

Q

U

N

U

Q



SUMAQ

MACHU PICCHU HOTEL

**Menu de degustação
Romântico
Munayki**

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.*

Nosso trabalho permanente com as comunidades locais de Cusco nos permitiu incorporar em nosso menu romântico "Munayki" (eu te amo, em quíchua) ingredientes como cogumelos tipo ostra, quinoa, batatas nativas e vegetais orgânicos que se complementam em um forma única, perfeita com a cozinha inovadora e criativa do nosso Chef.

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.