

Bienvenidos a un viaje gastronómico único por los Andes hasta la selva que celebra la riqueza culinaria del Perú.

Sumérjase en los sabores exquisitos y las creaciones innovadoras de nuestro chef Jorge Muñoz. Un artista culinario cuya pasión por el Perú se refleja en su curada selección de productos locales y reinterpretación de recetas tradicionales para este viaje abordo.

Nos complace darle una cálida bienvenida a bordo.

Tripulación Hiram Bingham

Welcome to a unique gastronomic journey through the Andes to the rainforest that celebrates the culinary richness of Peru. Immerse yourself in the exquisite flavors and innovative creations of our chef Jorge Muñoz. A culinary artist whose passion for Peru is reflected in his curated selection of local produce and reinterpretation of traditional recipes for this trip on board.

We're delighted to extend you a very warm welcome aboard.

Hiram Bingham Crew

MENÚ | MENU

ENTRADAS | STARTERS

PICANTE DE PAPA | PICANTE OF POTATO ^(1,6,7,12)

Mixtura de papas andinas y ajíes peruanos
Mixture of Andean potatoes and Peruvian chilies

PLATOS PRINCIPALES | MAIN DISH

CEVICHE DE TRUCHA CURADA | CURED TROUT CEVICHE ^(4,6,12)

Trucha del valle sagrado en leche de tigre al ají amarillo caliente
Sacred Valley trout in "leche de tigre" with hot yellow chili

O | OR

PATO CON TUCUPI | DUCK IN TUCUPI SAUCE ⁽⁷⁾

Pato de ceja de selva, en salsa tucupi sobre pure de virraca
Duck in tucupi sauce accompanied with andean root puree

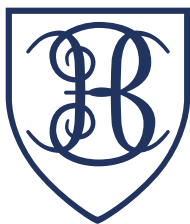
POSTRES | DESSERTS

FLAN DE MAIZ | CORN FLAN ^(3,7)

En salsa dulce de café del Valle de la Convención
In sweet coffee sauce from the "Valle de la Convención"

PARA SU INFORMACIÓN | FOR YOUR INFORMATION

Algunos platos y bebidas podrían contener uno o más de los 14 alérgenos designado por las regulaciones Europeas No. 1169/2011 | Certain dishes and beverages may contain one or more of the 14 allergens designated by EU Regulation No. 1169/2011: (1) Cereales conteniendo gluten - Cereals containing gluten (2) Crustáceos - Crustaceans (3) Huevos - Eggs (4) Pescado - Fish (5) Maní - Peanuts (6) Soya - Soybeans (7) Leche - Milk (8) Nueces - Nuts (9) Apio - Celery (10) Mostaza - Mustard (11) Ajonjolí - Sesame seeds (12) Dióxido de azufre y sulfitos - Sulphur dioxide and sulphites (13) Altramuecos - Lupin beans (14) Moluscos - Molluscs. Agradeceremos que nos informe de cualquier alergia o necesidad dietética especial que debamos conocer al hacer su pedido. We welcome inquiries from guests and patrons who wish to know whether any menu items contain particular ingredients. Please inform us of any allergy or special dietary requirements that we should be made aware of when placing your order. Nuestro compromiso con la sostenibilidad se refleja en el abastecimiento de nuestros productos. Muchos de nuestros productos (incluido nuestro pescado, carnes, productos agrícolas y lácteos) provienen de proveedores locales. Nuestro café y té tienen certificación ecológica y provienen de una asociación de comercio justo. Our commitment to sustainability is reflected in the sourcing of our products. Many of our products (including our fish, meats, produce and dairy) come from local suppliers. Our coffee and tea are green certified and come from fair trade partnership.



Bienvenidos a un viaje gastronómico único por los Andes hasta la selva que celebra la riqueza culinaria del Perú. Sumérjase en los sabores exquisitos y las creaciones innovadoras de nuestro chef Jorge Muñoz. Un artista culinario cuya pasión por el Perú se refleja en su curada selección de productos locales y reinterpretación de recetas tradicionales para este viaje abordo.

**Nos complace darle una cálida bienvenida a bordo.
Tripulación Hiram Bingham**

Welcome to a unique gastronomic journey through the Andes to the rainforest that celebrates the culinary richness of Peru. Immerse yourself in the exquisite flavors and innovative creations of our chef Jorge Muñoz. A culinary artist whose passion for Peru is reflected in his curated selection of local produce and reinterpretation of traditional recipes for this trip on board.

We're delighted to extend you a very
warm welcome aboard.
Hiram Bingham Crew

MENÚ VEGETARIANO

VEGETARIAN MENU

ENTRADAS | STARTERS

PICANTE DE PAPA | PICANTE OF POTATO ^(1,6,7,12)

Mixtura de papas andinas y ajíes peruanos
Mixture of Andean potatoes and Peruvian chilies

PLATOS PRINCIPALES | MAIN DISH

CEVICHE CALIENTE DE ALCACHOFA | HOT ARTICHOKE CEVICHE

Alcachofas en salsa de leche de tigre al ají amarillo caliente
Artichokes in "leche de tigre" with hot yellow chili sauce

POSTRES | DESSERTS

FLAN DE MAIZ | CORN FLAN ^(3,7)

En salsa dulce de café del Valle de la Convención
In sweet coffee sauce from the "Valle de la Convencion"

PARA SU INFORMACIÓN | FOR YOUR INFORMATION

Algunos platos y bebidas podrían contener uno o más de los 14 alérgenos designado por las regulaciones Europeas No. 1169/2011 | Certain dishes and beverages may contain one or more of the 14 allergens designated by EU Regulation No. 1169/2011: (1) Cereales conteniendo gluten - Cereals containing gluten (2) Crustáceos - Crustaceans (3) Huevos - Eggs (4) Pescado - Fish (5) Maní - Peanuts (6) Soya - Soybeans (7) Leche - Milk (8) Nueces - Nuts (9) Apio - Celery (10) Mostaza - Mustard (11) Ajonjolí - Sesame seeds (12) Dióxido de azufre y sulfitos - Sulphur dioxide and sulphites (13) Altramueces - Lupin beans (14) Moluscos - Molluscs. Agradeceremos que nos informe de cualquier alergia o necesidad dietética especial que debemos conocer al hacer su pedido. We welcome inquiries from guests and patrons who wish to know whether any menu items contain particular ingredients. Please inform us of any allergy or special dietary requirements that we should be made aware of when placing your order. Nuestro compromiso con la sostenibilidad se refleja en el abastecimiento de nuestros productos. Muchos de nuestros productos (incluido nuestro pescado, carnes, productos agrícolas y lácteos) provienen de proveedores locales. Nuestro café y té tienen certificación ecológica y provienen de una asociación de comercio justo. Our commitment to sustainability is reflected in the sourcing of our products. Many of our products (including our fish, meats, produce and dairy) come from local suppliers. Our coffee and tea are green certified and come from fair trade partnership.