Pacifico, il ristorante gourmet peruviano, raddoppia al Park Hyatt Milano

Il Mio Bar al Park Hyatt di Milano, esclusivo 5 stelle nel cuore della città, e Pacifico, il il primo ristorante peruviano gastronomico in Italia, si incontrano per una "fusion" di sapori dedicati al ceviche. Fino al 15 novembre, infatti, all'ora dell'aperitivo e della cena i profumi e le sensazioni del ceviche con il suo carico di aromi, di eleganza, di storia, di leggerezza rinnoveranno il rito milanese per eccellenza. **Ceviche Hours – Mio Bar meets Pacifico**, questo il nome dell'iniziativa, è il nuovo modo vivere l'aperitivo e la cena ideati dal lavoro congiunto del Mio Bar al Park Hyatt Milano e Pacifico. Dalle 18,30 alle 22,30 il bancone del Mio Bar si trasformerà in una cevichería, dove ogni sera si svolgerà uno show cooking a cura degli chef di Pacifico che prepareranno cinque diversi tipi di Ceviche davanti agli ospiti, illustrando i riti e la storia di ciascun piatto.A definire un'esperienza completa penseranno 5 cocktail a base di Pisco, il celebre distillato peruviano con cui è stata preparata una carta Pisco 1615 "Gluttony" ideale per accompagnare le delicate nuances del Ceviche. Un'occasione unica per assaggiare il miglior ceviche - pesce crudo, freschissimo, lasciato "cuocere" nel succo di limone o di agrumi, con cipolla rossa (cruda) e aji (peperoncino piccante locale), pepe e un pizzico di sale – il più celebre piatto della cucina peruviana. Le creazioni portano la firma dello chef peruviano **Jaime Pesaque**, già head chef di Suviche (Miami), Nuna (Punta del Este), Piscoteket (Oslo) e di Pacifico a Milano.