



# TOUR JARDÍN ORGÁNICO

Experiencias\_Medio día

Creemos que los mejores recuerdos se graban a través del sentido del gusto, por eso la gastronomía siempre ha sido una de nuestras prioridades en Sol y Luna.

Durante una excursión al jardín orgánico, ofrecemos la oportunidad de conocer los orígenes de nuestros platos y su conexión con la cocina tradicional andina. Nuestro chef dirige esta relajada excursión a una granja cercana y a nuestro mercado local, lo que permite que nuestros huéspedes desarrollen un verdadero gusto por la cocina peruana y aprecien las antiguas técnicas y tradiciones culinarias del Valle Sagrado, que se remontan a la época de los incas.

En Sol y Luna hemos tomado la decisión consciente de no tener huertos propios, sino apoyar a las comunidades locales formando a los agricultores para que cultiven ingredientes ecológicos, frescos y excepcionales –como quinua, papas, hierbas, especias y otras verduras– para utilizarlos en los platos que servimos en nuestros restaurantes Killa Wasi y Wayra.

Nuestros huéspedes ven a los productores locales en acción y aprenden sobre técnicas agrícolas ancestrales, sistemas de riego, el calendario agrícola y la rotación de cultivos. Viven la experiencia de aprender a identificar los productos autóctonos y conocer mejor sus propiedades nutritivas y su utilización en platos locales.



**Horario:** De 8:00 a. m. a 12:00 p. m.  
(a pedido del huésped)

**Duración:** 3h



**Ubicación:** Parcelas, campos y granjas dentro de las comunidades vecinas, así como mercados de productores en Urubamba u otros, dependiendo de las preferencias de los huéspedes

*Se pueden organizar visitas a huertos ecológicos previa petición, para un mínimo de 2 y un máximo de 15 personas.*



VIRTUOSO.



SERANDIPIANS

Fundo Huicho lote A5 08661 Urubamba (Cusco - Peru)  
T: (51\_84) 60\_6200 info@hotelsolyluna.com www.hotelsolyluna.com