
PALACIO DEL INKA
HOTEL
CUSCO
BE EPICUREAN
BY THE LUXURY COLLECTION

BE EPICUREAN

“Ser Epicúreo”es ser un conocedor de las artes, los refinamientos y los placeres de la vida.

El placer de degustar alimentos y bebidas de alta gama es personificado por The Luxury Collection.

Lo invitamos a emprender un viaje culinario en uno de los destinos gastronómicos más codiciados del mundo, a través de experiencias que despertarán sus sentidos.

To “Be Epicurean” is to be a connoisseur of the arts, the refinements and the pleasures of life.

The art of providing the highest quality of food and beverage is personified at The Luxury Collection.

We invite you to take a culinary journey in one of the world’s most coveted food destinations, through experiences designed to awaken the senses.



EPICUREAN MOMENT / MOMENTOS EPICÚREOS

THE ART OF THE PISCO SOUR / EL ARTE DEL PISCO SOUR

Discover the art of crafting Peru's most iconic cocktail. Guided by our expert bartenders, you will prepare your own Pisco Sour step by step while uncovering the history, traditions, and heritage behind the country's national drink.

Descubra el arte de preparar el cóctel más emblemático del Perú. Guiado por nuestros expertos bartenders, elaborará su propio Pisco Sour paso a paso mientras conoce la historia, las tradiciones y el legado que dan vida a nuestra bebida nacional.

RUMI BAR
Monday to Sunday / Lunes a domingo, 18:00 hrs. - 18:30 hrs.
Free of charge. / No tiene costo.

Personalized class / Clase personalizada: S/ 89 per person / por persona**
Minimum booking of 2 and maximum of 12 people. / Reserva mínima de 2 y máxima de 12 personas.

(*) The class includes a Pisco sour and a chilcano. Price includes taxes and services. Scheduled upon guest request. For groups of 20 people or more, prior coordination with the hotel is required.
(*) Clase incluye degustación de Pisco sour y chilcanos. Precio incluye impuestos y servicios. Horario a solicitud del huésped. Para grupos de 20 personas o más, se requiere coordinación previa con el hotel.



TASTING / DEGUSTACIÓN

MARQUIS' TABLE EXPERIENCE / LA MESA DEL MARQUÉS
Tribute to the Viceregal Table / Tributo a la Mesa Virreinal

Discovery Peru's coast, highlands, and jungle through an eight-course journey. Inspired by the 16th-century table, this tasting experience celebrates the country's rich diversity and contemporary cuisine with a curated pairing of spirits and signature cocktails. A modern tribute to Peru's vast territory and culinary heritage.

Un recorrido de ocho tiempos por la costa, sierra y selva del Perú. Inspirada en la mesa del siglo XVI, esta experiencia gastronómica celebra la diversidad del país a través de una cocina contemporánea y un maridaje de destilados y coctelería de autor. Un homenaje moderno al vasto territorio y legado culinario del Perú.

INTI RAYMI RESTAURANT / RESTAURANTE INTI RAYMI
Monday to Sunday / Lunes a domingo, 12:00 hrs. - 22:00 hrs.
Without pairing / Sin maridaje: S/ 425 per person / por persona
With Pairing / Con maridaje: S/ 495 per person / por persona

Prices include taxes and service charges. Reservations require a minimum of 1 person and a maximum of 20 guests. For groups of 20 or more, prior coordination with the hotel is required. Images are for reference only.
Precios incluyen impuestos y servicios. Reserva mínima de 1 persona y máxima de 20 personas. Para grupos de 20 personas o más, se requiere coordinación previa con el hotel. Imágenes referenciales.



TASTING / DEGUSTACIÓN

MARQUIS' TABLE EXPERIENCE / LA MESA DEL MARQUÉS
Tribute to Andean Agriculture / Tributo a la Agricultura Andina

Delight with a vegetarian tasting journey inspired by Pachamama and Cusco's ancestral crops. Through eight courses and a curated pairing, discover the pure flavors, traditions, and agricultural heritage of the Andes, reimagined through a contemporary lens.

