01 - MARANGANI

La experiencia

Gatronomía, territorio y memoria en un mismo encuentro

Maranganí reúne restaurante, museo y territorio en una experiencia pensada para viajeros y grupos. Gastronomía, patrimonio cultural y hospitalidad conviven en un mismo espacio.

+18
años de experiencia



02 - EL ESPACIO

Infraestructura, capacidad y museo.

Un espacio preparado para recibir, compartir y descubrir.

+18	800 m²	2,500 m²	3	354
años de experiencia	de área construida.	de área total.	Áreas de comedor.	Áreas de comedor.

Comedores



INTI	140 comensales
WILLKAUTA	130 comensales
QUILLA	84 comensales
CAPACIDAD TOTAL	354 Comensales cómodamente sentadas.

Museo Maranganí








03 - LA EXPERIENCIA GASTRONÓMICA

Buffet y servicios.

Una propuesta flexible para grupos y viajeros.

ALMUERZO BUFFET

Self service

DESAYUNO Y CENA

A pedido y reserva anticipada

El buffet incluye

01	——	Sopa
01	——	Entrada
10	——	Ensaladas crudas y cocidas
05	——	Guarniciones
04	——	Opciones de proteína
07	——	Postres

BEBIDAS CALIENTES

Manzanilla · anís · té · muña

El menú cambia diariamente y puede adecuarse, previa coordinación, a las características del grupo.

04 - INFORMACIÓN & RESERVAS

Datos comerciales.

Información esencial para oordinación y reservas.

RAZÓN SOCIAL
Servicio Tco. Rest. Maranganí SCRL.

RUC
20600533615

DIRECCIÓN
Estación Pampa A · Maranganí · Canchis · Cusco

CONTACTOS
Tania Vargas Rojas +51 974 790 985
Manuel Colque Serruto +51 974 790 986

CORREO
reservas@maranganiperu.com

CERTIFICADO
N° 013-2022-GRCUSCO/GERCETUR/SGFC

RESERVAS
+51 974 790 985 / +51 974 790 986
reservas@marangani.pe

