



# 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.*

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





DÍA 1

CENA

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

ALMUERZO

- ENTRADA**  
Tiradito de lubina con salsa de sachá culantro, puré de pijuayo y pildoritas crocantes.
- PLATO PRINCIPAL**  
Lomo saltado acompañado de arroz amarillo y salchichas regionales.
- POSTRE**  
Cheesecake de aguaje.

CENA

- 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 Delfin 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.

