

Q

U

N

U

Q



SUMAQ

MACHU PICCHU HOTEL

**Menu degustação**  
**“Sabores dos Andes”**  
**Apucc Mikhuna**

# E N T R A D A S

## **Creme de milho**

-

Suave creme de milho do Vale de Urubamba com aromas de coentro, pedaços de queijo fresco e neve de queijo andino.

## **Ensalada de quinoa**

-

Trio de quinoas, crocante de queijo andino, molho com pesto de manjeriço e huacatay.

# P R I N C I P A L

## Ceviche “quente”

-

Cubos de truta fresca servidos sobre pedras quentes do río Vilcanota, com leite de tigre à base de ají amarillo.

## Risotto de abacate

-

Risotto de abacate acompanhado com tomates confitados, magret de pato, e cogumelos ostra na brasa com espuma de cogumelos.



## **Cogumelos Ostra**

*Comunidade Campesina Cconchacalla,  
3.345 metros de altitude.*

Graças ao trabalho de promover os cultivos em comunidades alto andinas localizadas a mais de 3.700 metros de altitude, e a investigação de novos produtos que são fusionados com técnicas culinárias contemporâneas, foi criado o nosso menu degustação “Sabores dos Andes” Apucc Mikhuna (que em quéchuá significa os alimentos que nos oferecem as montanhas).

# S O B R E M E S A S

## **Mil folhas de milho roxo**

-

Crocantes lâminas de massa folheada à base de milho roxo com recheio de creme confeiteiro e refrescante sorbet de abacaxi.

## **Bracelete do Inca**

-

Réplica do bracelete do Inca recheado com doce de abóbora.



## O Cacao Chuncho do Valle do Quillabamba

*Quillabamba Cusco, 1 050 msnm.*

É um cacau orgânico da região de cusco, cultivado ha mais de 4 mil anos pelos indígenas da Amazonia peruana.

Os grãos aromáticos do cacau eram considerados o ouro dos Incas.