

Perú

Aventuras Culinarias



MARCELO BATATA COOKING CLASS 2022

Diez años de experiencia nos han posicionado como los mejores del Cusco.

Nuestras Experiencias 100% participativas y personalizadas

Marcelo Batata Cooking Class ofrece verdaderas experiencias de inmersión gastronómica, 100% participativas y personalizadas. Desarrolladas en una atmosfera divertida, profesional y dinámica.

Nuestro Local y Centro de Interpretación “El Mercado”

Poseemos un local exclusivamente diseñado para las clases de cocina. Una barra especializada en Piscos y una cocina profesional completamente equipada. Contando además con nuestro Centro Interpretativo “El Mercado” para optimizar el tiempo de nuestros pasajeros.

Nuestros Chefs

Nuestros chefs 100% peruanos cuentan con más de 30 años de experiencia conjunta en el ámbito gastronómico de la cocina peruana que están plasmados y respaldados por nuestros exitosos restaurantes : Marcelo Batata Cocina Peruana, Uchu Peruvian Steakhouse Cocina Peruana Contemporánea y La Feria. Todos con un excelente nivel del idioma inglés.

Nuestros Productos

La alimentación y salud de nuestros pasajeros no es un juego, así como la reputación de la gastronomía peruana, por ello nos esforzamos en ofrecer los mejores productos y con la más alta calidad.

Nuestras Tarifas

Nuestras tarifas reflejan un interés en brindar la mejor de las experiencias. Aquí no solo se aprende a cocinar. Aquí enseñamos sobre el Perú a través de la cocina es por ello que nuestro nivel no tiene punto de comparación con lo ofrecido por otros negocios.

www.cuzcodining.com

joseluis@cuzcodining.com

Dirección: Calle Palacios 135. Interior. Cusco

Nuestras Actividades 2022

1. Full Immersion cooking class o Clase de Cocina Tradicional (PVT y SIB)
2. Short Immersion cooking class (SIB)
3. Clase de Cocina Andina (Pachamanca) (PVT)
4. Tour Culinario con bebidas (PVT y SIB)
5. Cata de Pisco y coctelería a base de Pisco (PVT y SIB)

Full Immersion cooking class o Clase tradicional de cocina

Servicio grupal inglés: 02:00pm a 6:00pm. Mínimo 1 pax.

Publicada USD 90.00/Confidencial 65.00

Servicio privado inglés o español: 09:00am a 12:00pm. Mínimo 2 pax.

Publicada USD 130.00 / Confidencial USD 110.00

Las tarifas NO incluyen IGV.

Clase de cocina grupal es para mayores de 15 años y en servicio privado para mayores de 10 años.

Si la clase privada es con mas de seis participantes el tiempo se extenderá entre 30 minutos a 1 hora.

Los Pasos y Menú

En tan solo 04 horas aprenderás en 06 pasos sobre la historia de la gastronomía del Perú, los conceptos de cocina, probarás frutas tropicales y súper productos andinos, degustarás de una cata de Pisco y podrás preparar un Pisco Sour o Chilcano de Pisco y finalmente cocinaras los dos platos más emblemáticos del Peru: Ceviche y Lomo Saltado de Alpaca.

Además, los Chefs de nuestros restaurantes te engreirán el paladar con la degustación de abre bocas de cocina Novo andinos, criolla, contemporánea, etc. **Además de bocaditos andinos como jamón de cuy, prosciutto de alpaca y guiso de charqui**

Paso 1: El Inicio (30 minutos)

Nuestro Chef instructor brindará una introducción sobre la cultura culinaria peruana compartiendo sus conocimientos de la historia, biodiversidad y geografía, así también se abordará los diferentes conceptos y teorías gastronómicas que la sustentan

Paso 2: Las Exóticas (20 minutos)

Por su ubicación tropical el Perú es hogar de distintas frutas exóticas y aquí tendrás la oportunidad de disfrutar de sabores dulces, ácidos y agridulces de las mejores frutas de estación.

Paso 3: Colores, aromas y texturas (30 minutos)

Nuestro Centro Interpretativo "El Mercado" muestra todos los productos del mercado local de San Pedro, pero en una propuesta mucho más ordenada, limpia y segura. Un punto de encuentro con las variadas papas peruanas, los diversos tipos de ajíes, maíces y quinuas entre otros muchos otros productos.

Paso 4: Un mar de sabores (30 minutos)

Nuestro primer plato a preparar será el delicado ceviche peruano usando pescado fresco de nuestras costas con una mezcla de ingredientes que lo hacen único e inolvidable.

