



SUMAQ

MACHU PICCHU HOTEL



❖ Santuario Histórico de Machu Picchu



Hotel Sumaq





Lobby





Suquy Café & Bar





Qunuq Restaurant







Terraza



Sumaq Deluxe



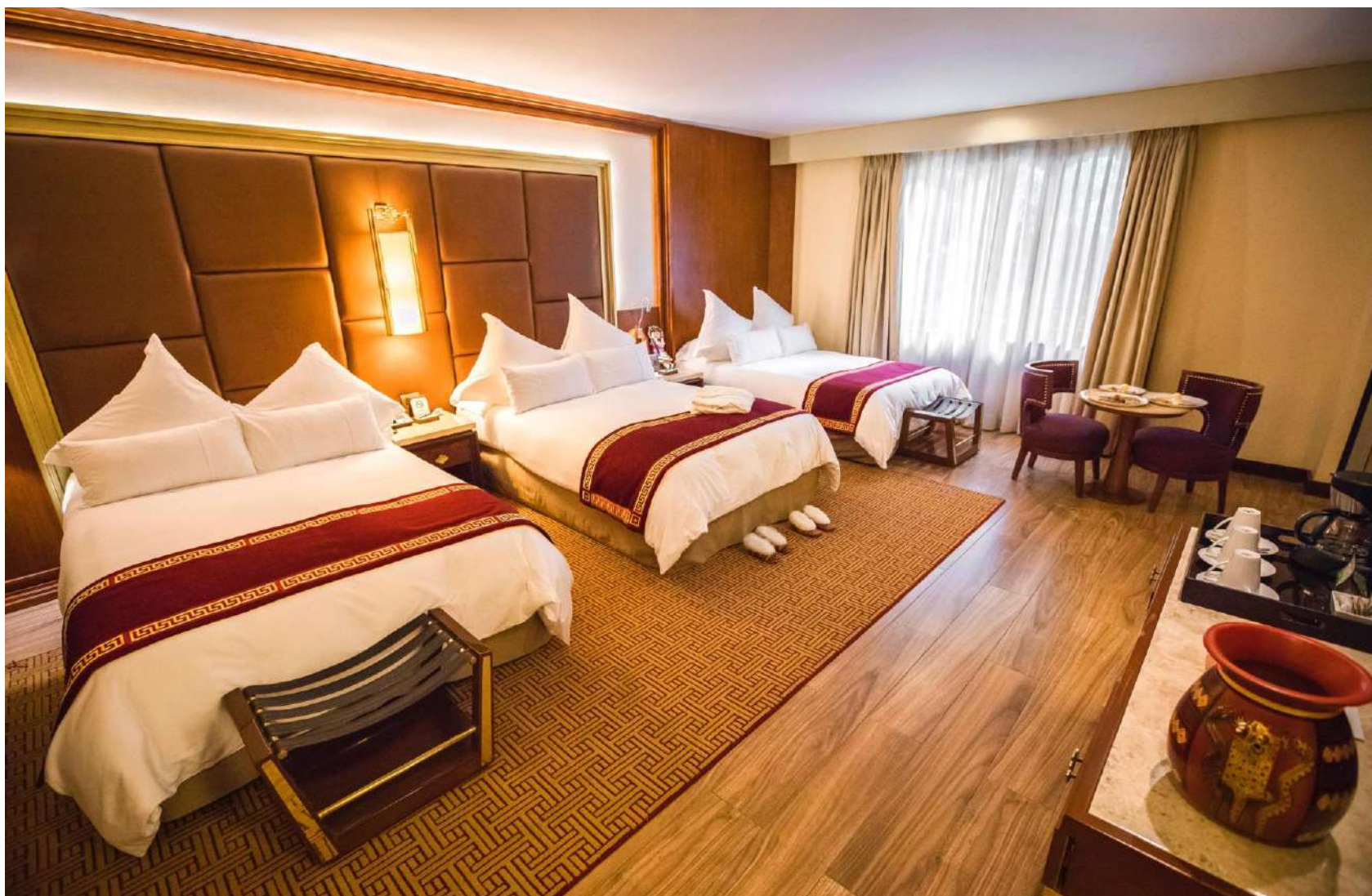
Sumaq Deluxe doble



Sumaq Deluxe triple



Sumaq Deluxe con vista al jardín



Sumaq Deluxe familiar

4 confortables camas full size. Ideal para 8 personas: 4 adultos y 4 niños.





Junior Suite Deluxe





Suite Imperial











Aqlla Spa



Un espacio de relajación
donde ofrecemos
bienestar a través de
delicados tratamientos de
belleza e insumos milenarios que
aumentarán su experiencia de
contacto con la naturaleza y
La cultura peruana.





