



## Pachamanca

Precio: S/126

Tradicional plato peruano basado en la cocción de los alimentos con la ayuda de piedras calientes. En la pachamanca que Piuray ofrece se presentan todos los alimentos que van a ser cocinados con la finalidad que los invitados estén en contacto con ellos.

Se les brinda una explicación de esta tradición y estos son invitados a que ayuden a enterrar los alimentos.

Posteriormente, se designa una madrina o padrino, quienes junto con el comunero bendicen los alimentos siguiendo una tradición andina. Luego, se espera unos 45 minutos para desenterrar y degustar la Pachamanca, la cual incluye:

**Entrada:** tabule de quinoa, palta y trucha ahumada

**Pachamanca:** variedad de papas, camote, oca, unkucha, habas, choclo, queso andino gratinado, pollo fresco y cordero, plátanos, pincha, salsas huancaínas y uchucuta

**Postre:** Aguaymanto y galletitas de chocolate

**Bebidas:** copa de vino o cerveza, emoliente y bebidas calientes