

# **Collab Ceviche Papi X Elian Muller**

Streetfood Peru X Asia

Vrijdag 3 en zaterdag 4 februari

Inloop 18:30 tot 19:00

## **Menu**

### **Yuquitas de esquina**

Cassave | aji amarillo mayo | feta | zwarte olijven

### **Ceviche inca mafia**

Zeebaars | paarse mais | ananas | appel | koriander | rode peper

### **Spici chicken ramen bowl**

noodle | soja egg | teriyaki chicken | kaffir

### **Japanese Baby squid**

Squid | japanse bbq | gember | jeruk purut | soja vinaigrette

### **Anticuchos**

Flat iron steak | aardappel | papi salsa

### **Vietnamese Bahn mi red**

Pork | veggies | Maggi

### **Tres leches**

Tres leches | lucuma | room | melk

## Pop-up restaurant Ceviche Papi

Collab Ceviche Papi X Elian Muller

Streetfood Peru-Asia

Vrijdag 3 en zaterdag 4 februari

Inloop 18:30 tot 19:00

Een nieuw jaar met een nieuw menu, nieuwe verhalen en dezelfde kwaliteit en gezelligheid. Deze pop-up komt vol met verrassingen voor jullie!

We beginnen op de beste manier; een collab met Chef Elian Muller. Het thema is streetfood uit Azië en Peru. De Aziatische kant is de specialiteit van Elian en de Peruaanse kant is uiteraard de mijne. Elian en ik hebben samen gewerkt in Amsterdam waar uiteindelijk een vriendschap uit is ontstaan, ik vind Elian een fantastische chef, super creatief en een mega harde werker. Elian is bezig met zijn eigen pop-up concept te ontwikkelen en dit is een top evenement om jullie te mogen verwennen met twee geniale keukens, naar mijn mening de twee beste keukens ter wereld.

Zoals ik eerder zei zit deze avond vol met verrassingen voor jullie. Zo serveren we vanavond voor het eerst ons nieuwe bier La Sangre de Los Incas. Dit bier is gebrouwen met paarse mais en wij zijn de eerste in Europa die dit gebruiken in ons bier. De Nederlandse brouwer (en tevens een goede vriend) Remco la Riviere vroeg mij twee jaar geleden of ik ooit een mooi bier zou willen serveren tijdens de pop-ups van Ceviche Papi en bier met paarse mais was het eerste dat bij mij te binnen schoot.

Ik weet niet precies waarom paarse mais als eerste in me op kwam, maar ik denk dat het komt doordat ik het een heel mooi product vind én door de smaak van de lekkerste limonade in de wereld Chicha Morada. Deze Peruaanse limonade wordt ook gemaakt van paarse mais en heeft een heerlijke en fruitige smaak.

Met Remco hebben we veel testbiertjes gebrouwen en na een paar mislukte pogingen en een paar fine-tune brouwsels vonden deze twee perfectionisten het wauw-effect en de smaak die ze zochten. Dit fantasische bier is bijna te vergelijken met een goede rode wijn; vol, rond, kruidig en licht fruitig zijn smaken die goed terug te vinden zijn in La Sangre de Los Incas. Door de tijd en energie die we in het brouwen hebben gestoken voelt dit bier bijna als onze baby. Jullie mogen vanavond dus voor het eerst genieten van onze baby. We serveren dit bij de ceviche Inca Mafia. Ik heb in dit gerecht alle smaken verwerkt die ook in het bier te proeven zijn. Voor mensen die wel eens chicha morada hebben gedronken, deze smaak zul je zeker herkennen !

Het streetfood van Peru brengt bij mij heel veel gevoelens, smaken, en herinneringen aan momenten en plekken te boven van toen ik in Peru was. Ik heb vanavond vier gerechten voor jullie gemaakt die voor mij het meest bekend en gewild zijn in de Peruaanse streetfood cultuur.

Zoals jullie van ons gewend zijn, zullen we tijdens het diner bij elk gerecht het verhaal en de inspiratie vertellen. Elian zal dit doen voor de Aziatische gerechten en ik voor de Peruaanse. Ook hebben we onze brouwer Remco bij ons en hij zal jullie het proces van het creëren van onze baby, het mooie biertje, uitleggen.

Ik zal niet alle verrassingen verklappen, maar tijdens het diner hebben we ook nog wat bijzondere dingen die jullie avond alleen maar mooier en specialer gaan maken.

We beloven een avond met fantastisch eten, muziek, drank, gezelligheid en dus een verrassing her en der. We zien jullie graag in het eerste weekend van februari !

Muchisimo amor

Jean Carlo Chacon Ochoa en Elian Muller