



NUESTRO MENÚ

PROGRAMA 4 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 define 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, la selva 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

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 sachaculantro, 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.

DÍA 3

ALMUERZO

- 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.

CENA

- ENTRADA**
Filetes de doncella envueltos en palmitos con tartar de mango y reducción picante de camu camu.
- PLATO PRINCIPAL**
Pollo relleno de queso y cecina, acompañado de ñoquis de yuca y alcachofas encurtidas.
- POSTRE**
Brownie con helado de hunhurahui y espuma de café.

DÍA 4

ALMUERZO

- ENTRADA**
Cebiche de doncella con cocona, acompañado de puré de macambo y pildoritas crujientes.
- PLATO PRINCIPAL**
Brochetas de pollo, arroz estilo hawaiano y plátanos. Servido con tempura de cebolla y reducción picante de camu camu.
- POSTRE**
Ravioles rellenos de plátano seda, acompañados de helado de camu camu y salsa de crema pastelera.

CENA

- MENÚ DEGUSTACIÓN DE 7 TIEMPOS:**
Tartar de pescado.
Concentrado de caracol de agua dulce.
Ensalada verde con aceite balsámico.
Fetuccini de pijuayo (palmito de pijuayo).
Corvina con puré de yuca.
Mojito de lima.
Sorbete de granadilla (maracuyá dulce) con crema de vainilla.

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.



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.

