



SUMAQ

MACHU PICCHU HOTEL



## Demostraciones culinarias

En Sumaq Machu Picchu Hotel todos tienen la oportunidad de aprender a preparar el ceviche y pisco sour de la mano de nuestros expertos de la gastronomía

Los secretos culinarios peruanos mostrados de una manera dinámica. Los participantes aprenderán y degustarán de un ceviche perfecto y de un delicioso pisco sour clásico al estilo Sumaq.

Duración: 45 minutos

Horario: 11:00 am | 2:00 pm

Capacidad: 2 hasta 25 personas

Incluye:

- Degustación del ceviche
- Una copa de pisco sour
- Un recetario





## Clases de mini chef

En las clases de mini Chef Sumaq, los pequeños expertos serán guiados por nuestros chefs de pastelería, quien durante una hora enseñará a hacer las galletitas andinas de kiwicha, maca, quinua, entre otros.

Duración: 45 minutos

Horario: 11:00 am

Capacidad: 2 hasta 10 personas

Incluye:

- Todos los ingredientes.
- El menaje y utensilios
- La indumentaria de mini chef
- Recetario y degustación





## Tour aventuras con Allco y sus amigos en Machu Picchu

“Aventuras con Allco en Machu Picchu” es una experiencia lúdica que une a los padres e hijos mientras exploran las maravillas de la famosa ciudadela Inca y aprenden sobre su historia, arquitectura y misterios.

Duración: 4 horas

Edad de los niños: desde 6 a 11 años de edad

Capacidad: desde 2 adultos y 2 niños

Incluye:

- 2 guías de turismo (1 para los padres y otro para el niño).
- Boleto de entrada a Machu Picchu
- Boletos de bus (ida y retorno)
- 1 Kit de explorador para el niño (Una mochila, un mapa, un muñeco mascota “Allco”; un sombrero y una lupa.)
- Almuerzo en Qunuq Restaurant





## Matrimonio andino Arac Masin

-

El Arac Masin es la ceremonia simbólica del amor para aquellas parejas que desean renovar sus votos. Es una experiencia única con un inigualable misticismo y espiritualidad andina.

Este ritual ancestral ambientado con flores y hojas de coca, recrea un escenario místico donde los dioses de los incas son invocados por el chamán que hará de su relación una dualidad que trascenderá la eternidad.

**Duración:** 1 hora

**Capacidad:** 2 hasta 12 personas

**La ceremonia incluye:**

- Asistencia de un chamán
- Intérprete privado
- Arreglos florales: arco y alfombra de flores
- Bouquet
- La ofrenda
- Atuendos tradicionales para los novios (opcional)
- Una terraza privada
- Espumante para el brindis





## Demostración culinaria Pachamanca

La pachamanca significa “Olla de tierra” en quechua, es el potaje más antiguo y uno de los más representativos de la gastronomía peruana.

En su preparación no pueden faltar los tubérculos de los “ Apus”: la oca, la papa y las habas; los cuales son acompañados de variados tipos de carnes como pollo, cerdo, res, etc.

En Sumaq deleitamos a nuestros huéspedes con una pachamanca auténtica con sus procedimientos e insumos propios de la tradición andina. Las chichas en base a maíz también forman parte de esta experiencia culinaria.

**Duración:** 3 horas

**Capacidad:** 2 hasta 25 personas

**Incluye:**

- La demostración de la elaboración de Pachamanca
- Almuerzo Pachamanca
- Un vaso de chicha de jora





## Ritual pago a la Tierra

Es una tradición andina que se celebra hasta la actualidad, y que ha sido transmitido por generaciones desde la época de los Incas. Esta importante ceremonia es una enriquecedora introducción a las antiguas creencias y tradiciones, así como un medio de conexión con la energía mística y el poder que atrae a tantas personas a Machu Picchu.

Con un chamán como guía para la práctica del pago a la tierra, los viajeros podrán descubrir un reino más allá del mundo físico y, a menudo, una profunda experiencia emocional y curación espiritual.

Duración: 1 hora

Capacidad: 1 hasta 12 personas

Incluye:

- La asistencia de un chamán
- Un intérprete
- Un ambiente privado
- La ofrenda
- Decoración mística





## Tour Místico en Machu Picchu

Disfrute de la experiencia única de visitar el Santuario Histórico de Machu Picchu guiado por un chamán auténtico, quien con sus dones naturales lo introducirá en un mundo místico y cósmico de la creencia andina.

