



EL PASEO CULINARIO DEL CHEF RAFAEL PIQUERAS EN QUNUQ RESTAURANT.

Desde antes de la apertura de Qunuq Restaurant de Sumaq Machu Picchu Hotel, el único hotel cinco estrellas en Machu Picchu Pueblo, Rafael Piqueras ha venido elaborando con la creatividad que lo caracteriza, las exquisitas cartas que nacen de una original propuesta basada en la comida fusión que une la cocina peruana con técnicas internacionales.

La propuesta gastronómica del chef que apuesta por la experiencia sensorial, es como un interminable recorrido de sabores y aromas que capta lo mejor de las tradicionales recetas de las tres regiones del país y las presenta en sus variadas cartas que complementa con el entorno del hotel.

“El concepto de alta cocina en Qunuq es una especie de travesía a lo largo de las regiones de la costa, sierra y selva cuyos productos son investigados y presentados en exquisitos platos para deleite de los viajeros quienes disfrutan también al observar el paisaje único que rodea a SUMAQ”, manifiesta el chef.

Para este año la carta de Qunuq ha sido reinventada para ofrecer más experiencias a los afortunados paladares, pero sin dejar atrás sus platos como: la causa de pechuguita de pollo en dos texturas, el ceviche de trucha marinado en salsa de tres ajíes y camote en dos texturas; el carpaccio de alpaca y el carpaccio vegetariano, entre otros, que ya cuentan con la preferencia de los visitantes.

Dentro de las novedades, está la nueva propuesta para el 2009 que incluyen carnes como el avestruz y el magret de pato en salsa de tuna roja al vinagre balsámico y una trilogía de quinua con sabores andinos; y el cordero lechal del Valle Sagrado.

Para mayor información contáctese con:

Lizeth Giurfa Barrientos.
Relacionista Pública
press@sumaqhotelperu.com
www.sumaqhotelperu.com
Tel: (511) – 4470579 Ext 26