

**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

## 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 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.

# MENÚ | MENU

## ENTRADAS | STARTERS

### TIRADITO ANDINO | ANDEAN "TIRADITO" (1,4,6,12,13)

Trucha curada, salsa nikkei, chalaca de tarwi  
*Cured trout, nikkei sauce, lupins chalaca*

## PLATOS PRINCIPALES | MAIN DISH

### RAVIOL DE PATO | DUCK RAVIOLI (1,3,6,7,12)

Pato guisado, crema de zapallo loche, arúgula  
*Stewed duck, loche squash cream, arugula*

## POSTRES | DESSERTS

### ENSALADA DE FRUTAS | FRUIT SALAD (1,3,6,7,8,12)

Sorbete de fresa, crema pastelera, vinagreta balsámica  
*Strawberry sorbet, pastry cream, balsamic vinaigrette*

# MENÚ VEGETARIANO VEGETARIAN MENU

## ENTRADAS | STARTERS

### SOLTERITO DEL DÍA | "SOLTERITO" OF THE DAY (1,3,8,13)

Vinagreta de muña, mix de quinoas, verduras de temporada  
*Andean mint vinaigrette, quinoa mix, seasonal vegetables*

## PLATOS PRINCIPALES | MAIN DISH

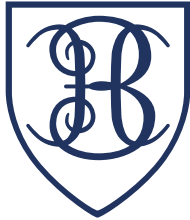
### COLIFLOR A LA BRASA | GRILLED CAULIFLOWER (1,3,6,7,12)

Tabulé de quinua, salsa de cebolla  
*Quinoa tabbouleh, onion sauce*

## POSTRES | DESSERTS

### ENSALADA DE FRUTAS | FRUIT SALAD (1,3,6,7,8,12)

Sorbete de fresa, crema pastelera, vinagreta balsámica  
*Strawberry sorbet, pastry cream, balsamic vinaigrette*



**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

## 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 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.

# MENÚ | MENU

## ENTRADAS | STARTERS

### CAUSA VEGETARIANA | VEGETARIAN CAUSA <sup>(6)</sup>

Vegetales de temporada, mayonesa acevichada  
*Seasonal vegetables, acevichada mayonnaise*

## PLATOS PRINCIPALES | MAIN DISH

### SUDADO DE PESCADO | FISH IN SUDADO STYLE <sup>(1,3,4,6,7,8,9)</sup>

Pesca del día, tomates y cebollas salteadas, salsa de sudado  
*Catch of the day, sautéed tomatoes and onions, "sudado" sauce*

## POSTRES | DESSERTS

### TARTA CREMOSA DE CHOCOLATE | CREAMY CHOCOLATE CAKE <sup>(1,3,6,7,8,11)</sup>

Masa sable, chocolate 64%, crema montada y aceite de oliva  
*Sable dough, chocolate 64%, whipped cream and olive oil*

# MENÚ VEGETARIANO VEGETARIAN MENU

## ENTRADAS | STARTERS

### CAUSA VEGETARIANA | VEGETARIAN CAUSA <sup>(6)</sup>

Vegetales de temporada, mayonesa acevichada  
*Seasonal vegetables, acevichada mayonnaise*

## PLATOS PRINCIPALES | MAIN DISH

### COL ANTICUCHERA | GRILLED CABBAGE <sup>(1,3,6,7,8,12)</sup>

Salsa siupanca, puré de papa y ají amarillo  
*Siupanca sauce, mashed potatoes and yellow chili*

## POSTRES | DESSERTS

### TARTA CREMOSA DE CHOCOLATE | CREAMY CHOCOLATE CAKE <sup>(1,3,6,7,8,11)</sup>

Masa sable, chocolate 64%, crema montada y aceite de oliva  
*Sable dough, chocolate 64%, whipped cream and olive oil*