

Q

U

N

U

Q

RESTAURANT

Menu degustação

“Sabores dos Andes”
Apucc Mikhuna



Creme de Milho

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.

TABULE DE QUINOA

-

Quinoa, queijo paria, cebola branca, tomate, azeite e suco de limão.



O Cacau 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.



Risotto de abacate

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 quéchua significa os alimentos que nos oferecem as montanhas).



Bracelete do Inca

S O B R E M E S A S

PICARONES

-

Sobremesa tradicional peruana: anéis crocantes de picarones caseiros com abóbora loche adoçada com mel de figo e chancaca, acompanhados de sorvete Loche caseiro.

BRAZALETE DEL INCA

-

Réplica da pulseira inca preenchida com creme de iogurte de api e verbena de limão.