

VUELTA A LOS ORÍGENES

Cocina nikkei, o lo que es lo mismo, esa fusión de las cocinas japonesa y peruana fruto de la oleada de inmigrantes nipones que llegaron a Perú a finales del siglo XIX. Gaman representa la evolución de la cocina nikkei, mucho más cosmopolita y global, en la que el producto, tratado con las técnicas japonesas más tradicionales, se convierte en el absoluto protagonista desde un punto de vista muy personal de su chef, considerado como el precursor de la cocina nikkei en España.

UN SOL REPSOL

Luis Arévalo regresó en 2018 al local donde cuatro años antes abrió 'Kena'. Lo hizo para poner en marcha este escaparate de la mejor cocina nikkei, fusión de delicias y técnicas propias de Japón y Perú, feliz consecuencia de las corrientes migratorias de finales del siglo XIX. Así, el comensal puede escoger gyozas, anticuchos, pokes, sanguchitos, sashimis gruesos o finos como el usuzukuri, tartares, tiraditos, sushi (maki, nigiri, guncan, rolls) y ceviches, o ponerse en manos del chef peruano y su impecable técnica con el menú omakase. Todo se puede regar con vinos, sake y cócteles a base de pisco en un ambiente acogedor.

Cita: Guia repsol

GAMAN
COCINA NIKKEI
DE LUIS ARÉVALO

ALMA NIKKEI

MARIDAJE DEL MENÚ

“ALMA EN TODOS LOS SENTIDOS”

GYOZA DE CORDERO

Maridamos con **GUARÁ**, un Xarel-lo de Jordi Raventós.
D.O. Penedès - Bodega Clos del guarans - Parcela La Politxonada. Selección especial de 1450 botellas.

CHIRASHI

Maridamos con **SOCAIRE**, un Palomino Fino blanco de Albariza.
Vino de la tierra de Cádiz - Bodega Primitivo Collantes - 24 meses en bota de roble.

SUDADO DE MERLUZA

Maridamos con **AKITORA** - Sake tradicional
Junmai - Pulido del arroz del 60%, para tomar en frío, sabroso, umami y redondo.

SAAM DE PANCETA GLASEADA

Maridamos con **URTARÁN CUVÉE** - 95% Hondarribi Zuri 5% Riesling
D.O. Txakolí de Álava - Una selección de 4800 botellas y un toque que sorprende en boca.

VARIADO DE NIGUIRIS

Maridamos en 3 pasos. Iremos avanzando como avanzan los diferentes niguiris.
Incluimos: **SACABEIRAS** - Albariño - D.O. Rías Baixas

UBE de Ubérrima - El origen de las Manzanillas de Sanlúcar con crianza biológica.

MONTEAGUDO - Palo cortado - Palomino fino. Vino generoso.

POSTRE DEL DÍA

Maridaje final con el gran **Moscatel Oro Los Cuartillos** de Primitivo Collantes

MARIDAJE 60€ por persona.

Para mesas de 3 o más personas 55€ por persona

MENÚ DEGUSTACIÓN

“ALMA NIKKEI”

GYOZA DE CORDERO

Cocida al vapor con reducción de cilantro

CHIRASHI

conponzu de jalapeños

SUDADO DE MERLUZA

con curry

SAAM DE PANCETA GLASEADA

en chicha morada

VARIADO DE NIGUIRIS

8 piezas a elección del Chef Luis Arévalo.

POSTRE DEL DÍA

o café / infusión

75€ por persona.