Demostraciones Culinarias

Duración: 45 minutos
Horario: 11:00 am y 2:00 pm
Capacidad: min: 2 | máx: 25

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

Experiencias Sumaq kids

- Batas y pantuflas
- Fundas de almohadas diseñadas con Allco para las camas de los niños.
- Tarjeta de bienvenida en la habitación
- Welcome especial: jugo de fruta de la estación y galleta hecha con harina de almendra y chips de chocolate.
- Servicio de cobertura: un vaso de chocolatada y keke del día.
- Ficha de registro temática
- Desayuno kids
- Clases de mini chef
- Préstamo de juegos de mesa.





Clases de mini chef

Duración: 45 minutos
Horario: 11:00 am
Capacidad: min: 2 | máx: 10

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



Aventuras con Allco y sus amigos en Machu Picchu

Duración: 4 horas
Capacidad: min: 2 adultos | min: 2 niños

Importante:
Edad: de 6 a 11 años

- 2 guías de turismo (1 para los padres y otro para el niño).
- Boleto de entrada a Machu Picchu.
- Boleto de bus (ida y retorno).
- 1 Kit de explorador para el niño
- Almuerzo en Qunuq Restaurant

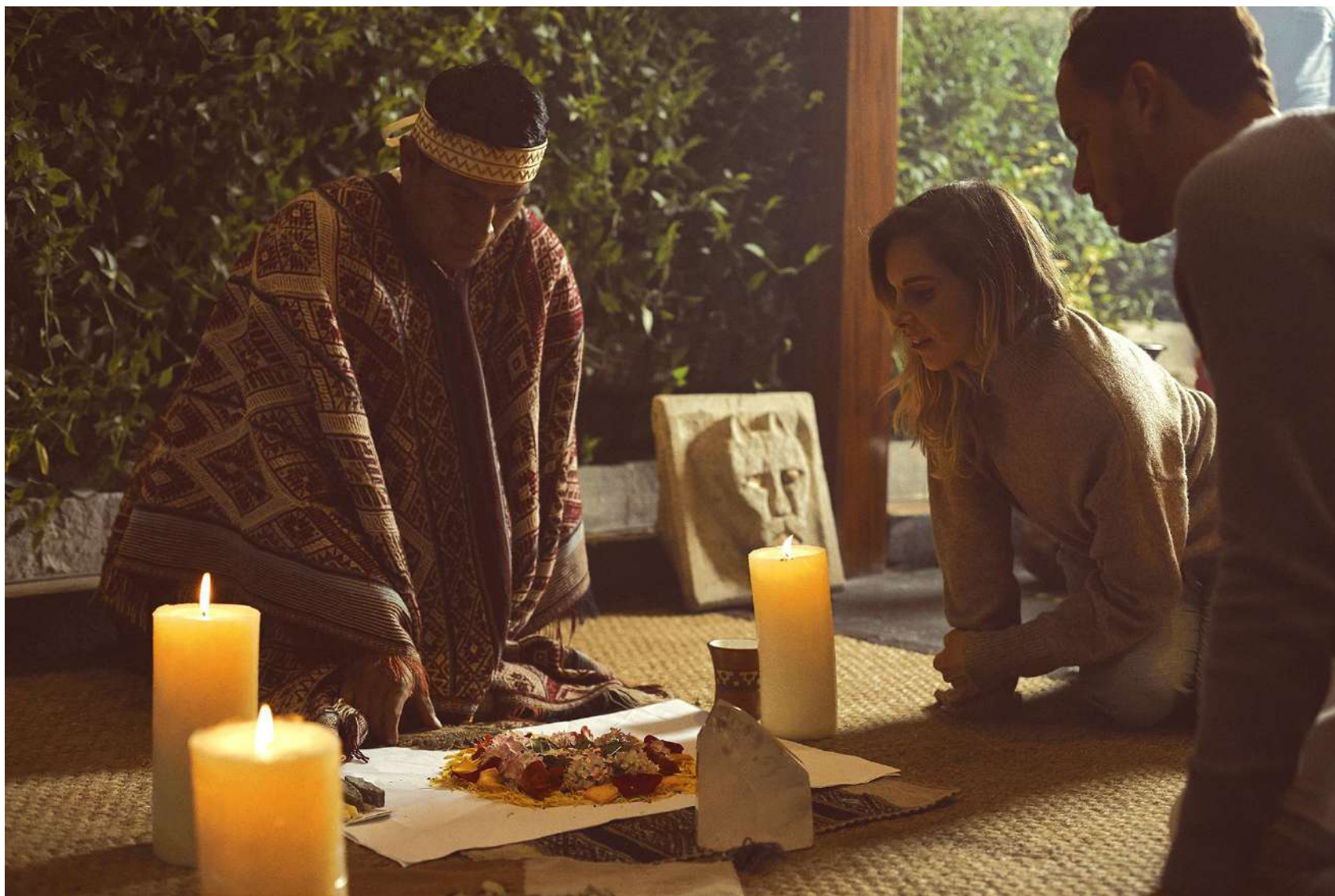




Matrimonio andino - Arac Masin

Duración: 1 hora
Capacidad: min: 2 | máx: 12

- Chamán
- Intérprete privado
- Arreglos florales
- Bouquet
- La ofrenda
- Atuendos tradicionales para los novios. (Opcional)
- Una terraza privada
- Espumante para el brindis



Ritual pago a la tierra

Duración: 1 hora
Capacidad: min: 1 | máx: 12

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



Tour místico en Machu Picchu

Duración: 5 ½ horas
Capacidad: min: 2 | máx: 8
Dificultad: Media

- 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



Demostración culinaria Pachamanca.

Duración: 3 horas
Capacidad: min: 2 | máx: 25

- La demostración de la elaboración de Pachamanca
- Almuerzo
- Degustación de chicha de jora.





VALLE DE MANDOR Duración: 4 horas | Dificultad: Media



Caminata al Valle de Mandor



Clase magistral de cocina y bar: Ceviche caliente y degustación de destilados andinos.

La gastronomía peruana es una celebración cultural, en constante evolución de productos, sabores, texturas y en experiencias sensoriales. En esta aventura por lo único y cautivador presentamos esta nueva experiencia culinaria.

Duración: 45 minutos

Capacidad: 2 a 8 personas.