Deguste de un recorrido gastronómico vegetariano inspirado en la Pachamama y los cultivos ancestrales del Cusco. A través de ocho tiempos y un maridaje cuidadosamente seleccionado, descubra los sabores, tradiciones y legado agrícola de los Andes desde una mirada contemporánea.

INTI RAYMI RESTAURANT / RESTAURANTE INTI RAYMI
Monday to Sunday / Lunes a domingo, 12:00 hrs. - 22:00 hrs.
Without pairing / Sin maridaje: S/ 325 per person / por persona
With Pairing / Con maridaje: S/ 449 per person / por persona

Prices include taxes and service charges. Reservations require a minimum of 1 person and a maximum of 20 guests. For groups of 20 or more, prior coordination with the hotel is required. Images are for reference only.
Precios incluyen impuestos y servicios. Reserva mínima de 1 persona y máxima de 20 personas. Para grupos de 20 personas o más, se requiere coordinación previa con el hotel. Imágenes referenciales.



TASTING / DEGUSTACIÓN

MARQUIS' CELLAR / LA CAVA DEL MARQUÉS
Peruvian Origin Specialties / Especialidades de Origen Peruano

At the Marquis' Cellar, discover the richness of Peru's terroir through flavors that celebrate identity, craftsmanship, and tradition. Enjoy a curated tasting of artisanal Peruvian cheeses, local charcuterie, and regional wines, guided by our sommelier.

En la Cava del Marqués, descubra la riqueza del terroir peruano a través de sabores que celebran identidad, tradición y maestría artesanal. Disfrute de una degustación de quesos artesanales peruanos, charcutería local y vinos del territorio, guiada por nuestro sommelier.

CELLAR / CAVA
Monday to Sunday / Lunes a domingo, 18:00 hrs. - 22:00 hrs.
*S/ 165 per person / por persona**

* Includes 1 charcuterie board and 1 glass of wine. Prices include taxes and service charges. Reservations require a minimum of 1 person and a maximum of 20 guests. For groups of 20 or more, prior coordination with the hotel is required. Images are for reference only.
* Incluye 1 tabla de charcutería y 1 copa de vino. Precios incluyen impuestos y servicios. Reserva mínima de 1 persona y máxima de 20 personas. Para grupos de 20 personas o más, se requiere coordinación previa con el hotel. Imágenes referenciales.



TASTING / DEGUSTACIÓN

MARQUIS' GROTTO / LA BODEGA DEL MARQUÉS
Premium tasting / Degustación premium

Within an intimate ambience, enjoy a premium tasting of fine Iberian delicacies, Manchego cheese, and curated wines, guided by our Master of Ibéricos and sommelier. A refined tribute to the cultural legacy shared by Spain and Peru.

Dentro de un ambiente íntimo, disfrute de una cata premium de ibéricos finos, queso manchego y vinos cuidadosamente seleccionados, guiada por nuestro Maestro de Ibéricos y sommelier. Un refinado homenaje al legado cultural compartido entre España y el Perú.

GROTTO / BODEGA
Monday to Sunday / Lunes a domingo, 18:00 hrs. - 22:00 hrs.
*S/ 249 per person / por persona**

* Includes a serving of sliced Iberian cured meats and 1 glass of wine. Prices include taxes and service charges. Reservations require a minimum of 1 person and a maximum of 20 guests. For groups of 20 or more, prior coordination with the hotel is required. Images are for reference only.
* Incluye corte de ibéricos y 1 copa de vino. Precios incluyen impuestos y servicios. Reserva mínima de 1 persona y máxima de 20 personas. Para grupos de 20 personas o más, se requiere coordinación previa con el hotel. Imágenes referenciales.