Paso 5: Pisco O`Clock (45 minutos)

Durante este tiempo podremos disfrutar del licor bandera del Perú, comprendiendo y enamorándonos de su historia. Para finalizar con la preparación de Pisco Sour y Chilcano de Pisco.

Paso 6: WOK-ing Time (15 minutos)

Luego de la demostración e instrucciones de nuestro Chef todos los participantes prepararan su propio lomo saltado con las técnicas de salteado en Wok.

www.cuzcodining.com

joseluis@cuzcodining.com

Dirección: Calle Palacios 135. Interior. Cusco

Short Immersion Cooking Class

Servicio grupal inglés: 03:30pm a 5:30pm. Mínimo 1 pax.

Publicada USD60.00 / Confidencial USD50.00

Las tarifas NO incluyen IGV.

Clase de cocina grupal es para mayores de 15 años y en servicio privado para mayores de 10 años.
Si la clase privada es con más de seis participantes el tiempo se extenderá entre 30 minutos a 1 hora.

Paso 1: El Inicio

Presentación del chef y los participantes.

Paso 2: Un mar de sabores (30 minutos)

Nuestro primer plato a preparar será el delicado ceviche peruano usando pescado fresco de nuestras costas con una mezcla de ingredientes que lo hacen único e inolvidable.

Paso 3: Pisco O`Clock (45 minutos)

Durante este tiempo podremos disfrutar del licor bandera del Perú, comprendiendo y enamorándonos de su historia. Para finalizar con la preparación de Pisco Sour y Chilcano de Pisco.

Paso 4: WOK-ing Time (15 minutos)

Luego de la demostración e instrucciones de nuestro Chef todos los participantes prepararan su propio lomo saltado con las técnicas de salteado en Wok.

[**www.cuzcodining.com**](http://www.cuzcodining.com)

[**jose Luis@cuzcodining.com**](mailto:jose Luis@cuzcodining.com)

Dirección: Calle Palacios 135. Interior. Cusco

Clase de Cocina Andina: Pachamanca en Olla de Barro

Servicio privado inglés o español:

09:00am a 12:00pm. Mínimo 2 pax. Publicada USD130.00 / Confidencial USD 110.00

Servicio compartido: No disponible

Las tarifas NO incluyen IGV.

Clase de cocina Andina es para mayores de 7 años.

Experiencia que brinda un acercamiento a la cultura andina con una revisión de su pasado y de su idiosincrasia actual

Paso 1: El Encuentro (5 minutos)

Presentación del Chef y de los participantes

Paso 2: Manos a la Olla!!! (10 minutos)

Nuestro plato a preparar será uno de los más representativos de los andes sudamericanos...La Pachamanca y para obtener un buen resultado primero se debe de marinar por una hora. Así que en esta etapa alistaremos los productos, prepararemos los aderezos y dejaremos las carnes marinando.

Paso 3: Andinisandonos (30 minutos)

Nuestro Chef nos conducirá por una inmersión en los productos nativos, historia y cultura culinaria de los andes y todo lo que se quiera saber sobre este mundo gastronómico.

Paso 4: Las Exóticas (20 minutos)

Perú es hogar de distintas frutas exóticas y aquí tendremos la oportunidad de disfrutar de distintos sabores tanto dulces, agrios como agri-dulces de las mejores frutas de estación.

Paso 5: Las Ollas de Barro (10 minutos)

En parejas alistaremos nuestras ollas de barro formando una base con piedras de río, luego colocaremos los productos dentro de la olla para luego cubrirlos con hierbas aromáticas y dejarlos cocinando por una hora aproximadamente.

Paso 6: Colores, aromas y texturas (30 minutos)

Mientras nuestras carnes van cocinando visitaremos nuestro mercado lo que permitirá abrir la mente y sentidos de nuestros participantes con distintos aromas, colores y texturas de los distintos productos como los ajíes, quinuas, maíces, papas y distintas especias.

Paso 7: Passion Time (10 minutos)

Luego de la degustación de frutas realizaremos la preparación de refrescos con frutas tropicales de la estación como pasifloras: tumbo, maracuyá entre otras.

Paso 8: Degustación

ESTA CLASE INCLUYE CUY A SOLICITUD (HASTA UN DIA ANTES DE LA CLASE) Y SIN COSTO ADICIONAL

www.cuzcodining.com

joseluis@cuzcodining.com

Dirección: Calle Palacios 135. Interior. Cusco

Tour Culinario

Servicio grupal inglés o español: 5:30pm a 7:30pm. Mínimo 2pax. Publicada USD60.00 /Confidencial USD43.00
Las tarifas NO incluyen IGV.

Tour Culinario grupal es para mayores de 18 años.

