



SUMAQ

MACHU PICCHU HOTEL



## Demonstrações culinárias

---

No Sumaq Machu Picchu Hotel todos têm a chance de aprender a preparar ceviche e pisco sour ao lado dos nossos expertos em gastronomia.

Os segredos culinários peruanos mostrados de uma maneira dinâmica. Os participantes vão aprender e degustar um ceviche perfeito e um delicioso pisco sour clássico ao estilo Sumaq.

Duração: 45 min

Horário: 11:00 am | 2:00 pm

Capacidade: : 2 a 25 pessoas

Inclui:

- Degustação de ceviche
- Um pisco sour
- Receitas



## Aulas de Mini Chef

Nas aulas de mini Chef Sumaq, os pequenos expertos serão guiados por nossos chefes de confeitaria, que durante uma hora vão ensinar aos pequenos a preparar biscoitos andinos de kiwicha, maca, quinoa, entre outros.

Duração: 45 minutos

Horário: 11:00 am

Participantes: 2 a 10 pessoas

Inclui:

- Todos os ingredientes
- Os utensílios de cozinha
- A indumentária de mini chef
- Receitas e degustação



## Aventuras com Allco e seus amigos em Machu Picchu

“Aventuras com Allco e seus amigos em Machu Picchu” é uma experiência lúdica que une pais e filhos enquanto exploram as maravilhas da famosa cidade Inca e aprendem sobre sua história, arquitetura e mistérios.

Duração: 4 horas

Idade das crianças: de 6 a 11 anos

Capacidade: de 2 adultos e 2 crianças

Inclui:

- 2 guias de turismo (1 para os pais e outro para a criança)
- Tickets de ingresso à cidade de Machu Picchu
- Tickets de ônibus (ida e retorno)
- 1 Kit de explorador com uma mochila, um mapa, um boneco mascote “Allco”, um chapéu e uma lupa.)
- Almoço no Restaurante Qunuq



## Casamento Andino Arac Masin

Arac Masin é a cerimônia simbólica do amor para aqueles casais que querem renovar seus votos. É uma experiência única com um misticismo e espiritualidade Andinos incomparáveis.

Este ritual ancestral ambientado com flores e folhas de coca recria um cenário místico onde os deuses dos incas são invocados pelo xamã que fará da sua relação uma dualidade que transcenderá à eternidade.

Duração: 1 hora

Capacidade: 2 a 12 pessoas

Inclui:

- Assistente de cerimônia
- Intérprete privado
- Arranjos florais: arco e tapete de flores Buquê
- Oferenda
- Trajes típicos para os noivos (opcional)
- Um terraço privado
- Espumante para o brinde



## Demonstração de culinária Pachamanca

Pachamanca significa “Panela de barro” em quéchua, é a iguaria mais antiga e um dos pratos mais representativos da gastronomia peruana.

Em sua preparação não podem faltar os tubérculos que são acompanhados com diferentes tipos de carnes.

No Sumaq deleitamos os nossos hóspedes com uma pachamanca autêntica, com os procedimentos e insumos próprios da tradição andina.

As chichas bebidas típicas preparadas com diferentes tipos de milho também fazem parte desta experiência culinária.

Duração: 3 horas

Participantes: 2 a 25 pessoas

Inclui:

- Demonstração do preparo da Pachamanca
- Almoço pachamanca
- Um copo de chicha de jora



## Oferenda à Pachamama (Mãe-terra)

É uma tradição andina que se celebra até os dias de hoje e que tem sido transmitida por gerações desde os tempos dos Incas. Esta importante cerimônia é uma enriquecedora introdução às antigas crenças e tradições, bem como um meio de conexão com a energia mística e o poder que atrai a tantas pessoas a Machu Picchu.

Com um xamã como guia para a prática do “Pago a la Tierra”, os viajantes poderão descobrir um reino além do mundo físico e, geralmente, uma profunda experiência emocional e cura espiritual.

Duração: 1 hora

Participantes: 1 a 12 pessoas

Inclui:

- A presença de um xamã autêntico
- Um intérprete
- Ambiente privado
- As oferendas
- Decoração mística



## Tour místico em Machu Picchu

Aproveite a experiência única de visitar o santuário histórico de Machu Picchu guiado por um autêntico Xamã, que com seus dons naturais vão te levar a um mundo místico e cósmico da crença Andina.

