



# LOS HORCONES DE TÚCUME

## /RURALODGE/

**B**IENVENIDOS A LOS HORCONES DE TÚCUME, UN HOSPEDAJE RURAL UBICADO A 30 KM DE CHICLAYO (ANTIGUA PANAMERICANA NORTE) Y A TAN SÓLO 200 METROS DE LAS PIRÁMIDES DE TÚCUME, UNO DE LOS PRINCIPALES SITIOS ARQUEOLÓGICOS DEL PERÚ. SE UBICA A 20 KM DE LOS MUSEOS DE SIPÁN, SICÁN Y EL BOSQUE DE PÓMAC. LA DISTANCIA DESDE LIMA ES DE 10 HORAS EN CARRO; EL VUELO TOMA 1.15 H + 45 MINUTOS EN AUTO.

NUESTRO HOSPEDAJE HECHO DE LA TIERRA MISMA, DE SU GENTE Y LA CULTURA ANTIGUA, UNA CREACIÓN NUESTRA PARA USTEDES. LOS HORCONES DE TÚCUME, UNA EXPERIENCIA DE SECRETOS ANTIGUOS Y VIVOS CON ESTRUCTURAS HECHAS DEL BARRO Y ALGARROBO, GANADOR DEL PRIMER PREMIO HEXÁGONO DE ORO DE LA BIENAL DE ARQUITECTURA, POR SU INTEGRACIÓN Y ARMONÍA CON EL PAISAJE Y LA CULTURA.



## LOS HORCONES DE TÚCUME

RURALODGE - LAMBAYEQUE - PERÚ

---



### INFORMACIÓN GENERAL

#### UBICACIÓN

Ubicado a 30 minutos de Lambayeque, enclavado en medio de la ruta Moche.

- **Distancia desde Chiclayo:** 33 kilómetros - 40 minutos.
- **Altitud:** 43 m.s.n.m.
- **Clima:** Seco y cálido
- **Temperatura promedio:** 26°

#### DISTANCIA PROMEDIO DESDE PRINCIPALES CIUDADES

- **Lima:** 770 km – 12 horas por bus
- **Piura:** 211 km – 4 horas por bus
- **Trujillo:** 209 km – 3 horas por bus
- **Chachapoyas:** 449 km – 6 horas por bus

#### DISTANCIA DESDE EL AEROPUERTO

- **José A. Quiñones (Chiclayo):** 38 km – 45 minutos.

#### INFORMACIÓN DEL HOTEL

- **Check In:** 14:00 hrs Check Out: 12:00 hrs
- **Desayuno:** 06:00 hrs – 09:00 hrs
- **Almuerzo:** 12:00 hrs – 15:00 hrs Cena: 19:00 hrs – 21:00 hrs

#### SERVICIOS E INSTALACIONES

- Restobar "La Ramada de Los Horcones".
- Piscina para adultos y niños.
- Áreas verdes.
- Lavandería.
- Estacionamiento.
- Custodia de maletas.
- Información Turística.
- Vinos seleccionados.
- TV con Cable en el Restaurante.
- Internet Móvil con acceso restringido (sólo en el Restaurante).
- Programación de Actividades dentro y fuera del hotel "Vive Túcume".



## HABITACIONES

**Contamos con 12 frescas y cómodas habitaciones a la usanza rural, distribuidas en:**

- **02 habitaciones matrimoniales Los Horcones. Room 1 y 4** (1 Cama de 2 plazas). Ubicadas en el primer piso con Terraza compartida.
- **03 habitaciones matrimoniales Superior Los Horcones. Room 8, 9 y 12** (1 Cama Queen Size). Ubicadas en el primer y segundo piso con Terraza privada.
- **02 habitaciones triples Los Horcones. Room 2 y 3** (2 Camas de 1.5 plaza). Ubicadas en el primer piso con terraza compartida.
- **01 habitación familiar panorámica Los Horcones. Room 6** (2 Camas de 1.5 plaza + 1 Camarote (2 camas de 1 plaza)). Ubicada en el segundo piso y cuenta con terraza privada.
- **01 habitación familiar panorámica Superior Los Horcones. Room 5** (1 Cama de 2 plazas + 1 Camarote (2 camas de 1 plaza)). Ubicada en el segundo piso y cuenta con una terraza privada.

### NUESTRAS HABITACIONES CUENTAN CON:

- Toallas.
- Baño privado.
- Agua caliente (paneles solares).
- Amenities: shampoo, reacondicionador y jabones.
- Servicio permanente de Ama de Llaves.
- Terraza con vista a las Pirámides de Túcume o al jardín.



