatay y yogurt griego - *Crispy sphere of aji de gallina on a base of smoked shrimp, served with a soft huacatay and Greek yogurt emulsion.*

LEÑA ENCENDIDA 65.

Cordero curado en ácidos lácticos, servido con crema de ollucos y mantequilla ahumada - *Lamb cured in lactic acids, served with olluco cream and smoked butter.*

RUMOR DEL RIO 65.

Trucha curada servida con crocante de papas nativas y encurtido de cochayuyo - *Cured trout served with native crispy potatoes and pickled cochayuyo.*



—RAIZ—

Viaja con nosotros a los planos lejanos de nuestra despensa.
Travel with us to the distant plans of our pantry.



THAYACHA 30

Helado de manjar de papa nativa, servido sobre una base de cacao, acompañado con texturas de tubérculos andinos, alga nori y aceite de olivo - *Native potato delicacy ice cream, served on a cacao base, accompanied by textures of Andean tubers, nori algae and olive oil.*

REINO FUNGI 30.

Cheesecake de hongos shiitake, quesos regionales y piña braseada - *Shiitake mushrooms cheesecake, regional cheeses and grilled pineapple.*

BARCA DE PAPEL 30.

Mousse de manjar de zapallo, servido con tierra de tubérculos andinos - *Mousse of pumpkin manjar, served with Andean tuber soil.*