Duração: 5 ½h

Participantes: 2 a 8 pessoas

Dificuldade: Média

Inclui:

- Ingresso à Machu Picchu
- Tickets de ônibus (ida e retorno)
- Acompanhamento de um xamã
- Um guia privado
- Almoço no Restaurante Qunuq
- Kit místico Pachamama



## Menu Degustação "Sabores dos Andes" Apucc Mikhuna

Devido ao nosso trabalho em promover o cultivo em comunidades alto andinas localizadas a mais de 3.700 metros de altitude e da nossa dedicação à pesquisa de novos produtos que são fusionados com técnicas culinárias contemporâneas, surge o nosso novo menu degustação "Sabores dos Andes" Apucc Mikhuna (em quéchua, significa os alimentos que nos fornecem as montanhas).

Duração: 2 horas

Participantes: 2 a 20 pessoas

Inclui:

- Almoço ou jantar degustação de seis tempos:  
2 entradas, 2 pratos principais e 2 sobremesas
- Serviço especial de chef, 1 maitre e garçons
- Serviço em terraço particular
- Uma garrafa de vinho da casa



## Menu degustação romântico “Munayki”

O menu degustação romântico “Munayki” (em quechua significa “Te amo”) é uma harmonia de pratos em 6 tempos. Com ele os hóspedes poderão conhecer a procedência de cada produto da Pachamama (MãeTerra). Munayki é uma expressão do amor rodeada de detalhes românticos que preparamos para criar uma experiência íntima e inesquecível.

Duração: 2 horas

Participantes: 2 a 20 pessoas

Inclui:

- Menu Temático de 6 tempos
- Uma garrafa de espumante
- Serviço personalizado no terraço privado
- Decoração com rosas, lanternas de piso e velas aromáticas.
- Souvenir especial para os noivos



## Master Class de cozinha e bar: Ceviche quente e coquetel Munay Sonqo

A gastronomia peruana é uma celebração cultural que reúne texturas, sabores e produtos milenares. Ela está em constante evolução e é admirada mundialmente. E na Sumaq adoramos estar em sintonia com esta inovação, apresentando novas experiências culinárias.

Nesta aventura para compartilhar a biodiversidade e a tradição da cozinha peruana, apresentamos a Master Class do ceviche peruano em uma nova versão no estilo Sumaq, o ceviche quente acompanhado da preparação do coquetel Munay Sonqo, belo coração em Quechua, feito com cana-de-açúcar destilada dos Andes e cacau amargo de Quillabamba.

Duração: 45 minutos

Capacidade: 2 à 8 pessoas

Inclui:

- Demonstração culinária privada feita pelo chef e barman
- Degustação da preparação de ceviche quente
- Degustação do coquetel Munay Sonqo à base de destilado con cana de açúcar
- Receita



## Caminhada ao Vale de Mandor

Façam a trilha mais fascinante de Machu Picchu: Mandor. Localizado atrás da cidade inca, encontra-se este vale encantador que acolhe uma espetacular queda d'água e espécies únicas de flora e fauna. A paisagem é fascinante porque o vale é habitado por uma grande variedade de aves como o Bolsero Dorado, o Pica Pau, o Tangaro azul cinza e o verdadeiro Gallito de las Rocas, se pode apreciar também as belas flores silvestres, orquídeas e impressionantes samambaias com mais de 2.000 anos.

Duração: 4 horas

Capacidade: 2 a 8 pessoas

Dificuldade: Média

Inclui:

- Bilhete de entrada para o vale
- Guia particular
- Almoço no Restaurante Qunuq
- Observação de pássaros
- Caminhada



## Caminhadas pela natureza

---

A fascinante biodiversidade de Machu Picchu promete um leque de atrações e enigmáticas paradas cheias de energia e aventura.

Descubra a história e a fonte de energia que existe em Machu Picchu e suas montanhas sagradas como Huayna Picchu, Inti Punku, Machu Picchu. Os nossos experientes guias vão te conduzir pelas trilhas compartilhando a cada passo as fascinantes histórias que ainda conservam em mistério uma das culturas mais importantes do planeta.



## Cidade de Machu Picchu

---

Muitos especialistas consideram Machu Picchu, ou “Montanha Velha” em Quéchuá, como o sítio arqueológico mais importante da América do Sul pela sua antiguidade já que possui mais de 500 anos. A cidade de Machu Picchu e as áreas rurais que as rodeiam são locais ideais para que os viajantes possam apreciar e sentir a magia e misticismo da montanha.

Venha conosco neste fascinante tour à Machu Picchu. Descubra você mesmo os mistérios da cultura Inca.



---

[www.sumaqhotelperu.com](http://www.sumaqhotelperu.com) | [reservas@sumaqhotelperu.com](mailto:reservas@sumaqhotelperu.com)