

TURISMO GASTRONÓMICO |||| Cusco

# La buena mesa en Urubamba

EL RESTAURANTE DEL HOTEL CASA ANDINA DEL VALLE SAGRADO ES UNA DE LAS MEJORES OPCIONES PARA APRECIAR NUESTRA GASTRONOMÍA

Entre la oferta de hoteles de primer nivel en el Valle Sagrado, el Casa Andina Private Collection es, sin duda, uno de los más elegantes, acogedores y con mejor calidad y variedad de servicios. En este lugar resalta su restaurante, sin duda el más destacable entre sus pares.

Un bar pequeño pero con clase es siempre el primer lugar donde provoca realizar una parada nocturna. Este hotel lo entendió así y es allí donde se dirige primero el visitante, para probar un coca sour o un pisco sour de maracuyá, entre otras posibilidades.

Llegada la hora de ingresar al comedor, la carta es tan variada y atractiva que se hace difícil elegir. Como entrada vale la pena optar por unos camarones crocantes, un cebiche de trucha andina o un Napoléon de tomates, queso andino y jamón serrano.



FOTOS: RICHARD HIRANO

ESCENARIO. La excelente presentación de los platos guarda armonía con la amable arquitectura del hotel.



**APERITIVO.**

El delicioso pisco sour de maracuyá es uno de los más solicitados.

De plato de fondo cabe recomendar entre otros manjares las costillas de cordero en salsa de manzana y hierbabuena, los raviolos de queso de cabra y romero o el solomillo de cerdo en salsa de aguaymanto. Otra buena opción son los medallones de carne de res en salsa de rocoto.

El postre es también un momento complicado, pues en este restaurante hay muy buena mano para el dulce. Recomenda-

**Ficha técnica**



**Ubicación:** El hotel se encuentra a solo 10 kilómetros de la estación de tren de Ollantaytambo. Quinto paradero Yanahuara, Centro poblado menor Yanahuara, Urubamba.

☎ (084) 976-5501 / 976-5502 / 976-5503

**Especialidad:** Sofisticados platos a base de cordero, pollo, trucha, quinua, camarones, ají, jamón serrano, etc. También algunos platos típicos de la gastronomía peruana. Diversas combinaciones de pisco sour y una extensa y variada carta de vinos.

mos la crème brûlée de hierbabuena y frutas del valle o el panna cotta de maracuyá al pisco.

El ambiente de este restaurante es óptimo y el servicio de alta calidad. La vista, como puede apreciar en la foto, inmejorable, pues está ubicado en pleno corazón del Valle Sagrado. Y en fechas especiales no es raro encontrar grupos de música y danzas típicas que hacen las delicias de los turistas. ●