Este tour culinario consiste en un tiempo de la mano con nuestro chef instructor para, a través de un par de horas y una amena charla con deliciosas degustaciones, aprender más sobre la fantástica comida peruana

Disfruta de los bocaditos de nuestro restaurante, degusta el mejor de los cocteles y recorre las calles cusqueñas degustando alimentos tradicionales.

Paso 1: El Inicio (30 minutos)

Nuestro Chef nos recibirá con un coctel de cortesía a base de Pisco y nos brindará una introducción sobre la cultura culinaria peruana disfrutando de un viaje a través del tiempo y la geografía del Perú.

Paso 2: Nuestro Restaurante (30 minutos)

Degustación de dos delicados Amuse Bouche. Y charla sobre los conceptos de la gastronomía peruana para así comprender el por qué un peruano siempre vivirá orgulloso de su gastronomía.

Paso 3: Manos a la Calle (30 minutos)

Recorrido por las calles cusqueñas y charla sobre la gran diversidad agrícola en el Perú y degustación de unos tamales andinos.

Charla sobre la gran influencia africana en la cocina peruana y degustación de los famosos anticuchos de corazón.

Paso 4: Los peruanos somos dulces (30 minutos)

No existe mejor manera que acabar una experiencia culinaria con uno de los postres más típicos de nuestro país... Los Picarones

Nota: No hay opción vegetariana para el anticucho.

No existe opción celiaca

www.cuzcodining.com

joseluis@cuzcodining.com

Dirección: Calle Palacios 135. Interior. Cusco

Cata de Pisos

Servicio grupal inglés: 6:00pm a 7:30pm. Mínimo 2 pax. Publicada USD30.00 / Confidencial USD25.00

Servicio grupal español: 6:00pm a 7:30pm. Mínimo 2 pax. Publicada USD30.00 / Confidencial USD25.00

Las tarifas NO incluyen IGV.

Cata de Pisco grupal es para mayores de 18 años.

Más que una cata, es un viaje a través del mundo del Pisco con degustaciones y preparaciones de cocteles representativos.

Paso 1: El Inicio (20 minutos)

Nuestro Especialista brindará una introducción sobre la historia de las uvas peruanas, del pisco y sus distintos tipos de cepas.

Paso 2: Empisquemonos (20 minutos)

Iniciaremos la cata con la degustación de un pisco no aromático (cepa quebranta), continuaremos con un pisco aromático (cepa Italia) para luego seguir con un Pisco Acholado y finalizar con un delicado mosto verde...

Paso 3: La Hora Feliz (30 minutos)

Nuestro especialista le brindará una gama de recetas de la cual usted elegirá una para preparar por si mismo.



La experiencia en ingles Incluye

- Cata de tres variedades de Pisos.
- Preparación de dos cocteles a base de Pisco (Pisco Sour o Chilcano)
- Prosciuttos y Jamones de cuy y alpaca.



WWW.CUZCO

joseluis@cuze

Dirección: Calle Palacio

Políticas de Reservas, Pagos, Cancelaciones y Penalidades

Toda reserva deberá ser realizada vía correo electrónico únicamente a la siguiente dirección: joseluis@cuscodining.com cualquier comunicación que se envíe a otro correo electrónico de la empresa no tendrá validez.

De igual manera los correos serán respondidos dentro de las 24 horas. En caso de reservas de última hora deberán de comunicarse al número telefónico: **965 384 520 del Chef José Luis Lescano.**

Debido a la alta demanda de las clases de cocina, les rogamos evitar comunicarse con nuestro restaurante Marcelo Batata, ya que manejamos una operación separada para evitar confusiones. Nosotros no nos hacemos responsables por consultas, coordinaciones o reservas hechas en nuestros restaurantes.

Notas

- Los horarios expresados son FIJOS e Inamovibles
- Tarifa por pasajero expresada en dólares americanos. **Las tarifas NO incluyen IGV**
- **Ante Cualquier duda de tarifas y facturación por favor comunicarse con el Señor José Lescano: 965384520**

SISTEMA DE PAGOS

Toda reserva confirmada deberá de ser pagada en su totalidad mediante depósito en la cuenta de Perú Aventuras Culinarias SRL. **Hasta 7 días antes del servicio, caso contrario se procederá a su anulación**, una vez hecho el depósito es obligación de la agencia escanear el voucher de depósito al correo: joseluis@cuzcodining.com y agregar la imagen de pago por detracción para proceder a la re-confirmación de la reserva.

