Ehi, sì Tu, sto parlando proprio con te:

Benvenuto alla cucina del Bruma.

Qui il tempo si ferma; fai un respiro profondo, metti da parte i tuoi pregiudizi e **lasciati andare**.

Puoi essere quello che vuoi: degustatore, critico, astemio.

Non vogliamo impressionarti con regole rigide, non siamo qui per giudicare cosa scegli, ma per **mostrarti** quante scelte esistono.

La nostra cucina parla **italiano** con un accento **peruviano**: contaminazioni, ricordi, spezie, fuoco e libertà.

A volte delicata, a volte **irriverente**. Proprio come noi.

Volta pagina e **Buen Provecho**!

E adesso, lasciati guidare.

Quattro menù degustazione, quattro modi diversi di entrare nel nostro mondo.

Pasos: per rompere il ghiaccio.

Materia: perché le verdure non sono comparse.

Memoria: per riscoprire sapori che hanno qualcosa da raccontare.

Bruma: per chi vuole andare fino in fondo.

Non c'è una scelta giusta. Solo quella che ti incuriosisce di più.

Al resto pensiamo noi.

Pasos

Ogni viaggio inizia con un passo.

(Menù degustazione)

Causa...Persa

Crème Brulèe di patate e miso bianco, aji amarillo, zafferano, sriracha e mizuna

Arroz con Leche

Risotto al latte ridotto, cozze, limone nero, pomodoro, cannella

Chancho de Jora

Stinco di maiale, chicha de jora, rocoto, verza e criolla di mela rossa

Zuccamelo!

Picarón di zucca e batata, cioccolato bianco e chancaca

Oppure

Non è Formaggio

Queso helado, mela cotogna, noci e cocco

p.p 60€. (coperto incluso)

* *Si parte insieme: il percorso degustazione è per tutto il tavolo.*

Abbinamento 3 calici: 25€

Materia

La Natura non fa da Contorno.

(Menù degustazione Vegetale)

Causa...Persa

Crème Brulèe di patate e miso bianco, aji amarillo, zafferano, sriracha e mizuna

Con in Piedi per Terra

Sedano rapa, carapulcra di papa seca e arachidi, funghi shiitake e mela verde

Cubo Libre

Pasta cubetto, peperone fermentato, provola, spuma di patate

Porro Favor

Porro, ocopa di nocciole e huacatay, alga nori e nasturzio

Chicha Morada

Crema di latte di mandorla, mais viola, arancia e cannella

Oppure

Non è Formaggio

Queso helado, mela cotogna, noci e cocco

p.p 75€. (coperto incluso)

* *Si parte insieme: il percorso degustazione è per tutto il tavolo.*

Abbinamento 3 calici: 25€ Abbinamento 5 calici: 40€

Memoria

Ci sono sapori che non sanno stare nel passato.

(Menù degustazione)

Causa...Persa

Crème Brulèe di patate e miso bianco, aji amarillo, zafferano, sriracha e mizuna

Non ce Trippa per Cuori

Spiedo di cuore e trippa di vitello, cachi, catalogna e bottarga di cuore

Dacci un Taglio!

Tagliolino di grano saraceno, cavolo nero, huacatay, fondo di pollo e limone salato

Abbiamo Saltado...

Diaframma di manzo, jus al sillao, miso di pomodoro, rapa bianca e cipolla rossa agrodolce

No. Non Abbiamo il Tiramisù

Alfajor al cacao, manjar blanco e cremoso al caffè

Oppure

Zuccamelo!

Picarón di zucca e batata, cioccolato bianco e chancaca

p.p 75€. **(coperto incluso)**

* ***Si parte insieme: il percorso degustazione è per tutto il tavolo.***

Abbinamento 3 calici: 25€ Abbinamento 5 calici: 40€

Bruma

Perdersi nella nebbia non è mai stato così bello.

(Menù degustazione)

Crème Brulèe di patate e miso bianco, aji amarillo, zafferano, sriracha e mizuna

•

Spiedo di cuore e trippa di vitello, cachi, catalogna e bottarga di cuore

•

Anguilla in escabeche al nero di seppia, daikon in agrodolce, ají limo

•

Risotto al latte ridotto, cozze, limone nero, pomodoro, cannella

•

Porro, ocopa di nocciole e huacatay, alga nori e nasturzio

•

Diaframma di manzo, jus al sillao, miso di pomodoro, rapa bianca e cipolla rossa agrodolce

•

Alfajor al cacao, manjar blanco e cremoso al caffè

Oppure

Picarón di zucca e batata, cioccolato bianco e chancaca

PP 95€. **(coperto incluso)**

* ***Si parte insieme: il percorso degustazione è per tutto il tavolo.***

Abbinamento 3 calici: 25€ Abbinamento 5 calici: 40€

Abbinamento 7 calici: 60€

Menù Alla Carta

E se facessimo a modo tuo?

Segui la fame, fidati dell'istinto e ordina quello che ti pare.

Noi ci mettiamo le idee. Tu mettici l'appetito.

Volta pagina, al resto ci pensa la fame.

"Noi iniziamo così!"

Causa...Persa 17

Crème Brulèe di patate e miso bianco, aji amarillo, zafferano, sriracha e mizuna



Non c'e trippa per Cuori 19

Spiedo di cuore e trippa di vitello, cachi, catalogna e bottarga di cuore



Con i Piedi per Terra 19

Sedano rapa, carapulcra di papa seca e arachidi, funghi shiitake e mela verde



'Eel in Black 23

Anguilla in escabeche al nero di seppia, daikon in agrodolce, ají limo



"AH. ti piace vincere facile?"

Dacci un Taglio! 18

Tagliolino di grano saraceno, cavolo nero, huacatay, fondo di pollo e limone salato



Arroz con Leche 19

Risotto al latte ridotto, cozze, limone nero, pomodoro, cannella



Cubo Libre 19

Pasta cubetto, peperone fermentato, provola, spuma di patate



Wild Purple 2: La vendetta del Cinghiale 23

Ravioli di cinghiale al seco, mirtilli fermentati, polveri di cipolla rossa e coriandolo



Hai fatto 30. fai 31!

Chancho de Jora 22

Stinco di maiale, chicha de jora, rocoto, verza e criolla di mela rossa



Abbiamo Saltado... 25

Diaframma di manzo, jus al sillao, miso di pomodoro, rapa bianca e cipolla rossa agrodolce



... e poi Sudado 24

Ombrina, salsa sudado, finocchio, n'duja e lime



Porro Favor 20

Porro, ocopa di nocciole e huacatay, alga nori e nasturzio



"Uno con due cucchiaini?"

Chicha morada 9

Crema di latte di mandorla, mais viola, arancia e cannella



No, non abbiamo il tiramisù 9

Alfajor al cacao, manjar blanco e cremoso al caffè



Zucchamelo! 9

Picarón di zucca e batata, cioccolato bianco e chancaca



Non è Formaggio 9

Queso helado, mela cotogna, noci e cocco




Pesce


Frutta a Guscio


Latticini


Sedano


Glutine


Uova


Solfiti


Senape


Soia


Sesamo


Molluschi


Arachidi


Aglio


Crostacei


Lupini