



SOLY
LUNA

VALLEE SACREE
- PEROU -

Expérience culinaire
LA PACHAMANCA

Pour les Incas, ce plat rituel rustique mais hautement symbolique célébrait le cycle de la vie. En quechua, Pachamanca signifie le pot (manka) de terre (pacha). Les Incas creusaient un four à même la terre et y faisaient cuire des aliments afin de rendre hommage à Pachamama, déesse de la fertilité.



Parmi les majestueux massifs andins et les jardins luxuriants du Relais & Châteaux Sol y Luna, nous recréons ce festin typiquement andin, pour un déjeuner ou dîner de dix convives maximum. Selon la coutume ancestrale inca, avant de la manger, nous rendons notre nourriture en offrande au ventre de notre mère la Terre : agneau, alpaga, porc, poulet et cochon d'Inde préparé avec patates douces, pommes de terre, haricots verts, banane plantain, poivrons farcis et *choclo*, ce maïs blanc provenant de la Vallée Sacrée. La Pachamanca, symbole de respect envers la terre prodigieuse.

PACHAMANCA

Lieu	Restaurant Wayra
Durée	Env. 2h

NB: sur demande. Minimum 10 personnes. Peut être combiné au spectacle de la troupe Cusi Wasi ou au spectacle équestre du Paso péruvien.



Traveller Made®

Fundo Huincho Lote A5
08661 Urubamba
(Cusco - Perú)

T (51_84)60_8930
info@hotelsolyluna.com
reservas2@hotelsolyluna.com
www.hotelsolyluna.com