



SOLY
LUNA

VALLEE SACREE
- PEROU -

Expérience culinaire
TOUS AU JARDIN... BIO !

Les plats biologiques préparés dans les restaurants du Relais & Châteaux Sol y Luna font l'unanimité de nos clients. Vous souhaitez en savoir plus sur leurs liens avec la culture et la cuisine andines ... Notre Chef Nacho vous emmène dans une ferme voisine et sur un petit marché de primeurs où vos papilles seront directement plongées au cœur de la cuisine péruvienne.



Au fil des saisons, cette agréable promenade- atelier, permet de découvrir des produits locaux, encore peu connus en dehors de la Vallée sacrée. On ne se lasse pas d'écouter les explications du Chef Nacho quant aux procédés de culture jusqu'à leur valeur nutritionnelle ou leur usage dans la vie quotidienne des Andes. Les techniques agricoles ancestrales, méthodes d'irrigation, calendrier agraire, rotation des cultures n'auront plus de secret pour vous!

TOUS AU JARDIN... BIO!

Lieu	Suivant vos envies, ferme voisine ou marché d'Urubamba
Durée	Environ 3h, de 9h à 12h.

NB: Sur demande. Minimum 2 personnes, maximum 15.



Traveller Made®

Fundo Huincho Lote A5
08661 Urubamba
(Cusco - Perú)

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