

Cusco Dining Restaurants El Arte Culinario de la Comida Peruana



Grupo Gastronomico

¿Quieres conocer más sobre lo que tenemos para Ofrecerte?

1. ¿Cuál es el secreto gastronómico de Cusco Dining y cómo se vincula con el arte culinario aquí en Cusco?

El secreto de Cusco Dining está en unir tradición y vanguardia. Nuestros restaurantes nacen del respeto profundo por la historia culinaria andina y peruana, combinada con técnicas modernas que elevan los sabores de siempre a nuevas experiencias.

Creemos que la gastronomía no es solo alimento, sino también arte, cultura y memoria. Cada plato es un lienzo que no solo cuenta la historia de Cusco y de sus raíces, sino también la del Perú entero, proyectándola al mundo contemporáneo con orgullo y creatividad.

2. ¿Qué tipo de experiencia culinaria ofrecen los cinco restaurantes que tienen en Cusco, a los visitantes turistas y a los comensales cusqueños?

En Cusco Dining no solo ofrecemos restaurantes, ofrecemos experiencias diseñadas para sorprender todos los sentidos. Nuestros espacios son una invitación a conocer la esencia de Cusco y del Perú a través de distintas propuestas que dialogan con la tradición y la innovación.

Para nuestros comensales, cada bocado es una puerta a nuestra identidad: desde el fuego ancestral de las piedras volcánicas en Uchu Peruvian Steakhouse, hasta las fusiones más creativas que reinterpretan la

cocina peruana en ambientes únicos. Para los cusqueños, hemos creado lugares que se han convertido en parte de su vida cotidiana, espacios donde saben que siempre encontrarán calidad, hospitalidad y un orgullo compartido por la gastronomía local.

Además, Cusco Dining trasciende los restaurantes. Somos también Catering, llevando nuestra propuesta a espacios al aire libre; somos Marcelo Batata Cooking Class, compartiendo nuestras recetas y técnicas con quienes visitan la ciudad y quieren llevarse un pedacito del Perú a su hogar; estamos también en el Valle Sagrado, conectando la tradición gastronómica con la naturaleza y la cultura viva de la región.

Cada uno de nuestros conceptos celebra una experiencia distinta:

Uchu con sus carnes a la piedra volcánica.

La Feria, que honra la gastronomía y costumbres de antaño.

Sami's Burgers, que reinventa la comida rápida urbana con ingredientes locales.

Nuestro Catering, que convierte cualquier ocasión en una celebración al aire libre.

Marcelo Batata Cooking Class, que abre la cocina y las tradiciones peruanas a los visitantes del mundo.

En todos los casos, buscamos experiencias auténticas, memorables y profundamente humanas, que conecten con el alma de Cusco y del Perú.

3. ¿Quién es el responsable de la propuesta Cusco Dining y por qué eligió Cusco?

Cusco Dining es el resultado de un equipo apasionado de emprendedores y soñadores que creen en el poder transformador de la gastronomía. Cada uno aporta talento, visión y compromiso para construir una propuesta que trasciende lo culinario y se convierte en una experiencia cultural.

Elegimos Cusco porque es nuestro hogar y también el corazón cultural del Perú y del mundo andino. Aquí, la historia, la tradición y la energía de su gente nos inspiran todos los días. Cusco no es solo un destino turístico: es un lugar con alma, con identidad, con raíces que hablan a través de sus sabores. Y esa alma quisimos compartirla con el mundo desde la mesa, mostrando al visitante y al propio cusqueño que la gastronomía puede ser un puente entre culturas y generaciones.

4. ¿Cuáles son los platos más representativos que ofrecen en la carta de vuestros restaurantes?

Cada una de nuestras propuestas tiene su propia identidad y carta, con platos que se han convertido en favoritos tanto de visitantes como de cusqueños:

La Feria: un homenaje a la cocina tradicional cusqueña y peruana, donde destacan la *malaya frita*, el *asado de res* y guisos como el de *tarwi*. Para el final, clásicos irresistibles como el *tres leches* o los *picarones* que evocan la cocina de antaño.

Uchu Peruvian Steakhouse: reconocido por sus *carnes a la piedra volcánica*, una experiencia única que combina técnica ancestral y cortes de altísima calidad, tanto nacionales como internacionales. Entre sus entradas más aclamadas están la *papa rellena* y el *tiradito*, que unen tradición y frescura.

Sami's Burgers: la cara urbana de Cusco Dining, donde las hamburguesas se preparan con insumos de primera, pan hecho en casa y todo fresco al instante, redefiniendo el concepto de *fast food* con un sello local.

Catering Cusco Dining: nuestra propuesta más flexible y personalizada, donde creamos menús a medida para cada evento, adaptándonos a lo que el cliente desea y siempre manteniendo la calidad que nos caracteriza.

