



PERÚ GASTRONÓMICO (08 Días /07 Noches)

Lima-Cusco-Lima

DIA 01 .../LIMA

Bienvenidos a Perú. Recepción en el aeropuerto Internacional Jorge Chávez. Traslado al hotel. Después de su llegada al hotel conocerá la fórmula para mezclar el famoso Pisco Sour. Disfrute de este cóctel en el bar del hotel Country Club antes de la cena.

La cena será servida en el restaurante Perroquet. El encantador y discreto 'Perroquet' ha sido recientemente galardonado como el mejor restaurante de hotel por los propietarios de los restaurantes incluidos en la "Guía de la Gastronomía Peruana - El Manual del Buen Gourmet". Aquí podrá probar platillos con toques de fusión, de sabores sutiles y combinaciones interesantes elaboradas con ingredientes frescos de la estación. Obras de arte del famoso Museo de Arte Colonial Pedro de Osma cuelgan en las paredes de este elegante restaurante. Elija donde desea comer, ya sea en el comedor principal o si el tiempo es templado, la terraza al aire libre es perfecta para una romántica cena.

Alimentación: Cena.

DIA 02 LIMA

El día empieza con una visita al mercado del distrito de Magdalena. Este ofrece una gran variedad de productos frescos como por ejemplo: pimientos, ajíes, papas, limones verdes y frutas exóticas como la chirimoya y lúcuma. Después seguiremos nuestro recorrido al distrito Pueblo Libre, aquí conoceremos uno de los bares más tradicionales de Lima: el Queirolo bar para degustar una "butifarra". Originalmente concebida como una destilería, propiedad de la familia italiana Queirolo, el edificio fue convertido en bar-restaurant en 1880. Desde entonces el peculiar y antiguo bar se ha convertido en un punto fijo de la vida nocturna limeña frecuentado por escritores, poetas, bohemios, jóvenes y adultos. Continuaremos nuestro recorrido con la visita al museo Larco Herrera.

La visita cultural del museo será coronada con una introducción en la gastronomía peruana con una cena en 'La Huaca'. Este restaurante está ubicado dentro del complejo arqueológico de la Huaca Pucllana, una edificación con forma piramidal de adobe de 1,500 años de antigüedad. El restaurante es una excelente opción para probar platos de la cocina peruana en un escenario único. Si bien es cierto el ambiente principal del restaurante, en estilo rústico-contemporáneo, es muy acogedor, una cena o almuerzo en La Huaca se torna memorable en la terraza. Pues es desde aquí podrá disfrutar de vistas de la pirámide milenaria de adobe edificada por los habitantes originales de Lima.

Alimentación: Desayuno, Almuerzo, Cena.

DIA 03 LIMA

Pocos países en Latinoamérica pueden competir con los peruanos especialmente en lo que se refiere a platos con frutos marinos. Por ello es que esta mañana recorreremos el mercado de pescados de Chorrillos. Luego de conocer distintas variedades de frutos marinos, estamos listos para un almuerzo comida memorable en Cala Restaurant & Lounge. Creativos y sofisticados (no solamente, pero en su mayoría) platos marinos, se sirven en un ambiente mágico: el restaurante está ubicado a orillas del mar.

Cuando se habla de la cocina peruana, no se puede dejar de mencionar la significativa influencia que la cocina asiática ha tenido en la cocina peruana. Es por eso que probaremos el restaurante Maido para la cena. Un ambiente de diseño contemporáneo en el corazón de Miraflores acoge uno de los mejores restaurantes de comida fusión peruano-japonesa. Platos preparados con finos ingredientes y con una esmerada presentación, como el Guratan Maki, Tacuchaufa y Ravioli Nikkei logran conquistar el paladar más exigente. Prepárese para conocer texturas y sabores únicos con un cálido servicio.

Alimentación: Desayuno, Almuerzo, Cena.

Voyage Perú Travel S.A.C

Dirección: Av. Principal 566 Surquillo, Lima Teléfono: (00) 51 2715358

RUC: 20544256191

Correo: contact@travelvoyageperu.com



DIA 04 LIMA/CUSCO

Por la mañana abordará el vuelo que lo conducirá a Cusco. Luego del arribo será trasladado al hotel para tomar un mate de coca, una infusión para sobrellevar el mal de altura. Resto de la mañana libre para relajarse y aclimatarse gradualmente a la altura.

Por la tarde recorreremos en una caminata los principales atractivos de interés en Cusco. Visitaremos la famosa Catedral, el Templo del Sol o Korikancha, atravesamos la Calle Hatunrumiyoc famosa por la Piedra de los 12 ángulos visible en el muro Inca de lo que fuera el Palacio de Inca Roca. Haremos nuestra última parada en el Barrio de Artesanos de San Blas, cuyas calles empedradas con un sinnúmero de galerías y talleres no sólo ofrecen una vista espectacular de la ciudad sino también una atmósfera especial en la que podrá respirar el espíritu artístico de Cusco. La iglesia de San Blas además alberga un hermoso e imponente púlpito considerado una de las obras de ebanistería más sobresalientes del Nuevo Mundo.

La cena será en el restaurante 'Chicha'. Este es el primer restaurante de Gastón Acurio, la eminencia de la gastronomía peruana, en la ciudad del Cusco. Algunos de los platos más emblemáticos de la cocina peruana cautivan los más exigentes paladares en un ambiente contemporáneo.

Alimentación: Desayuno, Cena.

