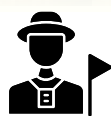


SABORES, TRADICIÓN Y ELEGANCIA PERUANA EN UN DÍA INOLVIDABLE

EXPERIENCIA GASTRONÓMICA

EN ICA



EXPERIENCIA GASTRONÓMICA



Vive una experiencia única en la histórica Hacienda La Caravedo, donde se unen la cocina peruana, el pisco y la elegancia de los caballos de paso.

ITINERARIO

Nuestro día comienza con el recojo en tu hotel en Ica a la hora previamente acordada. Te llevaremos hasta la emblemática Hacienda La Caravedo, donde serás recibido con un refrescante pisco sour, símbolo de la hospitalidad peruana.

La primera actividad será una clase guiada por un chef especialista en gastronomía peruana, quien te introducirá a los sabores más representativos del país. Conocerás los ingredientes clave, técnicas ancestrales y secretos culinarios mientras aprendes a preparar recetas icónicas de la cocina nacional.

Luego, realizarás un recorrido por la legendaria destilería de pisco, donde conocerás el proceso artesanal de producción de esta bebida bandera del Perú. Al finalizar, disfrutarás de una cata profesional de cinco variedades de pisco, cada una con perfiles únicos.

Posteriormente, degustarás un exquisito almuerzo o cena de 4 tiempos en el restaurante de la hacienda, este menú refleja la diversidad de sabores del Perú, desde entradas tradicionales hasta postres de autor.

Tras aproximadamente 4 horas y media de experiencia, retornaremos a tu hotel con el corazón lleno y los sentidos despiertos.



SERVICIOS INCLUIDOS

- Traslados ida y vuelta desde tu hotel
- Guía experto en gastronomía (español/inglés)
- Pisco sour de bienvenida
- Clase demostrativa de cocina peruana
- Recorrido en la destilería de La Caravedo
- Cata guiada de 5 variedades de pisco
- Almuerzo o cena de 4 tiempos
- Exhibición de caballos de paso
- Asistencia personalizada durante toda la experiencia.

SERVICIOS NO INCLUIDOS

- Compras personales
- Bebidas adicionales fuera del menú
- Seguro de viaje
- Otros gastos no mencionados
- Propinas

TIRADITO



LOMO SALTADO CON PURÉ



CAUSA



LECHE DE TIGRE



ENSALADA FRESCA



¿QUE LLEVAR?



- Viste con ropa ligera y cómoda. Lleva también un abrigo, ya que, aunque el clima en Ica es cálido, durante el invierno las tardes y noches pueden refrescar.



- Mantente hidratado en todo momento.



- Usa zapatillas cómodas para disfrutar de todo el recorrido, opcionalmente puedes llevar zandalias para relajar los pies.



- Lleva tu documento de identidad y dinero en efectivo para snacks, souvenirs, etc. no todos aceptan tarjetas.



- Usa bloqueador solar, lentes y sombrero, ya que el sol en Ica es intenso.

RECOMENDACIONES:

- Come algo ligero antes del tour, así podrás disfrutar al máximo cada degustación.
- Recuerda equilibrar lo que comes, ya que algunos platos peruanos llevan especias que podrían resultarte fuertes si no estás acostumbrado.
- Mantén una actitud respetuosa hacia la experiencia y los demás participantes. Puede que algunos sabores no sean de tu total agrado, pero cada plato forma parte de la riqueza cultural peruana.
- Sigue siempre las indicaciones del guía, quien te acompañará y ayudará durante toda la actividad.
- Ven con mente abierta, actitud positiva y disposición para aprender y disfrutar de la gastronomía peruana con respeto y curiosidad.

CONTÁCTANOS



+51938968027



info@auraandina.travel



www.auraandina.travel



auraandinatravel



Aura Andina Travel



Aura Andina Travel

