



# 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.*

**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**  
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

ALMUERZO

- 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.

CENA

- 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

LUNCH

- ENTRADA**  
Sopa tradicional de gallina al inchicapi con cubos crujientes de yuca, tiras de sachaculantro 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.

CENAR

- 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 sachá 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.



## ALMUERZO

**ENTRADA**

Tiradito de corvina con aceite de sachá 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.

## CENA

**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 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.