DIA 05 CUSCO/VALLE SAGRADO

Partimos por la mañana al mercado de Písaq en el Valle Sagrado. Písaq se ha convertido en uno de los mercados turísticos de artesanías más popular en Sudamérica. No deje de probar una de las empanadas que salen de hornos artesanales de adobe.

Almuerzo en el 'Wayra'. El restaurante de campo ofrece un delicioso almuerzo tipo barbacoa al estilo cusqueño. Pruebe el 'choclo' o maíz andino, pan local, diferentes tipos de papa que se cultivan en el valle o la chicha de jora o 'cerveza de maíz'. Durante el almuerzo podrá observar un show de caballo de paso peruano, que se crían en los propios establos del hotel. Luego visitamos la fortaleza de Ollantaytambo, en la que destacan el Templo del Sol (formado por seis monolitos gigantes de granito rosa, cuyo peso sobrepasa las 50 toneladas) y la Terraza de Diez Nichos.

Alimentación: Desayuno, Almuerzo, Cena.

DIA 06 VALLE SAGRADO/MACHU PICCHU/CUSCO

Por la mañana, traslado a la estación de tren Ollanta. Al arribar al pueblo de Aguas Calientes un bus nos conducirá a la entrada de Machu Picchu. Su topografía y el ingenio que se emplearon en su construcción hacen de este centro arqueológico Inca verdaderamente una de las grandes maravillas del mundo.

Después del recorrido disfrute de un buen almuerzo en el restaurante Qunuq. Este es el restaurante de la única propiedad 5* de Aguas Calientes, el hotel Sumaq. Ubicado en el segundo piso del hotel, el Qunuq ofrece vistas panorámicas del bosque nuboso y el río Vilcanota. La propuesta del Qunuq es sin duda variada e incluye exquisitas creaciones gourmet que fusionan la cocina Novo Andina, regional e internacional. La carta ha sido elaborada por el renombrado chef peruano Rafael Piqueras (rankado entre los 12 mejores chefs del mundo en el "Madrid Fusión" en el 2003. Por la tarde regresaremos a la estación de Ollanta y luego traslado en autobús a Cusco.

Alimentación: Desayuno, Almuerzo.



DIA 07 CUSCO

Día libre. Aproveche la oportunidad y explore Cusco. Almuerzo en el restaurante Pacha Papa. Esta popular 'quinta' se encuentra frente a la pequeña iglesia de San Blas y ofrece platos típicos de la gastronomía en una cálida atmósfera. Pacha Papa posee un ambiente rústico complementado con un patio colonial. Aquí desde de las mesas de madera puede ver como se cocinan las especialidades de la casa en un horno tradicional para el que se emplea leña. Las ollas de barro, que se emplean en la cocina de esta quinta le dan a los platillos un sabor casero especial. La carta contiene especialidades hechas con cuy, trucha, cerdo, pollo y alpaca así como deliciosas pizzas y calzone gourmet a la leña.

Esta noche tendremos una cata de piscos y coctelería en un lugar muy especial - 'El Pisquerito'. Este bar se caracteriza por una propuesta diferente. La carta presenta innovadores cocteles inspirados en aspectos de la idiosincrasia peruana y frutas locales. Conozca la historia del pisco, los diferentes tipos existentes y cómo mezclar un genuino y buen pisco sour. Luego de la introducción, podrá elaborar el coctel de su elección y saborear piqueos con ingredientes locales.

Alimentación: Desayuno, Almuerzo.

DIA 08 LIMA/...

Por la mañana vuelo de retorno a Lima. El almuerzo de despedida será en el restaurante Astrid & Gaston. Este restaurante se ha convertido en una de las joyas de la gastronomía peruana y está considerado en la lista San Pellegrino de los 50 mejores restaurantes del mundo 2011. Gastón Acurio y Astrid, ambos chefs de la Cordon Bleu, han estilizado platos peruanos empleando modernas técnicas y estándares para hacerlos irresistibles al gusto. La carta de vinos es una de las mejores de la ciudad y la carta de postres, concepción de Astrid, es casi tan variada como la carta de platos y simplemente espectacular. El bar tiene una excelente variedad de piscos y cocktails elaborados con este licor peruano. Lo que hace tentador llegar más temprano para disfrutar de unos aperitivos. Luego del almuerzo traslado al aeropuerto para su vuelo internacional.

Alimentación: Desayuno, Almuerzo.

| | Habitación Simple | Habitación Doble |
|-------------------------|-------------------|----------------------|
| Standard | US\$ 3 041.00 | US\$ 2 810.00 |
| Turista | US\$ 3 245.00 | US\$ 2 895.00 |
| Turista Superior | US\$ 3 513.00 | US\$ 3 033.00 |
| Turista Premium | US\$ 3 881.00 | US\$ 3 255.00 |

INCLUYE

Billete de avión LIMA/CUSCO/LIMA.

NO INCLUYE

Guía acompañante desde Lima durante todo el recorrido.

Lo no especificado en el programa.

Seguro de viaje, para contratarlo por favor comunicarse con nosotros.

Gastos personales (propinas, llamadas telefónicas, etc.)

****LOS PRECIOS ESTAN SUJETOS A VARIACION POR TEMPORADA DEL AÑO.**

Voyage Perú Travel S.A.C

Dirección: Av. Principal 566 Surquillo, Lima Teléfono: (00) 51 2715358

RUC: 20544256191

Correo: contact@travelvoyageperu.com