

Q

U

N

U

Q

RESTAURANT

Menu de degustação

“Romântico Munayki”



Tabule de quinoa

ENTRADAS

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.



Ceviche "Quente"

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.



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.

BRACELETE DO INCA

—

Réplica do bracelete do Inca recheado com doce de abóbora.



Toritos de Pucará

Munayki é uma expressão de amor repleta de detalhes românticos que preparamos para criar uma experiência íntima e inesquecível.

Os *Toritos de Pucará* são um símbolo de proteção e abundância nos Andes peruanos. Esta peça artesanal representa força, fertilidade e boa sorte. Inspiração que acompanha nosso menu degustação Munayki.