
TAMBO DEL INKA
RESORT & SPA
VALLE SAGRADO
BE EPICUREAN
BY THE LUXURY COLLECTION

BE EPICUREAN

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.

"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 a sus sentidos.



DAILY EPICUREAN MOMENT / MOMENTO EPICÚREO DIARIO

CRAFT BEER TASTING / DEGUSTACIÓN DE CERVEZAS ARTESANALES

Enjoy a unique experience with a tasting of craft beer from the Sacred Valley, perfect for savoring the nuances of our flavors. This complimentary experience is available exclusively for our guests every day in our brewery. Don't miss the chance to explore our selection!

Disfrute de una experiencia única con la degustación de cervezas artesanales del Valle Sagrado, ideal para descubrir los matices de nuestros sabores. Esta cortesía está disponible exclusivamente para nuestros huéspedes todos los días en nuestra cervecería. ¡El momento perfecto para explorar nuestra selección!

LA CERVECERÍA
Monday to Sunday, 17:00 hrs. / Lunes a domingo, 17:00 hrs.

Complimentary. / Cortesía.



INDIGENOUS OFFERING / OFRENDAS AUTÓCTONAS

FROM GARDEN TO TABLE / DEL HUERTO A LA MESA

Discover the flavors of the Sacred Valley through a sensory journey in our organic garden. Join the preparation of traditional Andean uchucuta sauce, enjoy a garden-to-table lunch, and savor ingredients grown just steps away.

Descubra los sabores del Valle Sagrado a través de una experiencia sensorial en nuestro huerto orgánico. Participe en la preparación de la tradicional uchucuta andina, disfrute de un almuerzo del huerto a la mesa y saboree ingredientes cultivados a pocos pasos de donde se sirven.

Includes | Incluye:

- Welcome herbal infusion | Infusión de hierbas de bienvenida
- Hands-on uchucuta preparation | Preparación participativa de Uchucuta
- Garden-to-table lunch | Almuerzo del huerto a la mesa
- Maras salt varieties infused with garden herbs | Variedad de sal de Maras aromatizadas con hierbas del huerto
- Chocolate bonbons and seasonal valley fruits | Bombones de chocolate y frutas de temporada del valle

NEXT TO THE ORGANIC GARDEN / AL LADO DEL HUERTO DEL HOTEL
Monday to Sunday / Lunes a domingo, 12:30 hrs. - 15:00 hrs.
S/ 429 per person / por persona

Price includes taxes and services. Minimum booking of 2 and maximum of 12 people. Prior reservation with one day in advance.
Precio incluye impuestos y servicios. Reserva mínima de 2 y máxima de 12 personas. Previa reserva con 1 día de anticipación.



EPICUREAN MOMENTS / MOMENTOS EPICÚREOS

PISCO: BEYOND THE SOUR / PISCO: MÁS ALLÁ DEL SOUR

Welcome to a sensory journey to discover our national spirit. A celebration of the soul of Peru. Set aside the classic Pisco Sour and join us in a guided tasting of three distinctive pisco varieties (Puro, Acholado and Mostro Verde).
Afterwards, our expert bartender will reveal the secrets of Peruvian mixology. You'll be able to choose your favorite cocktail to enjoy and immerse yourself in the flavors of our culture.

Bienvenidos a un viaje sensorial para descubrir nuestra bebida bandera. Una celebración del alma del Perú. Dejen de lado el clásico Pisco Sour y acompáñennos en una cata de tres cepas de pisco: Puro, Acholado y Mosto Verde.
Luego, nuestro experto barman les mostrará los secretos de la coctelería peruana. Podrán escoger su cóctel favorito para degustar y sumergirse en los sabores de nuestra cultura.

KIRI BAR
Monday to Sunday / Lunes a domingo, 16:00 hrs. - 17:00 hrs.
S/ 89 per person / por persona
Includes: Pisco tasting, Peruvian mixology demonstration (Choice of cocktail)
Incluye: Pisco tasting, demostración de coctelería peruana (Cóctel a elección)

Price includes taxes and services. Minimum booking of 2 and maximum of 12 people. Prior reservation with one day in advance.
Precio incluye impuestos y servicios. Reserva mínima de 2 y máxima de 12 personas. Previa reserva con 1 día de anticipación.



TASTING / DEGUSTACIÓN

ANCESTRAL TASTING MENU / MENÚ DEGUSTACIÓN ANCESTRAL

As a tribute to our regional products and fusion of cultures, our chef has put together a sumptuous 6-course tasting menu, offering the best international cuisine with a real touch of Novo-Andean flavors. This experience includes: 1 amuse bouche, 2 starters, 2 main dishes, 1 dessert.

Nuestro chef ha reunido lo mejor de la carta en un menú especial de 6 tiempos que rinde homenaje a los productos regionales y a la fusión de culturas, ofreciendo lo mejor de la cocina internacional con una fuerte influencia novoandina. Esta experiencia incluye: 1 abreboca, 2 entradas, 2 fondos, 1 postre.