Clase magistral de cocina y bar: Ceviche caliente y degustación de destilados andinos

Incluye

- Demostración culinaria privada de chef y barman.
- Degustación de la preparación del ceviche caliente.
- Degustación del 3 tipos de destilados de caña.
- Preparación de 1 cóctel de destilado de caña elegido por el participante.





Menú de Degustación Romántico “Munayki”

Duración: 2 horas
Capacidad: min: 2 | máx: 20

- Menú temático de 6 tiempos.
- Maridajes de vinos
- Servicio personalizado en la terraza privada del hotel.
- Decoración con rosas, flores, lámparas y velas aromáticas.



Menú de Degustación “Sabores de los andes” Apucc Mikhuna

Duración: 2 horas
Capacidad: min: 2 | máx: 20

- Almuerzo o cena degustación de 6 tiempos: 2 entradas, 2 fondos y 2 postres.
- Servicio especial del chef, maitre y meseros.
- Servicio en terraza privada
- Maridajes de vinos



La Gastronomía Sumaq y las comunidades

Hemos pasado innumerables horas en comunidades locales con el fin de obtener los ingredientes más frescos, y a la vez ayudamos en el desarrollo de varios pueblos. El resultado es un menú con deliciosas opciones que utilizan una variedad de productos de origen local que han sido cultivados y cosechados con amor de la gente a su tierra.



Los hongos tipo Ostras

Asociación: Conchacalla
Distrito: Izcucacha
Provincia: Anta
Altitud: 3345 m.s.n.m.



Las papas nativas

Asociación: Yanacona Sector Huatata
Distrito: Chinchero
Provincia: Urubamba
Altitud: 3754 m.s.n.m.



*Virtuoso Sustainability
desde 2022*



*Hotel miembro desde
Octubre 2015*

**TRAVEL
+LEISURE** | 2021 WORLD'S
BEST AWARDS

*Nombrado como
49º en el Top 100 de los mejores hoteles del
mundo y 5º en el Top 10 de los mejores resorts de
Sudamérica por TRAVEL + LEISURE
World's Best Awards 2021.*



*Top 10 de mejores hoteles de
Sudamérica*



*"Premio Travellers' Choice
TripAdvisor 2023"
Lo mejor de lo mejor
2012 - 2023*



*Top 500 best hotels of
the year
The most trusted, best-
loved hotels.*



*Peru's Leading Luxury
Boutique Hotel 2020*



SUMAQ

MACHU PICCHU HOTEL

ANGIE CLAVIJO

General Manager

angiecb@sumaqhotelperu.com



JULIANA DE OLIVEIRA

Commercial Manager

joliveira@sumaqhotelperu.com



Toll free number US & CANADA +1 866 847 566

BRASIL 0 800 7618 744

Visitanos en sumaqhotelperu.com

Haga clic para ver nuestras reseñas en Tripadvisor



www.sumaqhotelperu.com