Contacto de Prensa:

Ana María Piola B.

COMUNICADOS

+ 569 94697550

**El espíritu joven que emerge de la cocina criolla**

**Casa Valerio-Pan enaltece y renueva la gastronomía peruana**

* El secreto de su éxito es una cocina que funciona como una verdadera incubadora de nuevos sabores y placeres para el paladar.

Casa Valerio-Pan representa la cúspide de uno de los imperios gastronómicos peruanos con más éxito y calidad en Chile, y para deleitar a los amantes de la buena mesa, presenta una nueva carta con su propuesta de maestría e innovación, donde los sabores y las preparaciones autóctonas son elaboradas con pasión, tradición y una pizca de innovación.

Casa Valerio lleva el apellido de su fundador, un visionario y atrevido emprendedor que, en menos de una década, sembró la ciudad de locales en los que se presenta la riqueza de la gastronomía del Perú, todos de gran aprobación debido al espíritu de excelencia que los guía.

Unión y trabajo en equipo son los valores que sustentan el éxito en su cocina, y los profesionales de su cocina tienen las puertas abiertas a la creatividad, una fórmula que permite sorprender a sus asiduos comensales. Su carta se compone de más de 1o0 preparaciones y, día a día, desde su cocina salen nuevos platos o sugerencias del chef, todas preparaciones de asegurada técnica, inspiración, legado ancestral, abundancia y buena presentación.

La comida realza su sabor si es bien maridada, por ello presenta una carta de vinos diseñada por La Vinoteca y una inmensa barra que expone lo mejor de los piscos, licores y cervezas disponibles, luciendo una coctelería que transmite buen ánimo y energía.

**Recomendaciones**

De su extensa y calibrada carta, para comenzar el Piqueo Marino es una exhibición de colores, sabores y texturas pensadas en complacer el gusto de 3 a 4 personas, con generosas raciones de Pulpo al olivo; mini Causas de atún, rellenas con palta y tomate; Cebiche de pescado a la peruana; Jalea mixta, compuesta de calamares, pulpo, conchitas –ostiones- y pescado del día, muy bien adobados en leche de tigre y un toque de mostaza y luego apanados; también un cremoso Arroz con mariscos muy bien adobado.

Casa Valerio nos presenta una trilogía de Ceviche frito en “majao de yuca” frita en panco, con versiones de Ceviche tradicional con leche de tigre y pescado del día; otro relleno de camarón en salsa de ají amarillo y uno mixto, con ostiones crudos, pulpo y calamares, en una salsa acevichada con rocoto y pimentón. También destaca el Ceviche mixto sobre Piña, donde el pescado blanco y los mariscos descansan junto a la cebolla morada laminada finamente, sobre una sabrosa salsa de rocoto y pimentón.

Una entrada clásica y liviana es el Tiradito de Salmón, en el que finas láminas adobadas vienen adobadas en vinagreta de aceite de oliva virgen, limón, un toque de vino blanco y de queso parmesano para sellar su sabor.

Entre los fondo la Triología Norteña, es apetecido por quienes gustan de la carne; es un plato compuesto por un tierno Garrón de cordero, Filete de vacuno a la plancha y un trozo de costillar de cerdo sin hueso que se deja desarmar con el tenedor. Para asegurar su sabor, las 3 carnes finalizan en sartén, con salsa Norteña -en base a ají panka, huacatai, chicha de joda, sal y pimienta, que luego de una noche macerando, se reduce por 4 horas para capturar un auténtico sabor criollo-, viene acompañado de Yucas y Papas a la plancha.

Para los amantes del pescado, la carta presenta una delicada preparación, que se puede elegir entre salmón, atún o reineta, cubierta de salsa de camarón con Camarones salteados acompañado de un timbal de cous cous con vegetales finamente picados.

