



SAVEURS DU PÉROU

Expériences_Demi-journée

Cette présentation culinaire d'une heure couvre certains des plats les plus emblématiques du Pérou, en commençant par le Pisco Sour, le cocktail national du pays.

Les hôtes sont invités à participer ou simplement à apprécier le spectacle, tandis que nos chefs enchaînent avec des amuse-gueules péruviens bien connus tels que le ceviche, le duo de ocopas et la soupe de quinoa, suivis du plat andin classique, le lomo saltado.

La session peut être aussi immersive et interactive que les invités le souhaitent, avec la possibilité de regarder, d'apprendre et de participer. Les dégustations ne manquent pas non plus!



Horaire: De 9:00 am à 9:00 pm
(sur demande)

Durée de la visite: Environ 1h



Localisation: Les jardins du restaurant
Killa Wasi ou de Wayra

Cet atelier peut être organisé en fonction de l'emploi du temps des hôtes, sur demande préalable, et peut également être combiné avec d'autres activités culturelles.



VIRTUOSO.



SERANDIPIANS

Fundo Huicho lote A5 08661 Urubamba (Cusco - Peru)
T: (51_84) 60_6200 info@hotelsolyluna.com www.hotelsolyluna.com