



# NUESTRO MENÚ PROGRAMA 7 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.

<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

Cebiche de paiche con salsa de camu camu, ají charapita, puré de pijuayo y pildoritas crujientes.

### PLATO PRINCIPAL

Selección de pollo con charcutería de ají dulce, risotto verde con culantro amazónico y coles de Bruselas. Acompañado de crema de cocona quemada y huevo al vino tinto.

Opción vegetariana: Espagueti con salsa de aceitunas, alcaparras, alcachofas, nueces de Brasil y pan frito.

### POSTRE

Aguaje cheesecake.

CENA

### ENTRADA

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

### PLATO PRINCIPAL

Carne en su propio jugo con ravioles rellenos de queso y cecina, salsa holandesa y crujientes de parmesano. Acompañado de gratín de coliflor.

Opción vegetariana: Arroz fresco de palillo con pasas, caigua rellena y frijoles lima estofados.

### 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

A L M U E R Z O

### ENTRADA

Ensalada de palmito con fariña tostada, nueces de Brasil y vinagreta de mandarina.

### 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.

Opción vegetariana: Brochetas de vegetales con queso gratinado, yuca frita y chimichurri especial.

### POSTRE

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

C E N A

### ENTRADA

Causa con palta y mango, coronada con cecina ligeramente curada.

### PLATO PRINCIPAL

Pollo relleno de queso y cecina, acompañado de ñoquis de yuca y alcachofas encurtidas.

Opción vegetariana: Ñoquis de yuca con salsa pesto, champiñones y espinacas salteadas en mantequilla, servidos con pan pita gratinado con queso.

### POSTRE

Brownie con helado de hunhurahui y espuma de café.

## DÍA 4

H U N D U R A S

### ENTRADA

Sopa tradicional de gallina al inchicapi con cubos crujientes de yuca, tiras de sacha culantro y ají charapita.

### PLATO PRINCIPAL

Lomo de cerdo en salsa de champiñones, arroz cremoso con cecina y jengibre glaseado. Acompañado de tempura de cebolla y reducción picante de camu camu.

Opción vegetariana: Hamburguesa de lentejas con piña a la parrilla, arroz de betarraga y plátanos maduros horneados, servidos con palta encurtida.

### POSTRE

Ravioles rellenos de plátano seda, acompañados de helado de camu camu y salsa de crema pastelera.

C E N A R

### ENTRADA

Carpaccio de doncella con taperiba y virutas crujientes de nuez de Brasil, acompañado de salsa de queso.

### PLATO PRINCIPAL

Brochetas de pollo y bacon con chimichurri regional, patacones y arroz estilo hawaiano. Servido con pildoritas fritas con piel.

Vegetarian option: Filete de garbanzo con salsa de maní, espárragos y papas al parmesano.

### POSTRE

Semifrío de taperiba con nueces de Brasil caramelizadas, espuma de zapote y rodajas de plátano flameadas.

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 5

ALMUERZO

### ENTRADA

Vitello tonnato con nueces de Brasil crujientes y finas láminas de yuca frita.

### PLATO PRINCIPAL

Pollo a la parrilla con espárragos gratinados y puré cremoso de witina. Acompañado de arroz frito con camarones.

Opción vegetariana: Tofu grillado con vegetales salteados, arroz integral a la mantequilla y huevos con brotes de frijol chino.

### POSTRE

Crumble de manzana con helado de vainilla y virutas crujientes de nuez de Brasil.

CENA

### ENTRADA

Soufflé de palmito con espagueti de vegetales y crema de oliva.

### PLATO PRINCIPAL

Tucunaré en salsa de ají charapita, acompañado de arroz fresco de palillo y salchicha regional. Servido con patacones crujientes y ají sacha culantro picante.

Vegetarian option: Pasta con salsa de tomate, queso y albahaca, coronada con nueces de marañón y tomates confitados.

### POSTRE

Tarta de limón.

## DÍA 6

ALMUERZO

### ENTRADA

Lasaña de cecina.

### PLATO PRINCIPAL

Costillas de cerdo ahumadas con puré de capirona y vegetales a la parrilla. Acompañadas de pildoritas horneadas.

Opción vegetariana: Pasta con salsa de tomate, queso y albahaca, coronada con nueces de marañón y tomates confitados.

### POSTRE

Helado de camu camu con profiteroles y ganache de chocolate.

CENA

### ENTRADA

Crema de zapallo con espuma de cecina y crisinos con ajonjolí negro.

### PLATO PRINCIPAL

Encuentro de pollo con salsa de cocona quemada, papas doradas y vainitas en mantequilla. Servido con arroz con chorizos fritos.

Opción vegetariana: Saltado de vegetales de soya, papas fritas y frijol canarios guizados.

### POSTRE

Cheesecake de camu camu con praliné de macambo.

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**

Tiradito de corvina con aceite de sacha culantro.

**PLATO PRINCIPAL**

Lomo saltado con yuca al hilo y bastones de maduros fritos. Servido con caigua salteada.

Opción vegetariana: Arroz verde con guiso de pallares, camotes glaseados y brócoli en tempura.

**POSTRE**

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

**ENTRADA**

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

**PLATO PRINCIPAL**

Paiche a la meniere amazónica con arroz a las finas hierbas y papitas cóctel. Servido con arroz y choclo salteados a la mantequilla.

Opción vegetariana: Pasta a la napolitana, piñones y hojas de menta.

**POSTRE**

Strudel de manzana.



## 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.