Como sugerencias del chef, se presenta el “Atún Altos del Machupichu”, sellado en su punto exacto y apanizado con sésamo negro y blanco, que viene con papitas torneadas, zanahoria, palmitos, fondos de alcachofas y brócoli sobre crema de 4 quesos (parmesano, azul, mozarela y mascarpone). Otra es el “Filete Amazonas”, creación de espíritu contemporáneo, cubierto de una suculenta salsa de pimienta es acompañado de Puré de brócoli con sabrosos detalles de coloridos vegetales.

Los postres peruanos son una exquisitez, y se puede pedir una degustación para probar un maravillosos Arroz con leche con mazamorra de maíz morado, Suspiro limeño, 3 leches y un Muss de mango con helado. También recomendamos su Cheesecake de Maracuyá de perfecta textura.

Casa Valerio-Pan está ubicado en Cummings con Catedral, en el epicentro del Barrio Brasil. Posee dos amplios e iluminados salones, además de una terraza al aire libre cubierta, un espacio con capacidad para 300 comensales que serán atendidos amable y atentamente.

Horario, de lunes a sábados de 12:00 a 00:00 hrs., domingos: de 12:00 a 16:00 hrs.

Ubicado en Compañía de Jesús 2280, esquina Cummins, Barrio Brasil, posee amplios estacionamientos y atiende de lunes a sábado de 12:00 a 00:00 hrs., domingos: de 12:00 a 16:00 hrs.

Reservas al teléfono: 562 2696 8009

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |

[www.casavaleriorest.cl](http://www.casavaleriorest.cl) - [FACEBOOK](https://www.facebook.com/casavaleriopan/) - [INSTAGRAM](https://www.instagram.com/casavaleriopan/)

**SU CARTA, UN COLORIDO FESTÍN CULTURAL**

Su amplia carta presenta una potente selección de recetas clásicas Criollas, Chifa, Nikkei y otras con un toque contemporáneo, está compuesta por 4 piqueos para compartir, 5 Tiraditos, 3 recetas de Pulpo Norteño, 12 tipos de ceviches, 4 originales Causas, 3 Makis -Valerio Roll, Roll Pulpo anticuchero y Roll Furay Tartar.

Sus imperdibles entradas Calientes son la Jalea Mixta, el Pulpo a la Parrilla, el chicharrón de Lechón, chicharrón Brisas del Mar, Pinzas de Jaiba al Panko y el chicharrón de Camarón al Panko

Como platos de fondo se exhiben 20 variedades, desde los clásicos Picante de camarones, Lomo saltado el Cau Cau de mariscos, Seco de Res o a La Norteña, el Tacu Tacu con Lomo Saltado, Ají de Gallina, 3 tipos de Rissoto, el Lechón adobado, la Ocopa Arequipeña, el Arroz con mariscos de Warique, un novedoso Racu Tacu Chi-Pe, la Cazuela Perú mágico y el Arroz con Pato.

Presenta recetas de Pastas -ravioles a lo mach, Fetuccini Valerio y Sombra o en Salsa del Bosque. También Tallarín saltado Cuatro Sabores, Ñoquis entre Pisco y Nazca o Ravioles al Pesto

Sus contundentes sopas son la Parihuela, el Sudado de Congrio y el Chupe de Camarones

Sabrosas recetas de Pescados y Mariscos -del día, Salmón o Atún-, son el Pescado Laqueado, a Lo Macho, en Salsa de Camarón o con Mariscos salteados. También los Ñoquis Valerio, en salsa de tinta de calamar con pescado del día; la Mistura de Mariscos con salsa chupe, el Pescado a la Huancaína, el Pescado a Mi Manera o el Del Día en salsa de champiñones con vino tinto.

La tradición Chifa no puede faltar: Chaufa 4 Sabores, con pollo, carne, lechón y camarón; el Aeropuerto, con ollo, lechón, fideos chinos y verduras orientales: el Pollo Tapicay con chicharrón de pollo bañado en salsa de tamarindo, acompañado de arroz chaufa; y el Costillar Chifero, macerado en especias orientales, acompañado de arroz chaufa.