

# MENÚ - 4 NOCHES



## DÍA 1

*Mini pan de cebolla y ají dulce con manteca de albahaca. Gazpacho de tomate y sandía con peras heladas.*

### ENTRADA

Ensalada de chonta con vinagreta de tansarina y polvo de cecina.

### PLATO DE FONDO

Doncella en salsa de cocona caliente y solterito con quinoa perlada. Acompañado de maduro capirona horneados con mantequilla, ají charapita y ají de colores.

### POSTRE

Anona fruta con espuma de copoazú y ganache de chocolate con castañas pulverizadas.

CENA

## DÍA 2

*Mini pan de fariña con mantequilla de cecina. Humus de padisho con lámina de yuca crocante y polvo de charapita. Agua saborizada de cidra y pepino.*

### ENTRADA

Tiradito de corvina con salsa de sacha culantro, puré de pijuayo y pildoritas fritas.

### PLATO DE FONDO

Pollo braseado con ravioles rellenos de queso y cecina con salsa huancaina. Servido con crema de cocona quemada y huevo al vino tinto.

### POSTRE

Copón de aguaje con mousse de chocolate y praline de macambo.

ALMUERZO

*Mini pan de tocino con mantequilla de macambo. Bebida de piña y maracuyá.*

### ENTRADA

Crema de witina con espuma de queso y crostini de cecina.

### PLATO DE FONDO

Lomo en salsa de cecina con puré de witina y espuma de ají dulce. Servido con coliflor gratinada.

### POSTRE

Roll de mango con tapioca en salsa de coco y helado de vainilla.

CENA

*Nota: Este menú está sujeto a cambios en base a la disponibilidad de la temporada. Para permitirnos cuidar de cualquier restricción alimentaria o preferencias, por favor avise a su agente de viaje con anticipación para que nuestra cocina esté lista para atender sus necesidades.*

## DÍA 3

ALMUERZO

*Mini pan de orégano con manteca de naranja. Tacachitos de maduro con majas confitadas. Agua saborizada de cocona y canela.*

### ENTRADA

Langostinos al ajillo conchoclo soplateado y puré de pan de árbol.

### PLATO DE FONDO

Patarashca de doncella con salsa de cocona y tártara de cecina. Servido con ensalada de tomate, lechuga y palta con vinagreta de apio.

### POSTRE

Piñas al ron con almendras caramelizadas y espuma de arazá.

CENA

*Mini pan de yema con manteca de orégano y palillo. Bebida de carambola.*

### ENTRADA

Láminas de doncella envueltos en palmitos con tartar de mango y reducción de camu camu picante.

### PLATO DE FONDO

Pollo relleno de queso y cecina con gnochis de yuca. Servido con alcachofas encurtidas.

### POSTRE

Brownie con helado de hungurahui y espuma de café.

## DÍA 4

ALMUERZO

*Mini pan francés con manteca de chorizo. Yucas rellenas de sajino con chutney de carambola. Bebida de granadilla y toronja.*

### ENTRADA

Cebiche de Doncella con cocona, servido con puré de macambo y pildoritas crocantes.

### PLATO DE FONDO

Costilla de cerdo con BBQ de maracuyá, papas doradas y crema agria. Servido con tempura de cebolla y reducción de camu camu picante.

### POSTRE

Ravioles rellenos de plátano de seda con helado de camu camu y crema inglesa.

CENA

*Mini pan de sachaculantro con manteca de cebolla. Sopa fría de camu camu.*

### ENTRADA

Vitello tonato

### PLATO DE FONDO

Paiche con salsa de mouniere amazónica, pepinos encurtidos y quinoa crocante. Servido con arroz ajuanado y salsa de cebolla y ají charapita.

### POSTRE

Semi frío de taperiba con castaña garrapichada, espuma de zapote y platanitos flambeados.

*Nota: Este menú está sujeto a cambios en base a la disponibilidad de la temporada. Para permitirnos cuidar de cualquier restricción alimentaria o preferencias, por favor avise a su agente de viaje con anticipación para que nuestra cocina esté lista para atender sus necesidades.*