

MENÚ - 3 NOCHES



DÍA 1

Mini pan de cebolla y ají dulce con manteca de albahaca. Gazpacho de tomate y sandía con peras heladas.

ENTRADA

Ensalada de chonta con vinagreta de tansarina y polvo de cecina.

PLATO DE FONDO

Doncella en salsa de cocona caliente y solterito con quinoa perlada. Acompañado de maduro capirona horneados con mantequilla, ají charapita y ají de colores.

POSTRE

Anona fruta con espuma de copoazú y ganache de chocolate con castañas pulverizadas.

CENA

DÍA 2

Mini pan de fariña con mantequilla de cecina. Humus de padisho con lámina de yuca crocante y polvo de charapita. Agua saborizada de cidra y pepino.

ENTRADA

Tiradito de corvina con salsa de sacha culantro, puré de pijuayo y pildoritas fritas.

PLATO DE FONDO

Pollo braseado con ravioles rellenos de queso y cecina con salsa huancaina. Servido con crema de cocona quemada y huevo al vino tinto.

POSTRE

Copón de aguaje con mousse de chocolate y praline de macambo.

ALMUERZO

Mini pan de tocino con mantequilla de macambo. Bebida de piña y maracuyá.

ENTRADA

Crema de witina con espuma de queso y crostini de cecina.

PLATO DE FONDO

Lomo en salsa de cecina con puré de witina y espuma de ají dulce. Servido con coliflor gratinada.

POSTRE

Roll de mango con tapioca en salsa de coco y helado de vainilla.

CENA

Nota: Este menú está sujeto a cambios en base a la disponibilidad de la temporada. Para permitirnos cuidar de cualquier restricción alimentaria o preferencias, por favor avise a su agente de viaje con anticipación para que nuestra cocina esté lista para atender sus necesidades.

Mini pan de orégano con manteca de naranja. Tacachitos de maduro con majas confitadas. Agua saborizada de cocona y canela.

ENTRADA

Langostinos al ajillo conchoclo sopleteado y puré de pan de árbol.

PLATO DE FONDO

Patarashca de doncella con salsa de cocona y tártara de cecina. Servido con ensalada de tomate, lechuga y palta con vinagreta de apio.

POSTRE

Piñas al ron con almendras caramelizadas y espuma de arazá.

Mini pan de yema con manteca de orégano y palillo. Bebida de carambola.

ENTRADA

Láminas de doncella envueltos en palmitos con tartar de mango y reducción de camu camu picante.

PLATO DE FONDO

Pollo relleno de queso y cecina con gnochis de yuca. Servido con alcachofas encurtidas.

POSTRE

Brownie con helado de hungurahui y espuma de café.

Nota: Este menú está sujeto a cambios en base a la disponibilidad de la temporada. Para permitirnos cuidar de cualquier restricción alimentaria o preferencias, por favor avise a su agente de viaje con anticipación para que nuestra cocina esté lista para atender sus necesidades.