

Delfin I, Delfin II & Delfin III - Exemple de menu



Petit déjeuner

Le petit déjeuner offre une variété de pains, bacon, saucisses locales, œufs, jambon, céréales, graines, fruits frais, pâté, fromages locaux et bien plus encore.

Les boissons comprennent des jus de fruits de la région et bien sûr du café, du thé et de l'eau à tout moment.

Si vous voulez des œufs brouillés ou cuisinés différemment, s'il vous plaît demandez directement à votre serveur.

Déjeuner

Entrée : Ceviche péruvien

De loin, le plat national du Pérou !

Le poisson frais de la région, servi cru mais "cuit" dans du jus de citron et un mélange de piment, accompagné de pommes de terre douces et de chifles (chips de banane).

Plat principal : Juane

Le plat classique et par excellence apprécié par les gens de tous âges dans l'Amazonie péruvienne.

Riz aux épices, poulet, olive et œuf dur ; le tout délicatement enveloppé dans des feuilles de bijao, qui sont ensuite bouillies lentement pour créer un mélange de saveurs. C'est servi avec du plantain frit, également connu sous le nom de patacones et un mélange de légumes cuits à la vapeur en accompagnement.

Dessert : Glace

Une portion de nos crèmes glacées, uniques et faites spécialement pour vous avec des fruits locaux, tels que le camu camu, l'aguaje, le cocona, le copoazú et bien plus encore !

Dîner

Entrée : Carpaccio de Doncella

Filets de Doncella assaisonnés avec un zeste de citron régional.

Plat principal : Filet de bœuf

Un médaillon de filet de bœuf servi sur un lit de risotto crémeux parsemé de gros grains de maïs blanc andin, accompagné de légumes cuits à la vapeur.

Dessert

Rafraichissant fruit coupé baigné de lait condensé, saupoudré de graines de macambo croustillantes.

Note : Les menus sont un exemple et sont sujets à changement en fonction de la disponibilité des ingrédients de saison. Pour un meilleur service, merci de nous informer de vos préférences ou allergies à l'avance.