

Q

U

N

U

Q

RESTAURANT

MENÚ DE DEGUSTACIÓN

“Romántico Munayki”



Taboule de quinoa

E N T R A D A S

CREMA DE CHOCLO (MAÍZ)

-

Crema suave de choclo del Valle de Urubamba con aromas de cilantro, trocitos de queso fresco y una nieve de queso andino.

TABOULE DE QUINUA

-

Quinoa, queso paria, cebolla blanca, tomate, aceite de oliva y jugo de limón.



El Cacao Chuncho del Valle de Quillabamba

Quillabamba Cusco, 1 050 msnm.

Es un cacao orgánico de la región del cusco, domesticado hace más de 4 mil años por los indígenas de la Amazonia peruana.

Los granos aromáticos del cacao eran considerados el oro de los Incas.



Ceviche Caliente

F O N D O S

CEVICHE CALIENTE

-

Dados de trucha fresca servidos sobre una piedra caliente del río Vilcanota y leche de tigre (ceviche adobo) hecho con ají amarillo.

RISOTTO APALTADO

-

Risotto apaltado acompañado de tomates confitados, alpaca a la parrilla y hongos ostra a la parrilla con espuma de hongos.



Brazalete del Inca

P O S T R E S

PICARONES

-

Tradicional postre peruano, aros de picarones crocantes hechos en casa con zapallo loche endulzado con miel de higo y chancaca acompañados de un helado casero de loche.

BRAZALETE DEL INCA

-

Réplica del brazalete del Inca relleno de api o dulce de oca.



Toritos de Pucará

Munayki es una expresión de amor rodeada de detalles románticos que hemos preparado para crear una experiencia íntima e inolvidable.

Los *Toritos de Pucará* son símbolo de protección y abundancia en los Andes peruanos, esta pieza artesanal representa la fuerza, la fertilidad y la buena fortuna. Inspiración que acompaña nuestra menú degustación Munayki.