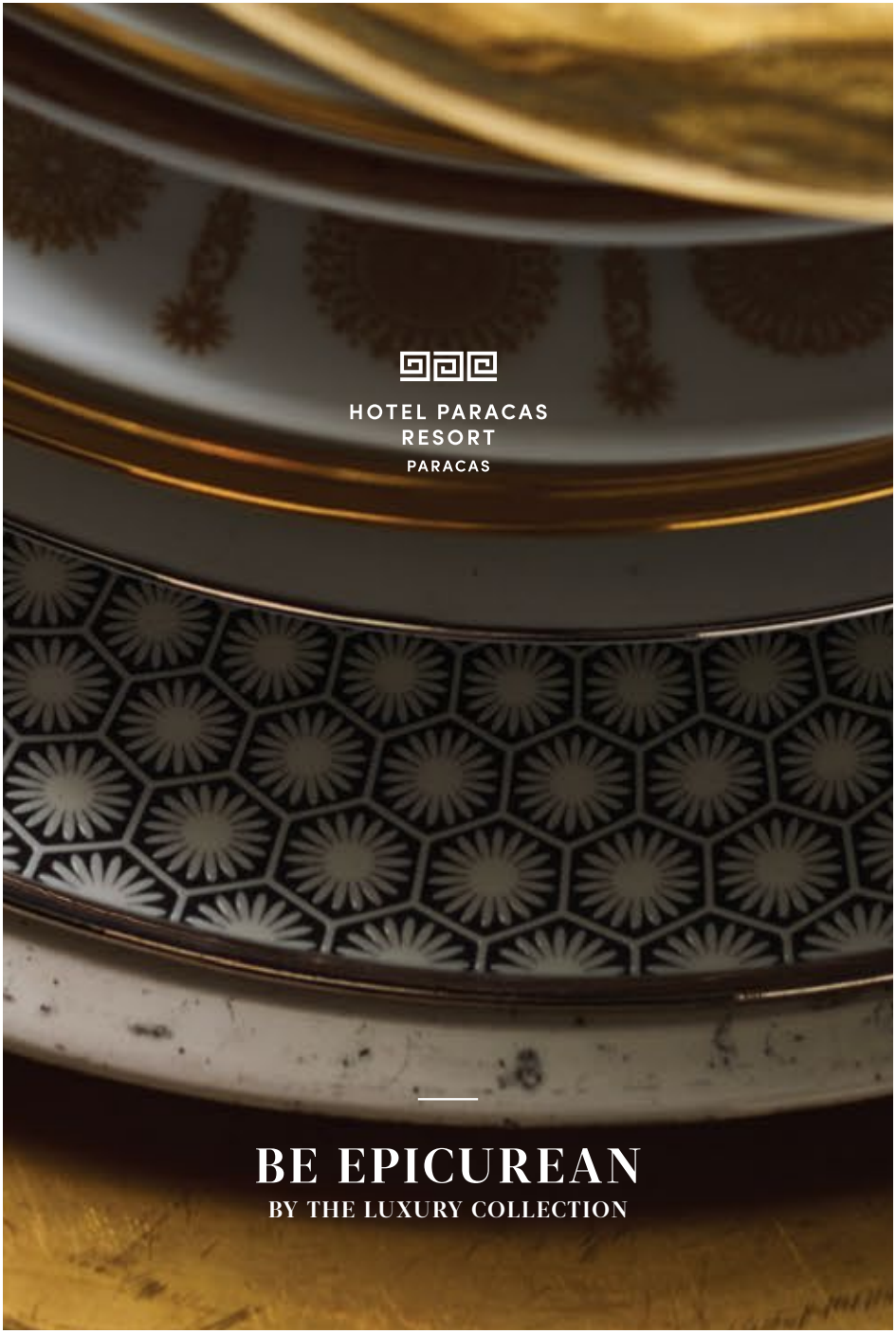

HOTEL PARACAS
RESORT
PARACAS
BE EPICUREAN
BY THE LUXURY COLLECTION

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.



MIXOLOGY CLASS / CLASES DE MIXOLOGÍA

PISCO EXPERIENCE / EXPERIENCIA DEL PISCO

Discover Peru's signature spirit through an immersive tasting experience led by our expert bartenders. Learn about the different pisco grape varieties, their distinctive characteristics, and the traditions behind its production while enjoying a guided tasting that celebrates one of the country's most iconic cultural treasures.

Descubra la bebida emblemática del Perú a través de una experiencia guiada por nuestros bartenders expertos. Conozca las distintas cepas de pisco, sus características distintivas y las tradiciones que rodean su elaboración, mientras disfruta de una degustación diseñada para acercarlo a uno de los mayores símbolos de la cultura peruana.

BAR LOUNGE
Monday to Sunday, 17:00 hrs. and 17:30 hrs. / Lunes a domingo, 17:00 hrs. y 17:30 hrs.
Complimentary. / Cortesía.

Advance reservation required. Duration: 30 min.
Requiere reserva previa. Duración: 30 min.