HAWA RESTAURANT / RESTAURANTE HAWA
Monday to Sunday / Lunes a domingo
Dinner / Cena: 18:30 hrs. to 22:00 hrs. / 18:30 hrs. a 22:00 hrs.

Without wine pairing / Sin maridaje: S/ 299 per person / por persona
With wine pairing / Con maridaje: S/ 399 per person/ por persona**

Price includes taxes and services. Minimum booking of 2 and maximum of 12 people. Prior reservation with one day in advance. *Pairing with selected wines, which consists of half a glass at each course.
Precio incluye impuestos y servicios. Reserva mínima de 2 y máxima de 12 personas. Previa reserva con 1 día de anticipación. *Maridaje con vinos seleccionados, que consta de media copa en cada tiempo.



INDIGENOUS OFFERING / OFRENDAS AUTÓCTONAS

QHAPAC ÑAN

Inspired from the ancient network of roads that connected territories, goods, knowledge, and traditions throughout Peru, immerse yourself in Andean history and enjoy an extraordinary journey that will lead you to discover the Qhapaq 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 Andean spirits and locally sourced ingredients that celebrate Cusco's vibrant heritage.

Inspirado en los antiguos caminos que conectaban territorios, productos, conocimientos y tradiciones a lo largo del Perú, envuélvase en la historia andina y disfrute de un extraordinario viaje que lo llevará a conocer el Qhapaq 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 andinos e ingredientes locales que celebran el vibrante legado de Cusco.

KIRI BAR
Monday to Sunday / Lunes a domingo
5:00 p.m. and 10:00 p.m. / 5:00 p.m. y 10:00 p.m.
Cocktail selection and pricing available upon request. / Selección y precios de cócteles disponibles a solicitud.

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



INDIGENOUS OFFERING / OFRENDAS AUTÓCTONAS

ANDEAN PACHAMANCA / PACHAMANCA ANDINA

Immerse yourself in an ancestral culinary experience that honors Pachamama and celebrates the flavors of the Sacred Valley. Pachamanca is a traditional underground cooking technique where preheated stones slowly cook selected meats, native potatoes, sweet potatoes, corn, and broad beans, seasoned with local aromatic herbs such as muña and chincho.
More than a dish, it's a living ceremony that connects you with the land, culture, and Andean biodiversity

Sumérjase en una experiencia culinaria ancestral que honra a la Pachamama y celebra los sabores del Valle Sagrado. La pachamanca es una técnica tradicional de cocción bajo tierra, donde piedras precalentadas permiten cocinar lentamente carnes seleccionadas, papas nativas, camote, choclo y habas, sazonados con hierbas aromáticas locales como muña y chincho.
Más que una preparación, es una ceremonia viva que te conecta con la tierra, la cultura y la biodiversidad andina.

Monday to Sunday / Lunes a domingo, 12:30 hrs. - 15:00 hrs.
S/ 359 per person / por persona

Price includes taxes and services. Minimum booking: 6 guests. Prior reservation with one day in advance.
Precio incluye impuestos y servicios. Reserva mínima de 6 personas. Previa reserva con 1 día de anticipación.



COOKING CLASS / CLASES DE COCINA

EARTH OVEN MAGIC / LA MAGIA DEL HORNO

An experience that invites you to savor artisanal pizzas baked in our wood-fired oven, together with our Chef on the terrace of Hawa Restaurant. Participants will have the chance to create their own pizzas using the freshest ingredients from our organic garden and the Sacred Valley.

Una experiencia que le permitirá disfrutar de pizzas artesanales preparadas en nuestro horno de leña, junto a nuestro Chef en la terraza del Restaurante Hawa. Los participantes tendrán la opción de elaborar sus propias pizzas con los ingredientes más frescos de nuestro huerto orgánico y del Valle Sagrado.

Includes / Incluye:
- Beef carpaccio. / Carpaccio de lomo de res.
- Unlimited pizza (garden vegetables and/or cured meats). / Pizza ilimitada (vegetales de nuestro huerto y/o embutidos).
- Tiramisu
- One glass of wine (red or white) and non-alcoholic beverages. / Copa de vino (blanco o tinto) y bebidas sin alcohol.

HAWA RESTAURANT TERRACE / TERRAZA DEL RESTAURANTE HAWA
Monday to Sunday / Lunes a domingo
Dinner / Cena: 18:30 hrs. to 21:00 hrs. / 18:30 hrs. a 21:00 hrs.

S/ 359 per adult / por adulto
S/ 179 per child (ages 5–11) / por niño (5 – 11 años)

Price includes taxes and services. Minimum booking of 2 and maximum of 12 people. Prior reservation with one day in advance.
Precio incluye impuestos y servicios. Reserva mínima de 2 y máxima de 12 personas. Previa reserva con 1 día de anticipación.

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®