



NUESTRO MENÚ PROGRAMA 3 NOCHES

En Delfin, cada plato es un viaje, elaborado con los sabores de la Amazonía, guiado por la sabiduría ancestral y preparado con el mismo cuidado y creatividad que dan forma a su travesía. Con un enfoque basado en plantas, nuestra cocina celebra las frutas, semillas y tradiciones de la selva, obtenidas en armonía con las comunidades locales.

Este menú es una invitación a saborear el río, el bosque y las historias que entrelazan nuestro mundo.

DELICIAS DE LA MAÑANA

Comience su día con un desayuno cuidadosamente seleccionado, inspirado en la riqueza de la Amazonía y en clásicos internacionales, preparado fresco cada mañana para energizar su travesía por el río.

HUEVOS	Hervidos Revueltos Fritos Omelette
PASTELERÍA	Panqueques Tostadas francesas Muffin de vainilla Muffin de chocolate
TIPOS DE PAN	Pan francés Pan integral Pan sin gluten Croissant Tostadas Tostadas integrales
QUESOS	Edam Gouda Queso fresco Queso crema
CEREALES	Corn flakes Fitness Granola
MIEL	Miel de abeja Miel de maple
FRUTOS SECOS	Pecanas Almendras Nueces Nueces de Brasil
BEBIDAS CALIENTES	Té Manzanilla Anís Canela y clavo
CAFÉ BRITT	Gourmet Clásico Intenso Descafeinado



DÍA 1

ENTRADA

Ensalada de palmito de chonta con vinagreta ácida de mandarina y polvo de cecina.

A
N
C
E
R
O

PLATO PRINCIPAL

Doncella amazónica con salsa tibia de cocona y ensalada solterito con quinua perlada. Acompañada de plátanos capirona al horno con mantequilla, ají charapita y pimientos de colores.

POSTRE

Fruta de anona con espuma de copoazú y ganache de chocolate con frutos secos en polvo.

DÍA 2

O
R
U
M
A
L
A

ENTRADA

Tiradito de lubina con salsa de sacha culantro, puré de pijuayo y pildoritas crocantes.

PLATO PRINCIPAL

Lomo saltado acompañado de arroz amarillo y salchichas regionales.

POSTRE

Cheesecake de aguaje.

A
N
C
E
R
O

ENTRADA

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

PLATO PRINCIPAL

Pollo relleno de queso y cecina, acompañado de ñoquis de yuca y vegetales encurtidos.

POSTRE

Crema exótica de coco.

Nota: Este menú está sujeto a cambios según la disponibilidad estacional de los productos. Para que podamos atender cualquier restricción o preferencia alimentaria, por favor informe con anticipación a su agente de viajes, de modo que nuestra cocina esté preparada para satisfacer sus necesidades.

ENTRADA

Langostinos al ajo con maíz flameado y puré de pan de árbol.

PLATO PRINCIPAL

Paiche a la patarashca con ají de cocona y vinagreta de cecina. Acompañado de ensalada de tomate, lechuga y palta con vinagreta de apio.

POSTRE

Piña infusionada con ron, con almendras caramelizadas y espuma de arazá.

MENÚ DEGUSTACIÓN DE 7 TIEMPOS:

Tartar de pescado.
 Concentrado de caracol de agua dulce.
 Ensalada verde con aceite balsámico.
 Fetuccini de pijuayo (peach palm).
 Corvina con puré de yuca.
 Mojito de lima.
 Sorbete de granadilla con crema de vainilla.

**NUESTROS CHEFS, SU VIAJE AMAZÓNICO**

Cada plato que disfruta a bordo de Delfín Amazon Cruises está elaborado con pasión por nuestro dedicado equipo de chefs.

Inspirados en los sabores de la Amazonía peruana, combinan los mejores ingredientes locales con creatividad culinaria para ofrecerle una experiencia gastronómica que es a la vez auténtica y refinada.

Del río a la selva, cada plato cuenta una historia de tradición, cultura y generosidad de la naturaleza, diseñada para deleitar sus sentidos y profundizar su conexión con este destino extraordinario.

