

Вкус четырёх континентов

Майорка модничает: элегантный ресторан перуанской кухни Sumaq, в меню которого креольские блюда в новой интерпретации

Что у нас обычно ассоциируется с Перу? Цивилизация инков и Мачу Пикчу. А между тем пожалуй самое яркое, что есть в сегодняшнем Перу, имеет совсем другую природу. Эта страна – гастрономическое эльдорадо Южной Америки. Здесь демократически смешались кулинарные традиции всевозможных иммигрантов – из Азии, Европы, Африки, со всех сторон американского континента – и традиции и знания местных жителей. Неудивительно, что перуанская кухня получила награду – World's Best Culinary Destination at the 2012 World Travel Awards (WTA) 2012.



Шеф-повар Ирене (справа) подходит индивидуально к каждому заказу. Блюда авторской перуанской кухни с европейским акцентом (вверху)

Хотите отправиться в гастрономическую экспедицию в Перу? Знайте, это путешествие можно совершить, не уезжая с Майорки. В столичном районе Santa Catalina есть ресторан с

авторской перуанской кухней в европейской огранке. На острове его представляет шеф-повар Ирене Гутирес (Irene Gutierrez). Здесь клиентам предлагают соединение продуктов из раз-

ных стран в одном, совершенно новом, блюде. Такие продукты, как австралийское мясо, итальянские трюфеля и майоркинская рыба в составе традиционных перуанских блюд созда-

ют экзотические акценты и делают вкус более ярким и полным. Как известно, перуанская кухня изобилует специями и острыми приправами, в особенности красным перцем. Перу-

анцы настолько чтят свой острый перец «ахи», что назвали его именем целый раздел блюд, включающий супы и жаркое. Но ориентируясь на вкусы клиентов и маленьких по-

сетителей в Sumaq иногда делают исключение из этого правила. Ведь здесь предлагают авторскую кухню, каждое из блюд которой уникально. Средняя стоимость ужина составляет 40 евро на человека.

Пару месяцев назад неподалёку открылся Piruw (Carrer de Sant Magí, 84), сделав ставку на традиционную перуанскую кухню. Этот новый ресторан обещает быть весьма любопытным, особенно для тех, кто до Перу так и не добрался. Тем более, что на Майорке тоже можно найти хорошие перуанские продукты, а средиземноморская морская рыба отлично подойдёт для севиче и тирадито.

ул. Cotoner 44
sumaqrestaurant@gmail.com
Тел.: +34 696 526 758

Шеф-повар Ирене Гутирес предлагает вам пережить незабываемые впечатления



SUMAQ
peruvian fusion cuisine

Перуанская кухня в стиле фьюжн • Calle Cotoner 44 • 07013 Пальма-де-Майорка • Район Santa Catalina • Заказ 696.52.67.58