

Q

U

N

U

Q



SUMAQ

MACHU PICCHU HOTEL

Menú de degustación
“Sabores de los Andes”
Apucc Mikhuna

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.*

Gracias a su labor de promoción de los cultivos en comunidades alto andinas localizadas a más de 3700 m.s.n.m. 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 (que en quechua significa los alimentos que nos brindan las montañas)

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 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.