INDIGENOUS OFFERING / OFRENDAS AUTÓCTONAS

APUS ÑAM

Immerse yourself in Andean history and enjoy an extraordinary journey that will lead you to discover the Apus Ñam. This mixology journey encapsulates the flavors of a sacred place for one of the most important civilizations in history. Taste signature cocktails that highlight Andean spirits and ingredients produced in this sacred land.

Envuélvase en la historia andina y disfrute de un extraordinario viaje que lo llevará a conocer el Apus Ñam. Esta expeeriencia encierra los sabores de un lugar sagrado para una de las civilizaciones más importantes de la historia. En este viaje usted disfrutará de cócteles de autor en los que se destacan destilados andinos e insumos producidos en esta tierra sagrada.

RUMI BAR
Monday to Sunday / Lunes a domingo, 17:00 hrs. - 22:00 hrs.
Cocktail selection and pricing available upon request. / Selección y precios de cócteles disponibles a solicitud.

Prices include taxes and services. Advance reservation required.
Precios incluyen impuestos y servicios. Requiere reserva previa.



TASTING / DEGUSTACIÓN

NATIVE POTATOES TASTING / DEGUSTACIÓN DE PAPAS NATIVAS

A journey into Peru's living culinary heritage through a tasting of native potatoes, sourced in collaboration with the Huaccoto community and inspired by generations of agricultural tradition.

Un recorrido por el patrimonio gastronómico vivo del Perú a través de una degustación de papas nativas, elaborada en colaboración con la comunidad de Huaccoto e inspirada en generaciones de tradición agrícola.

INTI RAYMI RESTAURANT / RESTAURANTE INTI RAYMI
Monday to Sunday / Lunes a domingo, 12:00 hrs. - 18:00 hrs.
S/ 95 per person / por persona

Prices include taxes and services. Minimum booking of 2 and maximum of 12 people. Prior reservation with one day in advance. For groups of 20 people or more, prior coordination with the hotel is required.
Precio incluye impuestos y servicios. Reserva mínima de 2 y máxima de 12 personas. Previa reserva con 1 día de anticipación. Para grupos de 20 personas o más, se requiere coordinación previa con el hotel.



