KALAN

DÍA DE LOS MUERTOS

BENVENUTE E BENVENUTI NELLA CUCINA DI KALAN. GRAZIE PER AVER SCELTO DI CONDIVIDERE QUESTA SERATA CON NOI.

QUESTA SERA VI ACCOMPAGNIAMO IN UN VIAGGIO IN MESSICO, TRA SAPORI, PROFUMI E RACCONTI DEL DÍA DE LOS MUERTOS, UNA DELLE CELEBRAZIONI PIÙ SENTITE DELLA TRADIZIONE MESSICANA. UN MOMENTO IN CUI IL RICORDO DI CHI AMIAMO SI INTRECCIA ALLA GIOIA DI RITROVARSI, E IL CIBO DIVENTA UN GESTO DI ACCOGLIENZA, AFFETTO E CONDIVISIONE.

IL NOSTRO **CHEF KENAN BÜYÜKTAŞ** INTERPRETA INGREDIENTI E PREPARAZIONI DELLA CUCINA MESSICANA ATTRAVERSO UN PERCORSO INTERAMENTE VEGETALE, NEL RISPETTO DELLA STAGIONALITÀ E DELLA SENSIBILITÀ CHE GUIDA LA NOSTRA CUCINA.

VI INVITIAMO A LASCIARVI TRASPORTARE DAI SAPORI E DALL'ATMOSFERA DI QUESTA SERATA, ACCOMPAGNATI DALLA MUSICA DAL VIVO DEI MARIACHI LOS TEQUILEROS. A CONDIVIDERE UN RICORDO, DEDICARE UN PENSIERO E CELEBRARE LA VITA, INSIEME.

BUON VIAGGIO.

IL TEAM DELLA CUCINA DI KALAN

DÍA DE LOS MUERTOS

LA BIENVENIDA

SALUDOS ANCESTRAL

ZUPPA DI FAGIOLI PINTO E PEPERONCINO ANCHO, ISPIRATA ALLA TRADIZIONE CULINARIA DEL POPOLO PURÉPECHA, SERVITA CON PANNA VEGETALE E MAIS CROCCANTE.

EL JARDIN DE LAS ALMAS

TARTARE DI BARBABIETOLA CON CREMA DI AVOCADO, CORIANDOLO FRESCO, LIME E GEL DI IBISCO.

LA OFRENDA

TAMAL DI MAIS COTTO AL VAPORE, SERVITO CON SALSA AL CORIANDOLO, AGRUMATA E DALLE NOTE MARINE.

EL RECUERDO DE LA TIERRA

ZUCCA ARROSTO AVVOLTA DA MOLE NEGRO INTENSO E SPEZIATO, SEMI DI ZUCCA TOSTATI E ZUCCA IN AGRODOLCE.

EL RITUAL

DULCE COMPARTIR

CIOCCOLATA CALDA FONDENTE CON CANNELLA E UN DELICATO TOCCO DI PEPERONCINO, SERVITA CON PAN DE MUERTO PROFUMATO ALLA ZAGARA.

MARIACHI LOS TEQUILEROS

MUSICA DAL VIVO ORE 21:30

80€ A PERSONA

BEVANDE ESCLUSE