

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 tansharina 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.

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 raviolos rellenos de queso y cecina con salsa huancaína. Servido con crema de cocona quemada y huevo al vino tinto.

POSTRE

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

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.

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 sopleteado 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.

