



By Cusco Dining Restaurants



Nuestras Actividades Grupales 2022

1. Clase de cocina de almuerzo
2. Clase de Cocina de cena
3. Coctelería a base de Pisco

CLASE PARTICIPATIVA DE ALMUERZO

De 2 a 12 pax

USD 35.00 publicada // USD 30.00 confidencial

Inicia a las 12:00 pm y termina a la 1:30 pm

En idioma ingles

Las tarifas no incluyen IGV

Esta clase está disponible en español cuenta con el mismo formato y tarifa.

Inicia a las 12:00 pm y termina a la 1:30 pm

Las tarifas no incluyen IGV

Una experiencia diseñada a la medida de quienes no cuentan con mucho tiempo, pero desean aprender lo mejor de la comida peruana.

En tan solo hora y media aprenderás sobre la historia de la gastronomía del Perú, los conceptos de cocina, podrás preparar una bebida tropical y finalmente degustaras los dos platos más emblemáticos del Peru: Ceviche y Lomo Saltado.

Paso 1: Getting into the Peruvian Cuisine (10 minutos)

Nuestro Chef brindará una introducción sobre la cultura culinaria peruana compartiendo sus conocimientos de historia, biodiversidad y geografía.

Paso 2: Ceviche 100% hands on (30 minutos)

Nuestro primer plato a abordar será el delicado ceviche peruano usando pescado fresco con una mezcla de ingredientes que lo hacen único e inolvidable. **Actividad 100% participativa**

Paso 3: Passion Moment (15 minutos)

Aquí se realizará una bebida refrescante a base de maracuyá. **Actividad 100% participativa**

Paso 4: Lomo Saltado Cooking Experience (30 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. **Actividad 100% participativa**

Esta Clase acaba a las 13:30 con el almuerzo (Lomo Saltado) que los mismos pasajeros prepararon

Nota: El presente programa no incluye visita al mercado local ni a nuestro mercado privado. Sin embargo, al final de la clase los pasajeros podrán recorrer nuestro mercado y tomar todas las fotos que deseen. Dicho servicio no tendrá costo adicional.



CLASE PARTICIPATIVA DE CENA

De 2 a 12 pax

USD 50.00 publicada // USD 40.00 confidencial

Inicia a las 4:30 pm y termina a las 7:00 pm

En idioma ingles

Las tarifas no incluyen IGV

Esta clase está disponible en español cuenta con el mismo formato y tarifa.

Inicia a las 4:30 pm y termina a la 7:00 pm

Las tarifas no incluyen IGV

Las Clases de Cocina de Ivanna Lescano son una verdadera inmersión gastronómica 100% participativa y dinámica.

Paso 1: Getting into the Peruvian Cuisine (20 minutos)

Nuestro Chef instructor brindará una introducción sobre la cultura culinaria peruana compartiendo sus conocimientos de la historia, biodiversidad y geografía.

Paso 2: Ceviche 100% hands on (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. **Actividad 100% participativa**

Paso 3: Pisco O`Clock (30 minutos)

Durante este tiempo podremos disfrutar del licor bandera del Perú, comprendiendo y enamorándonos de su historia. Para finalizar con la preparación de un Pisco Sour. **Actividad 100% participativa**

Paso 4: Lomo Saltado Cooking Experience (30 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. **Actividad 100% participativa**

Paso 5: Las Exóticas (30 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 agri dulces de las mejores frutas de estación.



COCTELERÍA DE PISCOS

De 2 a 12 pax
USD 25.00 publicada // USD 20.00 confidencial

Inicia a las 7:00 pm y termina a las 8:00 pm

En idioma inglés

Las tarifas no incluyen IGV

Esta clase está disponible en español cuenta con el mismo formato y tarifa.

Inicia a las 7:00 pm y termina a las 8:00 pm

Las tarifas no incluyen IGV

Un viaje a través del mundo del Pisco con preparaciones de los cocteles más representativos.

Paso 1: Empisquemonos (20 minutos)

Tras una breve presentación e introducción de la clase todos juntos prepararan el famoso Pisco Sour

Paso 2: Culturizándonos con alcohol (15 minutos)

Mientras se degusta nuestro primer coctel, el especialista brindará una charla sobre la historia y conceptos del Pisco

Paso 4: Una bebida de verano (15 minutos)

No hay primera sin segunda y por ello aquí vamos con un segundo coctel: el refrescante Chilcano de pisco

Paso 5: Mata Gente (10 minutos)

El Saqra Barman brindará un shot de despedida para amenizar aún más a los pasajeros



POLÍTICAS DE RESERVAS, PAGOS, CANCELACIONES Y PENALIDADES

Ivanna Lescano es una marca hermana del Marcelo Batata Cooking Class y pertenece al grupo Cusco Dining. Sin embargo, la propuesta de actividades es de duración más corta y con actividades 100% de cocina.

Toda reserva deberá ser realizada vía correo electrónico únicamente a la siguiente dirección: ivannalescanocc@gmail.com

Para reservas de última hora deberán de comunicarse al número telefónico: **940231636**.

CANCELACIONES, CAMBIOS DE FECHA Y PENALIDADES

Cualquier cancelación o modificación dentro de los 4 días calendario hasta 24 horas antes de la fecha del servicio se aplicará una penalidad del 50% de la tarifa.

Cualquier cancelación o modificación dentro de las 24 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.

FACTURACION

Ivanna Lescano Cooking Class es un negocio de persona natural, por lo cual solo emitimos boletas. De ser necesaria una factura, esta se emitirá desde nuestra razón social de Peru Aventuras Culinarias SRL y se deberá de aumentar el IGV

SISTEMA DE PAGOS

Todas las reservas deben realizarse hasta 7 días antes de la fecha de la clase.

Número de Cuenta Interbank dólares: 428-3142904254

CCI: 003-428-013142904254-05

NOTAS ADICIONALES DE IVANNA LESCANO COOKING CLASS 2021 y 2022

1. Todos nuestros servicios son compartidos, en idioma inglés y para mayores de 18 años de edad.
2. Los participantes tienen que presentarse en nuestro local ubicado en la calle Palacio 135. **Nosotros No ofrecemos traslados.**
3. **NO Brindamos Clases los días** domingos ni 24, 25 y 31 de diciembre / 01 de enero ni 01 de Mayo.
4. Los horarios expresados son FIJOS e Inamovibles.
5. Las tarifas expresadas son por pasajero y en dólares americanos. **Las tarifas NO incluyen IGV**
6. **Todo pago directo debe ser solo en efectivo.**

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

GALERIA DE FOTOS





CUSCO DINING
RESTAURANTS