

Q

U

N

U

Q



SUMAQ

MACHU PICCHU HOTEL

**Menú de degustación
Romántico
Munayki**

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.

Ensalada mixta de quinua

-

Trío de quinuas, crujiente de queso andino, sazonado con pesto de albahaca y huacatay.

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, magret de pato y hongos ostra a la parrilla con espuma de hongos.



Hongos Ostra

*Comunidad Campesina Cconchacalla,
3345 msnm.*

Nuestro trabajo permanente con las comunidades locales de Cusco, nos ha permitido incorporar a nuestro menú romántico “Munayki” (Te amo, en quechua) insumos como los hongos tipo ostras, la quinua, las papas nativas y los vegetales orgánicos que se complementan de manera perfecta con la cocina innovadora y creativa de nuestro Chef.

P O S T R E S

Mil hojas de maíz morado

—

Crujientes láminas de hojaldre elaboradas con maíz morado, rellenos de crema pastelera servidos junto a un refrescante sorbete de piña.

Brazalete del Inca

—

Réplica del brazalete del Inca relleno con dulce de calabaza.



El Cacao Chunchu del Valle de Quillabamba

Quillabamba Cusco, 1050 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.