

CATEDRAL





CONOCE CATEDRAL !!!

CATEDRAL busca convertirse en un referente de alta gastronomía y experiencia cultural en Cusco, en pleno corazón de la Plaza de Armas. Este espacio es un homenaje a la riqueza arquitectónica y artística de la Catedral de Cusco, capturando su imponente elegancia.

La misión de CATEDRAL es ofrecer a turistas y locales un lugar donde la cocina y el diseño se combinan para celebrar la cultura y la historia en un ambiente sofisticado y contemporáneo.

Saludos Cordiales

VICTOR ESTRADA
CEO

NUESTROS ESPACIOS

En Catedral, cada visita se convierte en una experiencia sensorial y visual única.

Nuestro restaurante está ubicado en una casona cusqueña con vista directa a la majestuosa Catedral y su cúpula, lo que brinda un entorno privilegiado para disfrutar la ciudad desde otro ángulo: con calma, elegancia y sabor.



AFORO : 24 PERSONAS

TERRAZA



SALÓN PRINCIPAL

AFORO : 48 PERSONAS



BALCÓN

AFORO : 16 PERSONAS





AFORO : 18 PERSONAS

SALÓN CATEDRAL





BARRA CATEDRAL

AFORO : 8 PERSONAS



02



Wine Room 01

Mínimo de personas
04 PaxMáximo de personas
12 PaxAnticipación
48 horas mínimo

03



Wine Room 02

Mínimo de personas
06 PaxMáximo de personas
12 PaxAnticipación
48 horas mínimo

04



Wine Room 03

Mínimo de personas
01 PaxMáximo de personas
12 PaxAnticipación
48 horas mínimo

05



Cooking Class + Wine Room Tasting (4 Tipos)

Mínimo de personas
02 PaxMáximo de personas
12 PaxAnticipación
48 horas mínimo

06



Pisco Making

Pago anticipado

Mínimo de personas
02 PaxMáximo de personas
16 PaxAnticipación
48 horas mínimo

Best Selected
For Groups

Contacta a nuestra agente comercial para reservas.

EXPERIENCIAS

COOKING CLASS

OPCIÓN 1

¿Que incluye?

Entrada : Papa a la huancaína
Fondo : Lomo Saltado de Alpaca
Cóctel Complementario : Pisco Sour Making Experience

OPCIÓN 2

¿Que incluye?

Entrada : Causa Acevichada
Fondo : Ají de Gallina
Cóctel Complementario : Pisco Sour Making Experience

OPCIÓN 3

¿Que incluye?

Entrada : Ceviche Tradicional de Trucha
Fondo : Lomo Saltado de Alpaca
Cóctel Complementario : Pisco Sour Making Experience

PASOS

PASO 1

BIENVENIDA E INTRODUCCIÓN

Presentación de la cocina peruana, sus ingredientes y tradiciones culinarias



PASO 2

PREPARACIÓN E INDICACIONES

Entrega de indumentaria, utensilios y recomendaciones de seguridad. Revisión de restricciones alimentarias



PASO 3

MISE EN PLACE

Organización y preparación de los ingredientes junto al Head Chef



PASO 4

CLASE PRÁCTICA DE COCINA

Elaboración paso a paso de los platos seleccionados bajo la guía del chef



PASO 5

DEGUSTACIÓN FINAL

Disfrute de las preparaciones realizadas para cerrar la experiencia.

NOTA

Los insumos o ingredientes son sumamente seleccionados por nuestro head chef, siguiendo los altos estándares de inocuidad y teniendo en cuenta la sostenibilidad ambiental. Durante el tiempo que dure la experiencia tendrá un traductor, así mismo el participante puede realizar cualquier pregunta con respecto a la experiencia. Durante toda la experiencia se le ofrecerá agua u otra bebida, pero con un costo extra. Si por algun morivo no llegara a la hora o no informara de un cambio, aplica no show.



WINE ROOM EXPERIENCES

WINE ROOM 1

¿Que incluye?

- 4 tipos de vino a elección.
- 2 tipos de piqueos seleccionados según preferencias.
- Agua ilimitada.
- Explicación y guía durante toda la experiencia.

WINE ROOM 2

¿Que incluye?

- 4 vinos íconos a elección.
- 2 tipos de piqueos seleccionados según preferencias.
- Agua ilimitada.
- Guía especializada durante toda la sesión.

WINE ROOM 3

¿Que incluye?

- Maridaje con chocolate
- Selección de chocolates orgánicos y vinos cuidadosamente armonizados.
- Experiencia guiada de 3 pasos.

NOTA

La procedencia o denominación de los vinos son de diferentes países del orbe

*Incluye IGV *

APLICAN TERMINOS Y CONDICIONES





PEDIDAS DE MANO

PAQUETE 1

¿Que incluye?

- Tarjeta con dedicatoria
- Mesa decorada con velas
- Petalos de rosas en la mesa
- Ramo de flores
- Agua ilimitada

PAQUETE 2

¿Que incluye?

- Decoracion con velas
- Ramo de flores
- Decoracion con petalos (mesa y piso)
- Agua ilimitada
- Botella de vino

APLICAN TERMINOS Y CONDICIONES

EVENTOS CORPORATIVOS

AMBIENTES

- TERRAZA
- SALON PRINCIPAL

PAQUETE 1

PISCO SOUR DE BIENVENIDA

PIQUEOS

- Brochetas de pollo
- Croquetas de bechamel con Queso Azul
- Brusquetas con langostinos

REFIL 3 VECES

PAQUETE 2

COCTELES - BARRA LIBRE

- Chilcano
- Negroni
- Cerveza (cusqueña dorada)

- Whisky a las rocas
- Mojito
- Gin Tonic

PIQUEOS

- Brochetas de pollo
- Croquetas de bechamel con Queso Azul
- Brusquetas con langostinos
- Causa acevichada
- Tuetano

REFIL 3 VECES

PAQUETE 3

COPA DE VINO BLANCO 3 sepas

COPA DE VINO TINTO 3 sepas

- Malbec
- Cabernet suavignon
- Blend

PIQUEOS

- Brochetas de pollo
- Croquetas de bechamel con Queso Azul
- Brusquetas con langostinos
- Anticuchos
- Causa acevichada

REFIL 3 VECES

APLICAN TERMINOS Y CONDICIONES

NUESTROS PLATOS







COMO PUEDES RESERVAR

La opción ideal para tus pasajeros

En Catedral ofrecemos experiencias memorables que combinan gastronomía, vino y momentos especiales. Nuestros Cooking Class permiten descubrir la riqueza de la cocina peruana junto a nuestro Head Chef, mientras que el Wine Room invita a explorar vinos, maridajes y nuevos sabores en un entorno histórico y acogedor.

Además, contamos con experiencias románticas diseñadas para celebrar ocasiones únicas en un escenario incomparable.

Reservas:

+51 946 452 405

catedralnovo.comercial@gmail.com

MUCHAS GRACIAS