### TARIFAS PUBLICADAS 2012 -2013

• Habitación simple	USD	51.00
• Habitación simple superior	USD	77.00
• Habitación doble	USD	102.00
• Habitación matrimonial simple	USD	77.00
• Habitación matrimonial superior	USD	102.00
• Habitación triple	USD	128.00
• Habitación Familiar	USD	136.00

*- Tarifas sujetas al 18% de IGV. - Todos los huéspedes deberán presentar pasaporte vigente y TAM en recepción, en el momento del check in, para ser exonerados de pagar el IGV.*



## LOSHORCONES DE TUCUMÉ

RURALODGE - LAMBAYEQUE - PERÚ

---

### Tarifas Incluye:

- Desayuno saludable.
- Uso de instalaciones y piscina.
- Custodia de maletas.
- Estacionamiento.
- Internet Móvil con acceso restringido (sólo en el Restaurante).

### COMO LLEGAR A CHICLAYO

Ubicado en la llanura costera, el departamento de Lambayeque combina zonas desérticas, ricos valles y bosques secos. Chiclayo, capital del departamento, es punto de confluencia comercial entre la costa, sierra y selva norte.

El acceso a Chiclayo vía terrestre desde la ciudad de Lima (770 km por la Carretera Panamericana Norte) se realiza en 10 horas en auto aproximadamente; vía aérea, a través de vuelos regulares desde Lima toman 1 hora aproximadamente.

### TRANSPORTE



#### TRANSPORTE TERRESTRE LIMA /CHICLAYO/LIMA

Las principales empresas de transporte terrestre son: (precios varían desde S/. 90.00 a S/. 140.00 – sólo ida)

- Empresa: Transportes Cruz del Sur Dirección en Lima: Av. Javier Prado 1109, La Victoria / Teléfonos: 311-5050
- Empresa: Transportes Exclusiva Dirección en Lima: Av. Javier Prado 1093, La Victoria / Teléfonos: 471-6711
- Empresa: Oltursa Dirección en Lima: Av. Aramburú 1160, San Isidro/ Teléfonos: 708-5000



## TRANSPORTE AÉREO LIMA /CHICLAYO/LIMA

Los precios varían entre USD 80.00 a USD 180.00 – ida y vuelta.

- LAN Perú Dirección en Lima: Av. José Pardo 513. Miraflores / Teléfonos: 213-8200
- TACA Perú Dirección en Lima: Av. José Pardo 811. Miraflores / Teléfonos: 511-8222

### TRASLADOS

#### Standard Station

- Traslado desde estación de bus/aeropuerto al hotel (40 minutos)  
**S/. 60.00 (4 pax) – Station Wagon**
- Traslado del hotel a estación de bus/aeropuerto (40 minutos)  
**S/. 60.00 (4 pax) – Station Wagon**

#### Superior Auto

- Traslado desde estación de bus/aeropuerto al hotel (40 minutos)  
**S/. 70.00 (2 pax) – Auto Sedan con aire acondicionado.**
- Traslado del hotel a estación de bus/aeropuerto (40 minutos)  
**S/. 70.00 (2 pax) – Auto Sedan con aire acondicionado.**

#### Superior Van

- Traslado desde estación de bus/aeropuerto al hotel (40 minutos) S/. 100.00 (5 a 10 pax) – Van con aire Acondicionado.
- Traslado del hotel a estación de bus/aeropuerto (40 minutos) S/. 100.00 (5 a 10 pax) – Van con aire Acondicionado.



### A TOMAR EN CONSIDERACIÓN

#### Recomendamos que durante su viaje lleve consigo:

- Repelente / • Bloqueador Solar.
- Sombrero o Gorro / • Vinoculares.
- Linterna / • Camisa de manga larga.
- Sandalias / • Ropa de Baño / • Jeans y Shorts.



**LOSHORCONES  
DE TÚCUME**

RURALODGE - LAMBAYEQUE - PERÚ

---

## **PROGRAMA DE EXPERIENCIAS / VIVE TÚCUME BY LOS HORCONES**

### **• NOCHE DE FLORECIMIENTO**

**Los Maestros Curanderos provienen de un entorno tradicional en el que sus padres, les transmiten su sabiduría y conocimientos de la materia.**

El Maestro, participa desde muy joven preparando las mesas, remedios, pócimas y ceremonias.

Los participantes acuden a la sesión de florecimiento con el fin de cargarse de buena energía y paz proveniente del entorno y las huacas.

En primera instancia, se muestra y se explica al viajero en qué consiste la preparación de la mesa de artes, o mesa de curandero, durante 15 minutos. Tras la explicación, se realiza "Las Odas", llamando a las huacas, a los dioses antiguos y cristianos, a los espíritus, a los santos, y a todos los componentes de la naturaleza al son de las maracas. Acto seguido, se realizaría la sesión de florecimiento. Al terminarla, las personas que han acudido a este evento, se van con una sensación de tranquilidad, paz, y contentos al haber compartido esta experiencia en grupo.

**Inicio: 18:00 hs. Duración: 2 hs aproximadamente. Reserva con anticipación: 48 horas.**

Condiciones de pago: 100% Efectivo con 48 horas de anticipación. Llevar: Preferentemente acudir con ropa blanca. **Precio por persona: S/. 85.00**  
Construyendo con Barro y cocinando con Fogones

### **• CONSTRUYENDO CON BARRO Y COCINANDO CON FOGONES**

#### **COCINANDO CON FOGONES**

A las 9 am se aprende a marinar las carnes con chicha de jora, condimentos y hierbas varias. Después, el viajero dejará las carnes marinadas en las Cayanas (vasija de cerámica abierta) reposando hasta dentro de 3 horas. El siguiente paso consistirá en colocar en la Cayana en el Fogón con las carnes marinadas, acompañamiento. En último lugar, los clientes se encargarán de sacar las carnes y complementos, se servirán y degustarán su comida.

