**Tour Gastronómico En Cusco.**

Tour Gastronómico en Cusco, Nuestro tour es una experiencia culinaria y gastronómica con una visión única de la comida y la cultura de nuestro país el Perú, con el uso correcto de productos regionales como la Quinua, Ají Amarillo, y Trucha.

Con nuestros chefs en alta cocina elaboraremos platos fusión gourmet y los disfrutaremos con las vistas más espectaculares que nuestra ciudad el Cusco nos brinda.

**ITINERARIO:**

Muy Temprano recojo de su hotel para salir de visita al mercado local para enseñar costumbres y algunas tradiciones de la ciudad Imperial de CUSCO.

Regresando al restaurante y el pasajero cocinara el Plato elegido con ayuda del Chef Seledonia Montalvo.

**Entrada:**

Pisco Sour

**Plato de Fondo:**

Los platos con carne o pollo a elegir:

* Lomo Saltado
* Aji de Gallina
* Pollo Novo Andino
* Piqueo Cusqueño
* Pollo Saltado Con Verduras.

**VEGETARIANOS**

* picante de queso
* quinua vegetariana
* croquetas de quinua
* picante de choclo.

**POSTRE:**

* Un postre a base de quinua.

**DESDE $ 60.00**

 **HUATIA CUSQUEÑA**

La Huatia es un plato típico de la gastronomía andina peruana y boliviana. Se asemeja en su preparación a la pachamanca, aunque su elaboración e ingredientes presentan características particulares.

Los orígenes de este plato se remontan al Perú precolombino. El primer cronista occidental en hablar de la Huatia fue el sacerdote Francisco de Ávila quien alrededor del año 1600. Este plato es uno de los platos más característico y a la vez consumido en el Cusco.

**Itinerario:**

Daremos un paseo por el templo de la luna, Inka cárcel y llegamos a yunkaipata ahí preparamos la huatia con una ricas papas nativas, oca, isaño, habas verdes, pollo y su cordero todo con hiervas andinas.

**Preparación:**

Se arma el horno estilo cusqueño con Cjurpas (Trozos solidos de Tierra), Una vez que esté armado se echa leña para que caliente bien el horno y ahí se agrega la Papa, Oca, Isaño, Habas verdes. El pollo y la carne se envuelven en papel de Aluminio con todas las hierbas andinas.

Luego se tapa y se deja cocinar por unos 30 ª 40 minutos y luego se destapa.

**DESDE $ 35.00**









