

MENÚ - 7 NOCHES



DÍA 1

CENA

ENTRADA

Langostinos al ajillo con choclos sopleteados y puré de pan de árbol.

PLATO DE FONDO

Doncella en salsa de cocona caliente y solterito con quinoa perlada. Acompañado de maduro capirón 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

ALMUERZO

ENTRADA

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

PLATO DE FONDO

Pollo braseado con ravioles 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.

CENA

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

ENTRADA

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

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

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

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

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.



DÍA 5

ALMUERZO

ENTRADA

Alitas a la BBQ con ensalada de col y papitas al hilo.

PLATO DE FONDO

Lomo de cerdo salteado con vegetales y fideos chinos tostados. Servido con arroz oriental con langostinos.

POSTRE

Crumble de macambo y castañas con dulce de taperiba y helado de coco.

CENA

ENTRADA

Souflé de palmitos con spaghetti de vegetales y crema de aceitunas.

PLATO DE FONDO

Doncella en salsa ligera de maracuyá con arroz amazónico y espuma de yuca. Servido con crocantes y ají picante de sacha culantro.

POSTRE

Pie de limón.

DÍA 6

ALMUERZO

ENTRADA

Tartar de paiche.

PLATO DE FONDO

Pollo al grill con espárragos y puré de papas gratinadas. Servido con ají dulce escabechado.

POSTRE

Sorbete de arazá con espuma de leche asada y kekitos húmedos.

CENA

ENTRADA

Crema de chonta con cecina crocante y pan al ajo.

PLATO DE FONDO

Lomo saltado con bastones de nmaduros fritos y yucas crocantes. Servidos con Arroz con chorizos fritos.

POSTRE

Cheesecake de camu camu con praliné de macambo.

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.



ALMUERZO

ENTRADA

Inchicapi de gallina regional con dados de yucas fritas y palizada de sachá culantro.

PLATO DE FONDO

Chuleta de cerdo macerados en chuchuhuasi al carbón con arroz cremoso de zapallo. Servido con caigua salteada.

POSTRE

Buñuelos de yuca con salsa caliente acanelada y helado de vainilla.

CENA

ENTRADA

Ensalada de lechuga con pollo y cecina, con vinagreta de ajos y crutones.

PLATO DE FONDO

Paiche a la mantequilla con farofa y puré de chonta. Servido junto a arroz con choclos salteados en mantequilla.

POSTRE

Strudel de manzana

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.