

EXPERIENCIA INTI RAYMI

INTI RAYMI EXPERIENCE

En esta celebración honramos al Dios Sol, agradeciendo las cosechas recibidas y encomendando nuestros anhelos de prosperidad, equilibrio y renovación.

In this celebration, we honor the Sun, source of life and abundance, giving thanks for the harvests received and entrusting the New Year with our hopes for prosperity, balance, and renewal.

CHICHA

POR GASTÓN ACURIO

ESCENARIO 1º
“QORICANCHA”
(TEMPLO DEL SOL)

Lugar de inicio de la ceremonia.

APERITIVO

Frutillada o Coca Sour o Limoncello Spritz

CEBICHE DE TRUCHA

Con citricos y ajies del valle,
cancha, choclo y camote.

CARPACCIO DE ALPACA

Con salsa Cesars Paria, pesto y arúgula.

CUY PEQUINÉS

Crepes de maiz morado, hoisin de rocoto
encurtido de nabo y zanahoria.

RABO DE TORO ESTOFADO.

Al vino con champiñones, cebollitas y pasta a la crema.

LA GRAN PACHAMANCA A LA OLLA.

Con cerdo, cordero, tubérculos de temporada,
tamalito, queso y salsa.

SORBETES

Con frutas de la temporada.

LA ESFERA DE CHOCOLATE.

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

Precio / Price 520 Soles
(incluye impuestos y servicios de ley)
(includes taxes and consupion surcharge)

CHICHA

SCENERY 1º
“QORICANCHA”
(TEMPLE OF THE SUN)

Starting point of the ceremony.

APPETIZER

Frutillada or Coca Sour or Limoncello Spritz

TROUT CEBICHE

With citrus fruits and chili peppers from the valley,
corn and sweet potato.

CARPACCIO OF ALPACA.

With Cesars Paria sauce, pesto and arúgula.

PEKIN GUINEA PIGS

Purple corn crepe, rocoto pepper hoisin,
turnip and carrot pickle.

RABO DE TORO ESTOFADO

In wine with mushrooms, onions and cream pasta.

PACHAMANCA A LA OLLA

Pork, lamb, seasonal root vegetables,
tamales, cheese and sauce.

SORBERTS

With seasonal fruits.

LA ESFERA DE CHOCOLATE

Baked apples, chocolate mousse, beer ice cream,
quinoa foam and almond crunch.

Precio / Price 520 Soles
(incluye impuestos y servicios de ley)
(includes taxes and consupion surcharge)

CHICHA

ESCENARIO 2º
“PLAZA DE ARMAS”
(ANTIGUO HAUCAYPATA)

Encuentro de los tiempos.

APERITIVO

Frutillada o Coca Sour o Limoncello Spritz

LANGOSTINOS MELCOCHA

Sus salsas y tacos de lechuga para armar.

LAS BOMBITAS DEL SUR

Rellenas de zapallo y cordero,
alioli de hierba buena.

TORTELLINIS DE LAS TIERRAS DEL PERÚ

Beurre blanc con salsa de seco criollo.

TRUCHA DEL VALLE

Salsa beurre blanc nikei, su caviar de trucha y
quinua al wok.

HOT POT DE CARRILLERA BOURGUIGNON DE CHIFA

En piedra caliente de quinua cremosa.

SORBETES

Con frutas de la temporada.

LA MOUSSE DE CHOCOLATE Y LÚCUMA

Con nibs de cacao, quinua y
helado de Lúcuma.

Precio / Price 520 Soles

(incluye impuestos y servicios de ley)

(includes taxes and consupcion surcharge)

CHICHA

SCENERY 2º
“MAIN SQUARE”
(OLD HAUCAYPATA)

Meeting of the times.

APPELIZER

Frutillada or Coca Sour or Limoncello Spritz

MELCOCHA PRAWNS

Sauces and lettuce cubes to assemble.

SOUTHERN LITTLE BOMBS

Filled with lamb and squash, served
with peppermint alioli sauce.

TORTELLINIS FROM THE LANDS OF PERÚ.

Criolle seco sauce beurre blanc.

TROUT FROM THE VALLEY

Served with beurre blanc sauce, nikei sauce and
stir fry trout caviar and quinoa.

CHIFA BOURGUIGNON CHEEK HOT POT

In hot stone of creamy quinoa.

SORBERTS

With seasonal fruits.

CHOCOLATE AND LUCUMA FRUIT MOUSSE

Served with Cacao nibs, quinoa and
lucuma fruit ice cream.

Precio / Price 520 Soles

(incluye impuestos y servicios de ley)

(includes taxes and consupcion surcharge)

CHICHA