

QUNUQ

RESTAURANT

CHEF PERFIL

Carlos Pardo Figueroa

Chef Executivo do Sumaq Machu Picchu Hotel

Pardo Figueroa nasceu em Lima, capital do Peru. Desde tenra idade, ele mostrou um notável interesse na culinária, por isso 2005-2007 começou seus estudos na Universidade Le Cordon Bleu Peru. Que estendeu seu interesse em cozinha peruana e especialização em várias cozinhas em todo o mundo.

Depois de sua experiência e estudos em restaurantes de renome, Carlos Pardo Figueroa expandiu suas habilidades culinárias em comida peruana, Novoandina, italiano, francês e Nikkei. Ele trabalhou em locais de prestígio, tais como: o restaurante Verde Golf Los Incas, em Rafael Restaurante Rafael Osterling, Canaletto restaurante italiano em cruzeiros Holland America Line (Carnaval da linha), entre outros.

Seus conhecimentos e habilidades nas artes culinárias levou-o a exercer o ensino paralelo com o curso de técnicas culinárias na cozinha europeia, francesa e peruana na prestigiada Universidad San Ignacio de Loyola a partir de 2012 até o presente.



Com todo esse poder e os segredos da cozinha, o chef Carlos Pardo Qunuq Restaurant reflete sua paixão e filosofia de seu crescimento profissional.

A investigação de insumos na recente carta Qunuq Restaurante, produtos sustentáveis inclui as cidades de Cusco e técnicas impecáveis de cozinha Chef internacional.

Da mesma forma, em parceria com a Fundação Clinton, a carta de Carlos Pardo promete ser inclusiva e responsável. Optou-se por trabalhar com a Associação de Mulheres Pomacanchi, uma comunidade com o mesmo nome e com a associação de surdos Wayqui, especialistas na fabricação de produtos lácteos.

Nas palavras de Carlos Pardo sua cozinha é aberta, sustentável, inovador e participativo para os cozinheiros que vêm de diferentes partes de Cusco e cujo talento é forjada entre as paredes do Qunuq cozinha.

Além de Clinton, a equipe criativa admirável Fundação Carlos Pardo. O jovem chef trocaram experiências com o chef José Luján promotor do Chef Alliance e suas diversas atividades por uma ligação real entre o prestador de províncias distantes de Cusco e chefs em toda a cidade de Cusco.



In short, the chef of Sumaq researches, creates and highlights the true flavors of Peruvian cuisine expressed itself from the heart of Andean culture..