



MENÚ DEGUSTACIÓN

CEBICHE

*Con cítricos y ajíes del valle,
cancha, choclo y camote.*

LANGOSTINO MELCOCHA

*Con tacos de lechuga, palta,
salsas y encurtidos.*

TORTELIS DE CAMOTE

Con mantequilla de salvia y pimienta.

TRUCHA A LA SARTÉN

*Con bernaise de huacatay, espinaca, choclo,
morayas a la parrilla y papas nativas.*

CUY PEKINÉS

*Crepe de maíz morado, hoisin de rocoto,
encurtido de nabo y zanahoria.*

QUINOTO CON ALPACA Y SALSA ANTICUCHERA

*Quinoa en ají amarillo con alpaca a la
plancha y salsa anticuchera.*

TUMBO CON FRESAS

*Tumbo de Quillabamba hecho mousse, crocante de
kiwicha, espuma de arroz con leche, compota de
fresas y helado de manjar.*

LA ESFERA

*Rellena con manzanas, mousse de caramelo,
helado de cerveza, espuma de quinua y
crunch de almendras.*

Bebidas:

- ❖ *Aperitivo. (Sour Degustación)*
- ❖ *Bebida: Agua Mineral Natural*
- ❖ *Bebida Caliente: Café o Infusión.*
- ❖ *3 Copas de Vino Degustación.*
Intipalka Sauvignon Blanc
Intipalka Malbec
Intipalka Moscatel

Duración de la Experiencia 3 Hrs.



