MENÚ DEGUSTACIÓN YACHAY

Una experiencia de alta cocina concebida para transformar la manera de entender el producto peruano. En Íntimo, cada paso nace del territorio, de sus ingredientes y de nuestra búsqueda por llevarlos más allá de lo conocido. Yachay es un recorrido de sabores, memoria y técnica, creado para que cada plato revele una nueva forma de sentir nuestra cocina.

1. **CEVICHE DE LOS ANDES**
   Trucha , aguacate, tumbo, cushuro, mashwa
2. **AGUAS DE LA AMAZONIA**
   Paco, pez de la selva, mishkina, yuca, platano.
3. **ASADO DE TIRA**
   Costilla de res, papas nativas, glas de bian
4. **PATO DE RIO**
   Pato ahumado, olluco, citricos, limon rugoso.
5. **CORDERO Y CHUÑO**
   Chuleta de cordero, chuño, queso.
6. **BOSQUE Y CHACRA**
   Berenjena, zapallo, raices.
7. **IDENTIDAD**
   Aji amarillo, cremoso de arandanos.
8. **MORAY**
   Quinua, tumbo, cacao.

S/.280

YACHAY TASTING MENU

A fine dining experience designed to transform the way we understand Peruvian products. At Íntimo, every step is born from the land, its ingredients, and our quest to take them beyond the familiar. Yachay is a journey of flavors, memory, and technique, created so that each dish reveals a new way of experiencing our cuisine.

1. **ANDEAN CEVICHE**
   Trout, avocado, passionfruit, cushuro, mashwa
2. **WATERS OF THE AMAZON**
   Paco, jungle fish, mishkina, yucca, plantain.
3. **SHORT ROAST**
   Beef rib, native potatoes, bian glaze
4. **RIVER DUCK**
   Smoked duck, olluco, citrus fruits, rough lemon.
5. **LAMB AND CHUÑO**
   Lamb chop, chuño, cheese.
6. **FOREST AND FARM**
   Eggplant, pumpkin, roots.
7. **IDENTITY**
   Yellow chili pepper, blueberry cream.
8. **MORAY**
   Quinoa, tumbo, cacao.

S/.280