PERU AVENTURAS CULINARIAS NO REALIZA LOS PAGOS POR DETRACCION:

Cuenta Banco de la Nación para Detracciones: 001 – 6121 - 5023

Dollar Account	
1	Bank Name: Banco de Crédito del Perú
2	Code of bank: BCP LPE PL
3	Bank address: Avenida El Sol 189 Cusco, Cusco, Perú
4	Bank telephone: 084 24 1512
5	Dollar Account number: 285-2151668-1-15
6	Holder (owner) Account: Peru Aventuras Culinarias SRL
7	Our Cell Phones: 984 11 13 77 - 965384520

Razón Social	Peru Aventuras Culinarias SRL
Razón Comercial	Marcelo Batata Cooking Class
Ruc	20564255433
Representante Legal	José Luis Lescano

TODA RESERVA DE AGENCIA ES CON PAGO A TRAVES DE NUESTRA CUENTA BANCARIA Y POR ELLO SUJETA A LOS PAGOS DE IMPUESTOS DE LEY

www.cuzcodining.com

joseluis@cuzcodining.com

Dirección: Calle Palacios 135. Interior. Cusco

CANCELACIONES, CAMBIOS DE FECHA Y PENALIDADES

Cualquier cancelación o modificación deberá de ser hecha hasta antes de 7 días calendario de la fecha y hora del servicio (sujeto a disponibilidad de espacios y fechas) y no se aplicará ninguna penalidad.

Cualquier cancelación o modificación dentro de los 7 días calendario hasta 48 horas antes de la fecha del servicio se aplicará una penalidad del 50% de la tarifa, y el otro 50% les será depositado a vuestra cuenta y se les emitirá el comprobante respectivo por el monto de la penalidad.

Cualquier cancelación o modificación dentro de las 48 horas antes la fecha y hora del servicio se aplicará una penalidad del 100% de la tarifa y se les emitirá el comprobante respectivo por el monto de dicha penalidad.

No show: Se les aplicará el 100% de penalidad de la tarifa.

No hay excepción alguna. Es importante que comprendan que existe todo un staff y logística que permite que tengamos esta calidad de operación como son chefs, asistentes de cocina, chefs a cargo de los amouse bouches, personal de limpieza, etc... y cualquier cancelación nos implica gastos que nosotros como empresa tenemos que afrontarlos.

NO Brindamos Clases

Días domingos ni 24, 25 y 31 de diciembre / 01 de enero

Otros días supeditados a disponibilidad de espacios/fechas

Excepción: Ciertos días domingos se podrán brindar clases en servicio privado para grupos de 4 a más previa consulta de disponibilidad de personal.

FACTURACION

Las facturas se emiten a inicios de cada mes. Para la misma se requiere contar con sus datos (Razón Social, Número de Ruc y Dirección) Así como los datos de reserva, código o datos del paxs que usted requiera figuren en el comprobante de pago.

De igual modo remitirnos su dirección en la ciudad del Cusco a donde entregaremos el comprobante. De requerir el comprobante en la ciudad de Lima lo enviaremos a través de la empresa Olva Courier.

www.cuzcodining.com

joseluis@cuzcodining.com

Dirección: Calle Palacios 135. Interior. Cusco

El hecho de requerir nuestros servicios y realizar reservas confirma su conformidad con nuestras políticas de reservas, facturación y penalidades

Notas adicionales del Marcelo Batata Cooking Class 2022

1. Nuestras clases de cocina en servicio compartido son en inglés, si tuvieran un pasajero/s que hablen español recomendamos la clase de cocina en servicio privado para su mayor comodidad.
2. En caso de pasajeros que hablen otro idioma distinto al inglés o español la clase deberá de ser en servicio privado y con el acompañamiento de su guía-traductor. La tarifa de la clase de cocina para el guía-traductor es liberada.
3. La tarifa para guía acompañante que no realiza traducción es del 100% de la tarifa confidencial. Ya que ocupa un espacio de la clase.
4. Las clases de cocina tradicional en servicio compartido son **para mayores de 15 años**. Para menores de esa edad se recomienda la clase privada y la tarifa para menores de edad es la misma que de adulto ya que siendo menores y al trabajar nosotros con cuchillos y fuego requerimos mayor atención, trabajo y cuidado que con un pasajero mayor.
5. Únicamente para reservas de servicios privado se brindará el recojo a pie de los pasajeros que se encuentren en los hoteles ubicados a 5 cuadras a la redonda de nuestro local. El recojo será 15 minutos antes de la hora de inicio de la experiencia.

Los participantes de servicios grupales tienen que presentarse en nuestro local ubicado en la calle Palacio 135. **Nosotros No ofrecemos traslados.**

Agradeciendo una vez más su preferencia y confianza en nuestra empresa quedamos a su total servicio

José Luis Lescano
Gerente General

www.cuzcodining.com

joseluis@cuzcodining.com

Dirección: Calle Palacios 135. Interior. Cusco