



Experiencia Culinaria

Lima - Perú

DURACIÓN	MÁX. PERSONAS	EDAD	IDIOMA
4 horas	100	+5 años	ES

Precio base por persona

Desde
US\$79.00
Por persona

Descripción del Tour

Lo que hace que este tour sea único:

- Sumérgete en la rica tradición cafetalera del Perú con una degustación de café peruano, explorando los aromas y sabores únicos.
- Explora el vibrante mercado de Surquillo, donde podrás probar frutas frescas y descubrir una amplia variedad de ingredientes auténticos utilizados en la cocina peruana.
- Aprende los secretos de la preparación del ceviche tradicional y la causa limeña de la mano de un chef profesional, disfrutando de una experiencia interactiva.

Resumen:

¡Bienvenidos a una experiencia culinaria única en Lima, la capital gastronómica de Sudamérica! Prepara tus sentidos para un viaje sensorial que te llevará a través de los sabores y aromas más exquisitos del Perú.

Comenzaremos nuestro viaje con una pequeña degustación de café peruano, donde descubrirás la rica tradición cafetera que ha sido cultivada durante siglos. Déjate envolver por el aroma fresco y la profundidad de los granos de café mientras te sumerges en la cultura cafetalera del país.

Después, nos adentraremos en el vibrante mercado de Surquillo, un paraíso culinario donde los colores y los aromas se entrelazan en una sinfonía de sabores. Aquí, tendrás la oportunidad de probar algunas de las frutas más frescas y deliciosas que ofrece el Perú, mientras exploramos los puestos llenos de ingredientes frescos y auténticos que son la esencia misma de la cocina peruana.

Pero la aventura no termina aquí. Nos dirigiremos hacia la cevichería Maraparte, un templo dedicado al arte del ceviche y la cocina limeña. Aquí, un chef profesional nos recibirá para enseñarnos los secretos de la preparación del ceviche tradicional, un plato emblemático que captura la esencia misma del mar peruano en cada bocado. Además, aprenderemos a preparar la causa limeña,

una deliciosa combinación de papa amarilla, ají amarillo y limón que es un verdadero manjar para el paladar. Y como colofón a esta experiencia inolvidable, brindaremos con un tradicional pisco sour peruano, el cóctel emblemático del país que combina el sabor cítrico del limón con el suave y aromático pisco peruano, creando una experiencia de sabor única que te transportará directamente a las soleadas costas del Perú.

Itinerario

Día 1

Hora de inicio 10:00:00 hs



Degustación de café en Terrua

UBICACIÓN	DURACIÓN	HORA
Lima - Perú	25 minutos	10:00:00 - 10:25:00

El tour comenzará con el primer café de la mañana en la cafetería Terrua, acompañado de una pequeña explicación sobre la cultura de café en Perú.



Mercado de Surquillo

UBICACIÓN	DURACIÓN	HORA
Lima - Perú	1 hora 30 minutos	Hora por confirmar

Después seguiremos con destino al mercado de Surquillo, en donde probaremos distintas frutas locales, donde la que más destaca es la lúcuma, la mejor forma de consumirla es en batidos y postres.



Clases de Cocina

UBICACIÓN	DURACIÓN	HORA
Lima - Perú	1 hora 30 minutos	Hora por confirmar

El chef Gonzalo del Risco y el equipo del restaurante Maraparte nos enseñaran a preparar dos de los paltos mas representativos de la gastronomía peruana Ceviche y Causa! Además podrás degustar "Chicha Morada" una bebida tradicional del Perú; no alcohólica y que se prepara base de maíz morado, uno de los tantos super alimentos que podemos encontrar en nuestro país.

Incluye

Especialista Travel Buddies (Guía).

Una pequeña degustación de cafe peruano

Diferentes sabores y degustaciones: Frutas en el mercado local, ceviche, etc.

No Incluye

Comida y bebidas no especificadas

Asesor de viajes



Cesar Vasquez

Travel Specialist

Empecé en la selva peruana y desde ahí he diseñado viajes en Perú por Cusco, Arequipa, Puno y demás destinos en Sudamérica. Te ayudaré a planear tu viaje como un buddy: con consejos reales, mirada local y acompañamiento en cada paso.

Correo electrónico: cesarv@travelbuddiesperu.com

Teléfono: +51 960 907 207

WhatsApp: Emergencias 24/7

Tiempo de respuesta: 2 horas