

QUNUQ

RESTAURANT

PERFIL DEL CHEF

Carlos Pardo Figueroa

Chef ejecutivo de Sumaq Machu Picchu Hotel

Carlos Pardo Figueroa nació en Lima, capital del Perú. Desde muy joven demostró un notable interés por la cocina, por lo que desde el 2005 al 2007 inició sus estudios en la Universidad Le Cordon Bleu Perú. Ahí amplió su afición por la cocina peruana y su especialización en diversos tipos de cocina a nivel mundial.

A raíz de su experiencia y estudios en reconocidos restaurantes, Carlos Pardo Figueroa amplió sus destrezas culinarias sobre la comida peruana, novoandina, italiana, francesa y nikkei. Trabajó en reconocidos lugares como en: el restaurante Green del hotel Golf los Incas, en el Restaurante Rafael de Rafael Osterling, en el Restaurante italiano Canaletto del crucero Holland America Line (de la línea Carnival), entre otros.

Sus conocimientos y habilidades en las artes culinarias lo han llevado a ejercer paralelamente la docencia con el curso de Técnicas culinarias en cocina europea, francesa y peruana en la prestigiosa Universidad San Ignacio de Loyola desde el año 2012 hasta la actualidad.



Con toda esa energía y secretos en la cocina, el chef Carlos Pardo refleja en Qunuq Restaurant su pasión y filosofía de su crecimiento profesional.

La investigación de los insumos en la reciente carta de Qunuq Restaurant, incluye los productos sostenibles de las localidades de Cusco y de impecables técnicas de la cocina internacional del chef.

Así mismo, en alianza con la Fundación Clinton, la carta de Carlos Pardo promete ser inclusiva y responsable. Se ha decidido trabajar con la Asociación de Mujeres Pomacanchi, de una comunidad del mismo nombre y con la asociación de sordomudos Wayqui, especialistas en la elaboración de derivados lácteos.

En palabras de Carlos Pardo su cocina es abierta, sostenible, innovadora y participativa para aquellos cocineros que vienen de distintas partes de Cusco y cuyo talento se va forjando entre las paredes de la cocina de Qunuq.

Además de la Fundación Clinton, la admirable creatividad del equipo de Carlos Pardo. El joven chef intercambia experiencias con el chef José Luján impulsador de Alianza Cocinero y sus diversas actividades por una verdadera articulación entre el proveedor de las lejanas provincias de Cusco y los chefs de toda la ciudad de Cusco.



En síntesis, el chef de Sumaq investiga, crea y resalta los verdaderos sabores de la cocina peruana que se expresan por sí misma desde el corazón de la cultura andina.