COOKING CLASS / CLASES DE COCINA

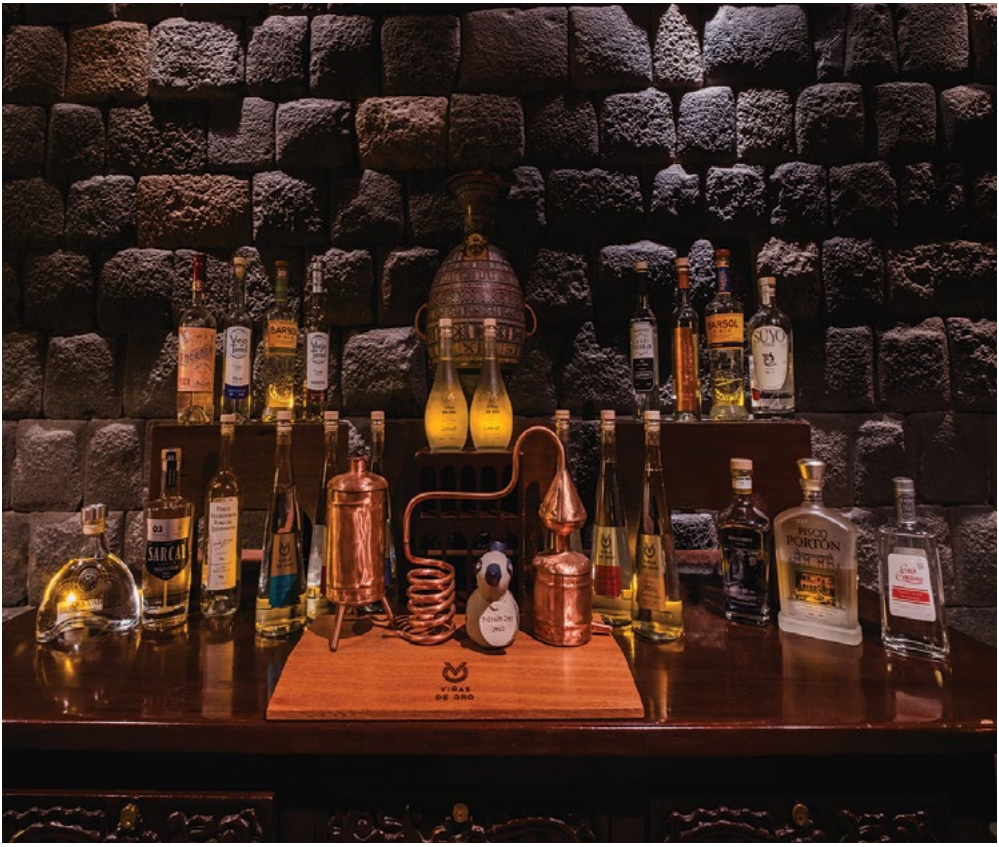
CULINARY EMBLEM / EMBLEMA CULINARIO

Discover the secrets behind two of Peru's most iconic dishes. Guided by our chef, learn to prepare ceviche and lomo saltado using carefully selected ingredients, then enjoy your creations paired with a refreshing beverage.

Descubra los secretos detrás de dos de los platos más emblemáticos del Perú. Guiado por nuestro chef, aprenda a preparar ceviche y lomo saltado con ingredientes cuidadosamente seleccionados y disfrute sus creaciones acompañadas de una refrescante bebida.

PATIO OR INTI RAYMI RESTAURANT / PATIO O RESTAURANTE INTI RAYMI**
Monday to Sunday / Lunes a domingo, 10:00 hrs. - 16:00 hrs.
S/ 259 per person / por persona
Includes a Pisco sour and a non-alcoholic drink. / Incluye un Pisco sour y una bebida sin alcohol.

(*) Patio: According to the weather conditions, from May to September. Price includes taxes and services. Prior reservation with one day in advance. Minimum booking of 2 and maximum of 12 people. For groups of 20 people or more, prior coordination with the hotel is required.
(*) Patio: De acuerdo al clima, de mayo a setiembre. Precio incluye impuestos y servicios. Reserva mínima de 2 y máxima de 12 personas. Previa reserva con 1 día de anticipación. Para grupos de 20 personas o más, se requiere coordinación previa con el hotel.



MIXOLOGY CLASS / CLASES DE MIXOLOGÍA

THE PISCO COLLECTION / LA COLECCIÓN DEL PISCO

From an exclusive selection of our Pisco, Viñas de Oro, this experience will take you on a journey throughout the history of Pisco in the form of an interesting story told by experts. It will allow you to taste three grape varieties in an exquisite pairing with the best appetizers.

A partir de una exclusiva selección de nuestro Pisco de la casa, Viñas de Oro, esta experiencia lo llevará por un viaje a través de la historia del Pisco en una interesante narración a cargo de expertos. Lo invitamos a degustar tres variedades de uvas, en un exquisito maridaje con los mejores aperitivos.

RUMI BAR
Monday to Sunday / Lunes a domingo, 16:00 hrs. - 23:00 hrs.
S/ 79 per person / por persona

Price includes taxes and services. Minimum booking of 2 and maximum of 12 people. For groups of 20 people or more, prior coordination with the hotel is required.
Precio incluye impuestos y servicios. Reserva mínima de 2 y máxima de 12 personas. Para grupos de 20 personas o más, se requiere coordinación previa con el hotel.

HOTELS THAT DEFINE THE DESTINATION™

An emblematic collection of the most historical hotels, The Luxury Collection, exceeds a conventional trip with unique details and local experiences.

HOTELES QUE DEFINEN EL DESTINO™

Conjunto curado de los mejores hoteles de lujo del mundo, The Luxury Collection trasciende los viajes tradicionales con toques singulares y experiencias verdaderamente auténticas.

THELUXURYCOLLECTION.COM

THE
LUXURY
COLLECTION®