Duración: 5 ½ horas

Capacidad: 2 hasta 8 personas

Dificultad: Media

Incluye:

- Boleto de entrada a Machu Picchu
- Boletos de bus (ida y retorno)
- Acompañamiento de un chamán
- Un guía turístico privado
- Almuerzo en Qunuq Restaurant
- Un kit místico Pachamama





## Menú degustación “Sabores de los andes” Apucc Mikhuna

Gracias a su labor de promoción de los cultivos en comunidades alto andinas localizadas a más de 3700 msnm, a la investigación de nuevos productos que son fusionados con técnicas culinarias contemporáneas, han dado origen a nuestra nueva carta de degustación “Sabores de los Andes” Apucc Mikhuna (en quechua, significa los alimentos que nos brindan las montañas).

Duración: 2 horas

Capacidad: 2 hasta 20 personas

Incluye:

- Almuerzo o cena degustación de seis tiempos: 2 entradas, 2 fondos y 2 postres.
- Servicio especial del chef, maitre y meseros.
- Servicio en terraza privada
- Maridaje de vinos





## Menú degustación romántica “Munayki”

El Menú de degustación romántico “Munayki” (en quechua significa “Te amo”) es una armonía de platos en 6 tiempos en que los huéspedes podrán conocer la procedencia de cada producto de la Pachamama (Madre Tierra). Munayki es una expresión de amor rodeada de detalles románticos que hemos preparado para crear una experiencia íntima e inolvidable.

Duración: 2 horas

Capacidad: 2 hasta 20 personas

Incluye:

- Almuerzo o cena degustación de 6 tiempos
- Maridaje de vinos
- Servicio personalizado en la terraza privada
- Decoración con rosas, flores, lámparas y velas aromáticas
- Obsequio especial para los novios





## Clase magistral de cocina y bar

Con una presentación única, diseñamos la Clase Magistral de nuestro plato bandera, el ceviche, con un exclusivo estilo del ceviche caliente sobre brasas de piedras andinas acompañado de una degustación de destilados de caña provenientes de los andes peruanos.

Ambas creaciones buscan enaltecer la cocina y coctelería tradicional junto a los productos sostenibles de las comunidades agrícolas.

Duración: 45 minutos

Capacidad: 2 a 8 personas

Incluye:

- Demostración culinaria privada a cargo del chef y del barman.
- Degustación de la preparación del ceviche caliente.
- Degustación de 3 cocteles hechos con destilados de caña.
- Preparación de 1 coctel con destilado de caña elegido por el participante.





## Caminata al Valle de Mandor

Realicen la caminata más fascinante de Machu Picchu: Mandor. Ubicado detrás de la ciudadela, se encuentra este valle encantador que alberga una cascada espectacular y especies únicas de flora y fauna. El paisaje es fascinante ya que el valle es habitado por una gran variedad de aves como el Bolsero Dorado, el Pájaro Carpintero, el Tangaro azul gris y el verdadero Gallito de las Rocas; tanto como las bellas flores silvestres, orquídeas y helechos impresionantes con más de 2000 años.

Duración: 4 horas

Capacidad: Mínimo 1 persona

Dificultad: Media

Incluye:

- Ticket de ingreso al valle
- Guía privado
- Box Lunch
- Observación de aves
- Caminata





## Caminatas en la naturaleza

---

La fascinante biodiversidad de Machu Picchu promete un abanico de atractivos y enigmáticos parajes cargados de energía y aventura.

Descubra la historia y la fuente de energía que encierra Machu Picchu y sus montañas sagradas como Huayna Picchu, Inti Punku, Machu Picchu. Nuestros experimentados guías lo conducirán por sus caminos compartiendo a cada paso las fascinantes historias que mantienen aún en misterio una de las culturas más importantes del planeta.





## Ciudadela de Machu Picchu

Muchos eruditos consideran a Machu Picchu o “Montaña Vieja” en quechua, como el sitio arqueológico más importante de Sudamérica, debido a que tiene más de 500 años de antigüedad. La ciudad de Machu Picchu y las áreas rurales que rodean la ciudadela son lugares ideales para los viajeros que buscan disfrutar de la magia y el misticismo de la montaña.

Te invitamos a emprender la fascinante excursión a Machu Picchu. Descubra por sí mismo los misterios de la cultura Inca.





---

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