TASTING / DEGUSTACIÓN

MARINE JOURNEY / TRAVESÍA MARINA

The bay of Paracas is a valuable marine reserve that requires protection to preserve its coastal wealth. Its artisanal fishing, rooted in wise and respectful traditions, is crucial for maintaining marine diversity.
Our 5-course tasting menu, created by our Executive Chef Miguel Cabrera, celebrates this sustainable fishing tradition, honoring artisanal fishermen and their harmonious coexistence with nature.

La bahía de Paracas es una valiosa reserva marina que requiere protección para preservar su riqueza costera.
Su pesca artesanal, arraigada en tradiciones sabias y respetuosas, es crucial para mantener la diversidad marina.
Nuestro Menú degustación de 5 tiempos, creado por nuestro Chef Ejecutivo Miguel Cabrera, celebra esta tradición pesquera sostenible, honrando a los pescadores artesanales y su armoniosa coexistencia con la naturaleza.

BALLESTAS RESTAURANT / RESTAURANTE BALLESTAS
Dinner / Cena
Monday to Sunday, 19:30 hrs. to 23:00 hrs. / Lunes a domingo, 19:30 hrs. a 23:00 hrs.

Without wine pairing / Sin maridaje: S/ 189 per person / por persona**
*With wine pairing / Con maridaje: S/ 339 per person** / por persona***

Advance reservation required. (*) Includes 1 bottle of water. (**) Includes 1 bottle of water and alcohol pairing. Prices include 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.
Requiere reservación previa. (*) Incluye 1 botella de agua mineral. (**) Incluye 1 botella de agua y maridaje con alcohol. Precios incluyen 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.



INDIGENOUS OFFERING / OFRENDAS AUTÓCTONAS

WAYRA ÑAN

Immerse yourself in history and enjoy an extraordinary journey that will lead you to discover the Wayra Ñan. This mixology journey encapsulates the flavors of a sacred place for one of the most important civilizations in history. Discover the flavors of our signature cocktails, crafted with elegant spirits and locally sourced ingredients that celebrate Paracas' vibrant heritage.

Envuélvase en la historia y disfrute de un extraordinario viaje que lo llevará a conocer el Wayra Ñan. Esta experiencia encierra los sabores de un lugar sagrado para una de las civilizaciones más importantes de la historia. Descubra los sabores de nuestros cócteles de autor, elaborados con destilados elegantes e ingredientes locales que celebran el vibrante legado de Paracas.

BAR LOUNGE
Monday to Sunday, 17:00 hrs. and 17:30 hrs. / Lunes a domingo, 17:00 hrs. y 17:30 hrs.
Cocktail selection and pricing available upon request. / Selección y precios de cócteles disponibles a solicitud.

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



COOKING CLASS / CLASES DE COCINA

PERUVIAN COOKING MASTERCLASS / CLASE MAGISTRAL DE COCINA PERUANA

An immersive culinary class inspired by the traditions of Peruvian cuisine. Under the guidance of our Executive Chef, guests will prepare authentic ceviche crafted with fresh, sustainably sourced ingredients from local producers. Offered as either a shared or private experience.

Una clase culinaria inmersiva inspirada en las tradiciones de la gastronomía peruana. Bajo la guía de nuestro Chef Ejecutivo, los huéspedes prepararán un auténtico ceviche elaborado con ingredientes frescos y de origen sostenible provenientes de productores locales. Disponible como experiencia compartida o privada.

S/ 109 per person / por persona

CHALANA RESTAURANT / RESTAURANTE CHALANA
Thursday to Sunday, 11:30 hrs. / De jueves a domingo, 11:30 hrs.

HOTEL GARDEN / JARDINES DEL HOTEL
Wednesday and Friday, 11:30 hrs. / Miércoles y viernes, 11:30 hrs.

Includes one ceviche dish per participant, and one glass of white wine. Taxes and service included. Reservations required 1 day in advance. Capacity: Chalana Restaurant (1-12 guests) and Hotel Garden (13-32 guests). Groups of 20+ guests require prior coordination with the hotel.
Incluye un plato por participante y una copa de vino blanco. Precios incluyen impuestos y servicios. Reserva con 1 día de anticipación. Capacidad: Restaurante Chalana (1-12 personas) y jardines del hotel (13-32 personas). Grupos de 20 o más personas requieren coordinación previa con el hotel.



TASTING / DEGUSTACIÓN

PERU IN FIVE POURINGS / PERÚ EN 5 COPAS

A journey through Peru, one glass at a time. Five wines, five tapas, and a story with every pairing. Guided by our Sommelier, you will discover a carefully curated selection of Peruvian wines paired with Mediterranean-inspired tapas. A sensory experience that reveals the richness, diversity, and distinctive character of Peru's terroirs, celebrating the flavors that define our identity

Un viaje por el Perú a través de sus vinos. Cinco copas, cinco tapas y una historia en cada maridaje. Guiados por nuestro Sommelier, descubrirá una cuidada selección de vinos peruanos maridados con tapas de inspiración mediterránea. Una experiencia sensorial que revela la riqueza, diversidad y personalidad de los terroirs del Perú, celebrando los sabores que definen nuestra identidad.

ZARCILLO BAR
Monday to Sunday, 17:00 hrs. and 17:30 hrs. / Lunes a domingo, 17:00 hrs. y 17:30 hrs.
S/ 199 per person / por persona

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

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®