## CONSTRUYENDO CON BARRO

Simultáneamente se hará el preparado de la tierra, en el que se combina tierra, pajilla y agua mezclándolos hasta lograr una masa compacta haciendo uso de las técnicas ancestrales de nuestros antepasados, Luego, los participantes habrán de pisar el barro y se deja reposar. Se armará un panel de quincha con barro, con el tejido de caña y recubrimiento de tierra procesada.

**Inicio: 09:00 hs. Duración: 4 hrs aproximadamente. Reserva con anticipación: 48 horas.**

Condiciones de pago: 100% Efectivo con 48 horas de anticipación. Llevar: Ropa cómoda. **Precio por persona: S/ 165.00**

### • TALLER DE PACHAMANCA NORTEÑA "KUPUS"

**Contenido:** A las 9 am se marinan las carnes con chicha de jora, condimentos y hierbas variadas. Después, el viajero dejará las carnes marinadas en las Cayanas (vasija de cerámica abierta) reposando 2 horas. Luego, se prenderá las leñas en la cayana-fogón (horno en tierra). El siguiente paso consistirá en colocar en la Cayana-Fogón las carnes marinadas acompañadas de plátanos, camotes y zapallo loche. Finalmente el viajero degustará la pachamanca.

**Incluye:** Delantal (cortesía del hotel). Pisco Sour o Algarrobina. Pachamanca de tres sabores (pato, pavo y lechón) acompañado de camote, plátanos y arroz tucumano. Dirección del Maestro especialista de la zona.

**Inicio: 09:00 hs. Duración: 4 hrs aprox. Grupo: Mínimo 5 personas. Reserva con anticipación: 48 horas. Condiciones de pago: 100% Efectivo con 48 horas de anticipación. Llevar: Ropa cómoda. Precio por persona: S/. 110.00 - mínimo 5 personas.**

### • TALLER DE BARRO QUINCHA O ADOBE

**Contenido:** Se realiza el preparado del barro, en el que se combina tierra, pajilla y agua mezclándolos hasta lograr una masa compacta con el uso de las técnicas ancestrales de nuestros antepasados. Luego, los participantes habrán de pisar el barro y se deja reposar. Se armará un panel de quincha con barro, con el tejido de caña y recubrimiento de tierra procesada.

**Inicio: 10:00 am. Duración: 3 horas. Reserva con anticipación: 48 horas. Condiciones de pago: 100% Efectivo con 48 horas de anticipación. Llevar: Ropa adecuada para el taller, ya que manipularán tierra. Precio por persona: S/. 60.00**

## • TALLER DEL PAN

**Contenido:** Haremos una introducción acerca de los ingredientes a utilizar en la preparación del pan. Después de la explicación prepararemos la masa con loche, yuca o camote. Amasaremos los ingredientes para hacer nuestro pan. Finalmente, hornearemos a la leña y acompañaremos con mermelada y mermelada. Inicio: 03:00 pm. **Duración:** 2:30 hrs aproximadamente. Grupo: Máximo 30 personas. Reserva con anticipación: 48 horas. Condiciones de pago: 100% Efectivo con 48 horas de anticipación. **Llevar:** Ropa adecuada para el taller, ya que manipularán harina. **Precio por persona: S/. 45.00**

## • CABALGANDO TÚCUME

### RUTA LOS HORCONES - PIRÁMIDES DE TÚCUME

**Contenido:** Se inicia el recorrido desde Los Horcones bordeando las Pirámides de la antigua ciudadela de Túcume, acompañados de un guía local, durante la cabalgata el visitante podrá disfrutar del paisaje de la campiña a la sombra de los Algarrobos y del misticismo de Túcume. **Incluye:** Guía Local (Español). Caballo Peruano de Paso. Agua Mineral. Inicio: 09:00 am - 02:00 pm. **Duración:** 2:30 hrs aproximadamente. **Grupo:** Máximo 6 personas. **Reserva con anticipación:** 48 horas. **Condiciones de pago:** 100% Efectivo con 48 horas de anticipación. **Llevar:** Ropa cómoda y zapatillas deportivas o botas largas sin taco. **Precio por persona: S/. 140.00 mínimo 1 persona.** Opcional: Guía Especializado (Arqueólogo) **S/. 70.00**



**LOSHORCONES  
DE TÚCUME**

RURALODGE - LAMBAYEQUE - PERÚ

RESERVAS: (+ 51) 951 831 705 RPM: # 951 831 705

/ E-MAIL: RESERVAS@LOSHORCONESDETUCUME.COM

/ WEB: WWW.LOSHORCONESDETUCUME.COM