

MISKI

Presenta

Le mie radici

Pisco Sour di benvenuto

Un raffinato cocktail simbolo del Perù, preparato con Pisco selezionato, succo fresco di lime, sciroppo di zucchero e una soffice emulsione di albume. Completato da una delicata nota amara, unisce equilibrio, freschezza e carattere.

Causa limeña

Un'elegante sformato di patate gialle peruviane, lavorate a mano e profumate con lime e ají amarillo. Farcita con un ripieno delicato e cremoso di gamberi, è un piatto che unisce freschezza, colore e tradizione in un'armonia sorprendente.

Ceviche classico

Pesce freschissimo marinato al momento nel succo di lime, esaltato da cipolla rossa, coriandolo e un tocco di ají. Un piatto iconico, vibrante e puro, che celebra l'incontro perfetto tra mare, acidità e spezie.

Arroz con mariscos

Riso profumato e mantecato, avvolto da un ricco fondo di crostacei e arricchito da una selezione di frutti di mare. Un piatto intenso e avvolgente, dove ogni chicco racconta la profondità e la generosità della cucina costiera peruviana.

Dulce tres leches

Un soffice dolce al cucchiaio, imbevuto in una miscela vellutata di tre tipi di latte. Dolcezza avvolgente e consistenza eterea si fondono in un dessert elegante, capace di chiudere il percorso con delicatezza e piacere.

€ 55 per persona