



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 minutos

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

Capacidade: 2 a 10 pessoas

Inclui:

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



Hora dos contos andinos

Em “A Hora dos Contos Andinos” as famílias ficarão fascinadas com a história do cachorrinho peruano e seus amigos em Machu Picchu, chamada “Aventuras com Allco e seus amigos em Machu Picchu”.

Duração: 45 minutos

Horário: 3:00 pm

Capacidade: 1 a 10 pessoas

Especificações:

- A história será narrada em espanhol e inglês em um ambiente decorado com lanternas de piso, mantas e almofadas. Atividade disponível de segunda a sexta-feira.



Aventuras com Allco e seus amigos em Machu Picchu

O tour “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.)
- Box lunch



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
- Souvenir para os noivos



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

Capacidade: 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

Capacidade: 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 ½ horas

Capacidade: 2 a 8 pessoas

Dificuldade: Média

Inclui:

- Ingresso à Machu Picchu
- Tickets de ônibus (ida e retorno)
- Acompanhamento de um xamã
- Um guia privado
- Box lunch
- 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

Capacidade : 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 quéchua significa “Te amo”) é uma harmonia de pratos em 6 tempos em que os hóspedes poderão conhecer a origem de cada produto da Pachamama (mãe-terra). Munayki é uma expressão de amor que transcende dos seus pratos, é um momento em que o casal compartilha seus sentimentos e fazem suas promessas de amor.

Duração: 2 horas

Capacidade: 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.



Degustação de chichas andinas

A chicha andina, conhecida em quéchua com o nome de “aswa” foi a principal bebida usada para honrar os deuses dentro das cerimônias incas.

No Sumaq Hotel nos propusemos ser esse mesmo ponto de encontro para os visitantes que queiram conhecer mais sobre estas bebidas típicas da região de Cusco e do Vale Sagrado.

Duração: 30 minutos

Capacidade: 2 a 12 pessoas

Inclui:

- Degustação de chicha de jora en kero de cerâmica e “frutillada”.
- Degustação típica de queijo e chips de batatas nativas.



Visita ao cultivo de tubérculos nativos em Chinchero

No fértil Vale Sagrado dos Incas, especialmente em Chinchero, se desenvolve a nossa experiência vivencial de contato com a agricultura e a gastronomia local.

Você vai descobrir um modo de vida autêntico da comunidade, suas tradições, culinária e uma memorável paisagem ancestral dos Andes.

Duração: 4 horas

Capacidade: 2 a 6 pessoas

Detalhes da experiência:

- Transporte privado e guia turístico.
- Explicação realizada por Manuel Choque sobre a pesquisa com as batatas nativas.
- Demonstração do preparo da Uchucuta (um molho tradicional andino picante).
- Degustação na adega de fermentados de tubérculos andinos.
- Uma degustação de três pratos criados com tubérculos andinos.
- Serviço personalizado do chef e maître do Sumaq Machu Picchu Hotel.
- Uma tenda, mobília de estilo rústico e louça de barro feita pelos ceramistas locais.



Degustação de cafés orgânicos

Venha desfrutar de uma nova experiência gastronômica Sumaq "A degustação de cafés orgânicos", que o aproximará dos deliciosos sabores das 4 melhores variedades de cafés peruanos, ganhadoras a nível mundial. Os cafés orgânicos de produção artesanal e comunitária da serra e selva serão preparados com os métodos mais adequados para desfrutar do seu aroma, sabor e corpo.

Duração: 40 minutos

Capacidade: 2 a 10 pessoas

Inclui:

- Explicação da origem do café e suas variedades.
- Demonstração do método artesanal dos cafés (prensa francesa e chemex).
- Degustação dos cafés orgânicos.
- Petit four



Degustação de destilados de cana dos andes

Os nossos expertos em coctelaria o levarão através de uma viagem de sabores, cores e texturas. O protagonista é o destilado de cana, extraído dos andes entre Cusco e Apurímac, que passa por um processo orgânico e apresenta variedades que atualmente brilham no nosso bar: Cana alta jovem (azul e verde), cana repousada, cana botanizada e Matacuy.

Duração: 30 minutos

Capacidade: 2 a 20 pessoas

Inclui:

- Explicação da origem dos destilados de cana.
- Degustação de 5 tipos de destilados de cana. (Cana alta jovem azul e verde, cana repousada, cana botânizada e Matacuy).
- Preparação de 1 coquetel com destilado de cana escolhido pelo participante.



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:

- Guia Privado
- Entradas ao vale
- Box lunch



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 | reservas@sumaqhotelperu.com